

【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) |  |
|--------|---------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
|        |                     | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  |
| 作業前    | ① トイレ、手洗い場の清掃殺菌備品管理 | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ② 従業員の健康管理          | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ③ 冷蔵庫温度（ °C以下）      | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  |
|        | ④ 機器部品の欠落破損の確認      | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
| <特記事項> |                     |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |

|     | 項目 | (月) |  | (火) |  | (水) |  | (木) |  | (金) |  | (土) |  |
|-----|----|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
|     |    | 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 |  |

|        | 項目              | (月) |  | (火) |  | (水) |  | (木) |  | (金) |  | (土) |  |
|--------|-----------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
|        |                 | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  |
| 作業後    | ① 練水用タンク清掃      | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ② 製めんラインの生地カス清掃 | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ③ 機器部品の欠落破損の確認  | 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) |  |
|--------|----------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
|        |                      | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  |
| 作業前    | ① トイレ、手洗い場の清掃殺菌・備品管理 | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ② 従業員の健康管理           | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ③ 冷蔵庫温度（基準 °C以下）     | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  |
|        | ④ 機器部品の欠落破損の確認       | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
| <特記事項> |                      |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |

|        | 項目               | (月) |  | (火) |  | (水) |  | (木) |  | (金) |  | (土) |  |
|--------|------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
|        |                  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  |
| 作業中    | ① 冷却水の確認         | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ② 殺菌機温度（基準 °C以上） | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  |
|        | ③ 浸漬槽への添加量確認     | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
| <特記事項> |                  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |

|        | 項目               | (月) |  | (火) |  | (水) |  | (木) |  | (金) |  | (土) |  |
|--------|------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
|        |                  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  |
| 作業後    | ① 練水用タンクの清掃      | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ② 製めんラインの生地カス清掃  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ③ 茹で槽～包装ラインの洗浄殺菌 | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ④ 機器部品の欠落破損の確認   | 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) |  |
|--------|----------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
|        |                      | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  |
| 作業前    | ① トイレ、手洗い場の清掃殺菌・備品管理 | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ② 従業員の健康管理           | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ③ 冷蔵庫温度（基準 °C以下）     | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  | °C  |  |
|        | ④ 機器部品の欠落破損の確認       | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
| <特記事項> |                      |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |

|        | 項目           | (月) |  | (火) |  | (水) |  | (木) |  | (金) |  | (土) |  |
|--------|--------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
|        |              | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  |
| 作業中    | ① 冷却水の確認     | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ② 浸漬槽への添加量確認 | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ③ 具材の加熱の確認   | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        |              |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |
| <特記事項> |              |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |

|        | 項目               | (月) |  | (火) |  | (水) |  | (木) |  | (金) |  | (土) |  |
|--------|------------------|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|-----|--|
|        |                  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  | 実施者 |  |
| 作業後    | ① 練水用タンクの清掃      | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ② 製めんラインの生地カス清掃  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ③ 茹で槽～包装ラインの洗浄殺菌 | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ④ 具材調理器具の洗浄殺菌    | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
|        | ⑤ 機器部品の欠落破損の確認   | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  | 良・否 |  |
| <特記事項> |                  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |     |  |