

## 20 年 月 毎日の実施記録&lt;一般的衛生管理&gt;

分類	① 原材料の 受入の 確認	② 庫内温度の確認		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	日々の チェック (サイン)	特記事項 ◎ささいなことでも記録すること。 ◎定期的に記録を見返す“振り返り”を行うこと。	確 認 者  (サイン)
		冷蔵庫 (℃)	冷凍庫 (℃)								
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			