

【衛生管理の記録表（日報）】（生めん製造事業者用）

日付：	年	月	日	確認者	
-----	---	---	---	-----	--

	項目	結果	実施者	特記事項 (異常時の対応内容も記載)
作業前	1. トイレ、手洗い場の清掃 殺菌、備品の管理	良・否		
	2. 従業員の健康管理	良・否		
	3. 冷蔵庫の温度管理 (基準 °C以下 )		°C	
	4. 機器部品の欠落、破損の 確認 (生産前)	良・否		

	項目	結果	実施者	特記事項 (異常時の対応内容も記載)
作業中				

	項目	結果	実施者	特記事項 (異常時の対応内容も記載)
作業後	1. 練水タンクの清掃	良・否		
	2. 製めんラインの生地カス 清掃	良・否		
	3. 機器部品の欠落、破損の 確認 (生産後)	良・否		

特記事項

--

【衛生管理の記録表（日報）】（茹めん製造事業者用）

日付：	年	月	日	確認者	
-----	---	---	---	-----	--

	項目	結果	実施者	特記事項 (異常時の対応内容も記載)
作業前	1. トイレ、手洗い場の清掃 殺菌、備品の管理	良・否		
	2. 従業員の健康管理	良・否		
	3. 冷蔵庫の温 度管理	°C		
	4. 機器部品の欠落、破損の 確認（生産前）	良・否		

	項目	結果	実施者	特記事項 (異常時の対応内容も記載)
作業中	1. 冷却水の確認	良・否		
	2. 蒸気殺菌機の温度管理 (基準 °C以上 )	°C		
	3. 浸漬槽への添加量確認	良・否		

	項目	結果	実施者	特記事項 (異常時の対応内容も記載)
作業後	1. 練水タンクの清掃	良・否		
	2. 製めんラインの生地カス 清掃	良・否		
	3. 茹で槽～包装ラインの洗 浄殺菌	良・否		
	4. 機器部品の欠落、破損の 確認（生産後）	良・否		

特記事項

--

【衛生管理の記録表（日報）】（調理めん製造事業者用）

日付：	年	月	日	確認者	
-----	---	---	---	-----	--

	項目	結果	実施者	特記事項 (異常時の対応内容も記載)
作業前	1. トイレ、手洗い場の清掃 殺菌、備品の管理	良・否		
	2. 従業員の健康管理	良・否		
	3. 冷蔵庫の温度管理 (基準 °C以下 )		°C	
	4. 機器部品の欠落、破損の 確認 (生産前)	良・否		

	項目	結果	実施者	特記事項 (異常時の対応内容も記載)
作業中	1. 冷却水の確認	良・否		
	2. 浸漬槽への添加量確認	良・否		
	3. 具材の加熱の確認	良・否		

	項目	結果	実施者	特記事項 (異常時の対応内容も記載)
作業後	1. 練水タンクの清掃	良・否		
	2. 製めんラインの生地カス 清掃	良・否		
	3. 茹で槽～包装ラインの洗 浄殺菌	良・否		
	4. 具材調理器具の洗浄・殺 菌	良・否		
	5. 機器部品の欠落、破損の 確認 (生産後)	良・否		

特記事項

--