年

一般的衛生管理の実施記録

別紙２

分類	① 原材料の 受入の確認	② 保冷設備の確認 （庫内温度、 氷・保冷剤の状態）	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	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
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			
月　日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否			