一般衛生管理・重要管理の実施記録表

年　　月

計画どおり実行できた場合は〇、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・冷凍庫の温度確認」の項目は、冷蔵庫又は冷凍庫の温度を記入しましょう。

日	一般衛生管理								重要管理					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	従業員健康管理等	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																

計画どおり実行できた場合は○、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・冷凍庫の温度確認」の項目は、冷蔵庫又は冷凍庫の温度を記入しましょう。

日	一般衛生管理								重要管理					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	従業員健康管理等	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																