

記 載 例

衛生管理記録表

(2017年 12月 12日)

一般衛生管理		特記事項			
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか		鮭フライ：包装に破れがあったため返品 ボウルに洗い残しがあったため、再度洗浄			
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか					
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか					
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか					
手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）					
トイレを清掃、消毒しましたか					
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理					
アレルギー対策		特になし			
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか					
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか					
製品切替時に残り生地を取り除きましたか		ミキサーボールの固定部にねじのゆるみを発見、巻締めした			
金属および硬質プラスチック対策					
機械類に異常音等はありませんか					
器具類に破損等はありませんか		特になし			
ノロウイルス対策					
焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか					
有害微生物対策（焼成後加工時）		特になし			
器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか					
揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか					
カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか					
手指に傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか					
問題がある場合には、特記事項に対応を記載する。		記録者	鈴木	責任者	田中