(2) 一般衛生管理の実施記録

一般衛生管理の実施記録

皿

卅

西																															
 0 -																															
밑																															
华																															
担当者																															
その他(使 用水・廃棄 物の管理、 保健所への 報告等)	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												
従業員の教 南	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
衛生的な手 (洗いの励行	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·哈									
従業員の健 康管理・衛 4 生的作業衣 3 着用等	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									
トイレの洗り、消毒・生	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
機械・器具の洗浄、消車・殺庫及 ・機械・機関及び破損の確認	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									
製造室の整理・整頓・書	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
製品の冷却 温度・時間 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	良・否	良·否	良・否	良・否	良・否	良·否	良・否	良・否	良。哈
大豆の洗浄	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 品	良·否	良·否	良・否	良・否	良·否	良・否	良品								
原材料の受け入れ・保 で入れ・保 での確認	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	点									
田田田	1 日	2 日	3 日	4 B	5 H	日 9	1 日	8 日	日 6	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	56 日	27 日	28 日	29 日	30 日	31 III

* 豆腐加工品(油揚げ、厚揚げ、がんもどき・オカラドーナツ)も併せて製造する場合も踏まえ、書式を合わせています。詳しくは「小規模な豆腐類製造事業者向け手引書」をご覧ください。