

年 月

一般的衛生管理の実施記録

分類	① 原材料の 受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (°C)			③-1 交差汚染・ 二次汚染 の防止	③-2 器具等の 洗浄・ 消毒・殺菌	③-3 トイレの 洗浄・消毒	④-1 従業員の 健康管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェック	特記事項	確認者
		冷蔵庫・ 冷凍庫A	冷蔵庫・ 冷凍庫B	冷蔵庫・ 冷凍庫C								
1日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否				良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			