

一般衛生管理・重要管理の実施記録表

計画どおり実行できたら○、実行できなかった場合は×を記入し、特記事項に問題や対応した内容を記入しましょう。
 (2 冷蔵庫・冷凍庫の温度の項目には、冷蔵庫又は冷凍庫の温度を記入しましょう。)

年 月	一般衛生管理実施記録							重要管理実施記録					日々 チェック	特記事項	確認者	
	1	2	3	4	5	6	7	第1 グループ	第2 グループ	第3 グループ						
	原材料 受入 確認	冷蔵庫 冷凍庫 温度確認 ()	交差 二次 汚染 防止	器具等 洗浄 消毒 殺菌	トイレ 洗浄 消毒	従業員 衛生等	手洗い 実施		非加熱	加熱	加熱後 高温 保管	加熱後 冷却 再加熱	加熱後 冷却			
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																

年	一般衛生管理実施記録							重要管理実施記録					日々 チェック	特記事項	確認者	
	1	2	3	4	5	6	7	第1 グループ	第2 グループ	第3 グループ						
月	原材料 受入 確認	冷蔵庫 冷凍庫 温度確認 ()	交差 二次 汚染 防止	器具等 洗浄 消毒 殺菌	トイレ 洗浄 消毒	従業員 衛生等	手洗い 実施		非加熱	加熱	加熱後 高温 保管	加熱後 冷却 再加熱	加熱後 冷却			
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																