年　　月

一般衛生管理の実施記録

食肉処理業

日	曜日	1 施設・設備の衛生管理	2 従業員の健康管理等	3の① 原材料の受入れ	3の② 汚染の防止	3の③ 冷蔵庫等の温度管理	4 器具の洗浄等	5 防虫・防鼠	6 異物の混入防止	7 アレルゲン管理	日々のチェック 確認者	特記事項
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												
24												
25												
26												
27												
28												
29												
30												
31												