令和４年４月　8.5syrup作成

年　　月

一般的衛生管理の実施記録

分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫 （５℃±３℃）	③ 交差汚染・二次汚染の防止	④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌	⑤ トイレの洗浄・消毒	⑥ 従業員の健康管理等	⑦ 手洗いの実施	日々チェック 氏名	特記事項	確認者
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			