

年 月		一般的衛生管理の実施記録								
分類	① 原材料の 受け入れの確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	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
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			

分類	① 原材料の 受け入れの確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	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
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				