衛生管理の記録表（製造業）

【衛生管理計画】

①原材料の納品時、外観、臭い、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認し、購入伝票等に記録する
②始業前に温度計で庫内温度を確認し、記録する（冷蔵：10°C以下、冷凍：-15°C以下）
③作業中、冷蔵庫内の保管状態を衛生的に保つ（調理済食品と半製品食品を混在させない）
④使用の都度、調理器具類を洗浄・消毒する
⑤業務終了後、トイレの洗浄・消毒を行う（便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する）
⑥始業前、作業中に従業員の体調・手指の傷・着衣等の確認を行い、結果を記録する
（a.消化器症状がある場合は調理作業に従事させない b.手指の傷には、絆創膏を付けて手袋を着用する c.清潔な作業着・帽子・履物の着用）
⑦トイレ後、調理前、盛り付け前、作業内容変更時、生の肉や魚を扱った後、金銭を触った後、清掃を行った後等に衛生的な手洗いを行う
⑧アレルギー物質（特定原材料）の混入防止のために、器具は専用のものを使用するか、共用する場合は充分に洗浄して使用する
⑨機械、器具類の異常、破損を確認する（必要に応じて、金属探知機を使用する）
⑩加熱温度・時間を確認し、記録する

事業所名（　　）
年　　月

	一般衛生管理							重要管理		
日付	①原材料受入確認	②冷蔵庫・冷凍庫の温度	③食品庫内の整理整頓・相互汚染の防止	④機械器類の洗浄・殺菌・保管状態	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従業者の健康状態	⑦手洗いの励行	⑧アレルゲン対策	⑨異物混入対策	⑩適切な加熱殺菌工程
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										
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										

(注) 1　点検時点は、常時点検することが望ましいが、内容によって作業前・作業中・作業後に分け重点的にチェックする
2　チェック方法　◎・・・完全　　○・・・大体良い　　△・・・もう少し　　×・・・不十分
3　点検時不十分だった事項は内容を問題があったときの記録欄に記載する

日付	問題があったときの記録（内容・原因・対応を記入）

そ族・昆虫対策			
日付	対象	使用薬剤	結果