

衛生管理の実施記録

年 月前半

次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れる。冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度を記録する問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入する。

実施日	検品の実施	一般衛生管理											重点管理		特記事項 ※書ききれない場合は、 別紙に記入し添付	確認者 サイン		
		施設・設備		廃棄物・排水		温度管理			従事者の衛生管理			使用水の管理	そ族・昆虫対策	生食用線魚介類の洗浄			加熱調理品の中心温度	
		施設	器具	廃棄物	排水溝	冷蔵庫	ショーケース	冷凍庫	健康確認	服装	手洗いの実施							
1日						℃	℃	℃										
2日						℃	℃	℃										
3日						℃	℃	℃										
4日						℃	℃	℃										
5日						℃	℃	℃										
6日						℃	℃	℃										
7日						℃	℃	℃										
8日						℃	℃	℃										
9日						℃	℃	℃										
10日						℃	℃	℃										
11日						℃	℃	℃										
12日						℃	℃	℃										
13日						℃	℃	℃										
14日						℃	℃	℃										
15日						℃	℃	℃										

記録確認	① 責任者は半月物の記録を確認する。(記入漏れ、異常ないか、不適事項には適切に対応したかなどを確認する。) ② 確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。	責任者 サイン
対応内容		

衛生管理の実施記録

年 月後半

次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れる。冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度を記録する問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入する。

実施日	検品の実施	一般衛生管理											重点管理		特記事項 ※書ききれない場合は、別紙に記入し添付	確認者 サイン		
		施設・設備		廃棄物・排水		温度管理			従事者の衛生管理			使用水の管理	そ族・昆虫対策	生食用 緑魚介類の洗浄			加熱調理品の中心温度	
		施設	器具	廃棄物	排水溝	冷蔵庫	ショーケース	冷凍庫	健康確認	服装	手洗いの実施							
16日						℃	℃	℃										
17日						℃	℃	℃										
18日						℃	℃	℃										
19日						℃	℃	℃										
20日						℃	℃	℃										
21日						℃	℃	℃										
22日						℃	℃	℃										
23日						℃	℃	℃										
24日						℃	℃	℃										
25日						℃	℃	℃										
26日						℃	℃	℃										
27日						℃	℃	℃										
28日						℃	℃	℃										
29日						℃	℃	℃										
30日						℃	℃	℃										
31日						℃	℃	℃										

記録確認	① 責任者は半月物の記録を確認する。(記入漏れ、異常ないか、不適事項には適切に対応したかなどを確認する。) ② 確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。	責任者 サイン
対応内容		

品質衛生に関する苦情・事故対応記録

受付時	受付年月日 (時間)	年 月 日 時 分		申出者・連絡者 (連絡先電話番号)		対応者 氏名	
	品名			ロット 販売日等			
	内容	腐敗・異物・健康被害・その他( )					
	内容詳細						
	行政機関等 への連絡状況	有・無	機関名				

対象食品	仕入日	年 月 日		仕入先			
	同一品の 在庫の有無	有・無	在庫 の処置	廃棄・返品・識別して保管 その他( )	処置日	年 月 日	

対応状況	月日時間	対応先	対応者	対応内容
	年 月 日 時 分			
	年 月 日 時 分			
	年 月 日 時 分			
	年 月 日 時 分			
	年 月 日 時 分			

発生原因							
再発防止	改善内容						
	改善内容の周知 ・再教育・訓練						
確認月日	年 月 日		確認者				