【衛生管理の記録表(日報:週単位)生めん製造事業者用

 \exists

月

日~ 月

	TE -		(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)	
	項目	実	施者	実	施者	実	施者	実	施者	実	施者	実	施者	
	① トイレ、手洗い 場の清掃殺菌 備品管理	良 . 否		良 · 否		良.否		良.否		良 · 否		良 · 否		
作	② 従業員の健康管 理	良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		
業前	③ 冷蔵庫温度 (°C以下)	°C		°C		°C		°C		°C		°C		
	④ 機器部品の欠落 破損の確認	良・否		良・否		良 · 否		良・否		良・否		良・否		
	<特記事項>													
														1
	項目		(月) 施者	宇	(火) 施者	宇	(水) 施者	<u> </u>	(木) E施者	宇	(金) 施者	宇	(土) 施者	
		良	, ne p	良	ло _П	良	ло д	良		良	ло п	良	70 H	
/_		否		否		否		否		否		否		
作業		良 ·		良 ·		良 ·		良 ·		良 ·		良・		
中		否良		否良		否良		否良		否白		否良		
		尺								良 ·				
		否		否		否		否		否		否		
		否		否		否		否		否		否		
	百日	否	(月)	否	(火)	否	(水)	否	(木)	否	(金)	否	(土)	
	項目		(月)		(火) 施者		(水) 施者		(木)		(金) 施者		(土) 施者	
	項 目 練水用タンク 清掃													

確認者:

<特記事項>

後

生地カス清掃

破損の確認

機器部品の欠落

否

良

否

否

良

否

否

良

否

否

良

否

否

良

否

否

良

否

【衛生管理の記録表(日報:週単位)茹めん製造事業者用

	I		(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(+)	\neg
	項目	.			(, ,					<u> </u>			\—/	\dashv
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	実施	施者	実施者		実施者		美	実施者		実施者		施者	
	① トイレ、手洗い	良		良		良		良		良		良		
	場の清掃殺菌・ 備品管理	否		否		否		否		否		· 否		
	② 従業員の健康管	良 ·		良 ·		良・		良・		良・		良 ·		
作	理	否		否		否		否		否		否		
業	③ 冷蔵庫温度(基													
前	準 °C以下)	°C		°C		°C		°C		°C		°C		
	④ 機器部品の欠落	良 ·		良 ·		良 ·		良・		良.		良 ·		
	破損の確認	否		否		否		否		否		否		
	<特記事項>	•	•											

	項目		(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)	
	火 口	実	実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		施者	
	① 冷却水の確認	良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		良・否		良 · 否		
作業	殺菌機温度(基 ② 準 °C以上)	°C		°C		°C		°C		°C		°C		
中	浸漬槽への添加 ③ 量確認	良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		
	<特記事項>													

	百日		(月)		(火)		(水)	(木)		(金)			(土)	
	項目	実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		
	線水用タンクの ①	良.		良・		良・		良・		良・		良・		
	清掃	否		否		否		否		否		否		
ル	製めんラインの	良.		良		良		良		良		良		
作業	② 生地カス清掃	否		否		否		否		否		否		
未 後	茹で槽~包装ラ	良		良		良		良		良		良		
1友	③ インの洗浄殺菌	否		· 哲		否		· 否		否		· 否		
	機器部品の欠落	良		良		良		良		良		良		
	破損の確認	否		· 否		· 否		· 否		· 否		· 否		
	<特記事項>													

【衛生管理の記録表(日報:週単位)調理めん製造事業者用

良

否

良

否

日~ 月 月 日 確認者: (月) (火) (水) (木) (金) (土) 項目 実施者 実施者 実施者 実施者 実施者 実施者 トイレ、手洗い 良 良 良 良 良 ① 場の清掃殺菌・ 否 否 否 否 否 否 備品管理 良 良 良 従業員の健康管 ② 理 良 良 作 業 否 否 否 否 否 否 冷蔵庫温度(基③ 準 °C以下) °C $^{\circ}\text{C}$ $^{\circ}\text{C}$ $^{\circ}\text{C}$ $^{\circ}\text{C}$ $^{\circ}\text{C}$

良

否

良

否

良

否

良

否

<特記事項>

________機器部品の欠落 ④ _____

破損の確認

	項目		(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)	
	以	実	実施者		施者									
	① 冷却水の確認	良 · 否												
作業	浸漬槽への添加 ② 量確認	良 · 否		良・否		良・否		良 · 否		良・否		良・否		
中	具材の加熱の確 ③ 認	良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		良 · 否		
	<特記事項>													

	項目	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	
	- 現 日	実施者	実施者	実施者	実施者	実施者	実施者	
	練水用タンクの清掃	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	
,,	製めんラインの ② 生地カス清掃	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	
作業後	茹で槽〜包装ラ ③ インの洗浄殺菌	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	
	型 具材調理器具の (4) 洗浄殺菌	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	
	機器部品の欠落 ⑤ 破損の確認	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	良 · 否	
	<特記事項>							