

【衛生管理の記録表(日報:週単位)】

月 日～ 月 日

確認者:

	項目	(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)		(日)	
		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者	
作業前		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
<特記事項>															

	項目	(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)		(日)	
		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者	
作業中		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
<特記事項>															

	項目	(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)		(日)	
		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者	
作業後		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
<特記事項>															

【衛生管理の記録表(日報:週単位)茹めん製造事業者用】

月 日～ 月 日

確認者:

	項目	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)		
		実施者								
作業前	トイレ、手洗い場の清掃殺菌・備品管理	良・否								
	従業員の健康管理	良・否								
	冷蔵庫温度(基準 °C以下)	良・否								
	機器部品の欠落破損の確認	良・否								
		良・否								
<特記事項>										

	項目	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)		
		実施者								
作業中	冷却水の確認	良・否								
	殺菌機温度(基準 °C以上)	良・否								
	浸漬槽への添加量確認	良・否								
		良・否								
		良・否								
<特記事項>										

	項目	(月)	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)	(日)		
		実施者								
作業後	練水用タンクの清掃	良・否								
	製めんラインの生地カス清掃	良・否								
	茹で槽～包装ラインの洗浄殺菌	良・否								
	機器部品の欠落破損の確認	良・否								
		良・否								
<特記事項>										

【衛生管理の記録表(日報:週単位)生めん製造事業者用】

月 日～ 月 日

確認者:

	項目	(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)		(日)	
		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者	
作業前	トイレ、手洗い場の清掃殺菌・備品管理	良・否													
	従業員の健康管理	良・否													
	冷蔵庫温度(基準 °C以下)	良・否													
	機器部品の欠落破損の確認	良・否													
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
<特記事項>															

	項目	(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)		(日)	
		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者	
作業中		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
<特記事項>															

	項目	(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)		(日)	
		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者	
作業後	練水用タンクの清掃	良・否													
	製めんラインの生地カス清掃	良・否													
	機器部品の欠落破損の確認	良・否													
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
<特記事項>															

【衛生管理の記録表(日報:週単位)調理めん製造事業者用】

月 日～ 月 日

確認者:

	項目	(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)		(日)	
		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者	
作業前	トイレ、手洗い場の清掃殺菌・備品管理	良・否													
	従業員の健康管理	良・否													
	冷蔵庫温度(基準 °C以下)	良・否													
	機器部品の欠落破損の確認	良・否													
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
<特記事項>															

	項目	(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)		(日)	
		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者	
作業中	冷却水の確認	良・否													
	浸漬槽への添加量確認	良・否													
	具材の加熱の確認	良・否													
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
<特記事項>															

	項目	(月)		(火)		(水)		(木)		(金)		(土)		(日)	
		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者		実施者	
作業後	練水用タンクの清掃	良・否													
	製めんラインの生地カス清掃	良・否													
	茹で槽～包装ラインの洗浄殺菌	良・否													
	具材調理器具の洗浄殺菌	良・否													
	機器部品の欠落破損の確認	良・否													
		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否		良・否	
<特記事項>															