**様式５**

**確認者**

**点検者**あ

**月報　　　　年　　　　月　　一般的衛生管理計画の実施記録点検表**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日 | 点検項目 | 特記事項 | 重要管理  項目 |  | 日 | 点検項目 | 特記事項 | 重要管理  項目 |
| １日 | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |  | **１６日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| ２日 | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **１７日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| ３日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **１８日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| ４日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **１９日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| ５日 | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２０日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| ６日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２１日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| ７日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２２日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| ８日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２３日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| ９日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２４日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従**  **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| １０日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２５日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| １１日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２６日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| １２日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２７日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| １３日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２８日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| １４日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **２９日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| １５日 | **□:冷　□:従**  **□:原　□:清** |  | **□** |  | **３０日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |
| 備考欄 | | | |  | **３１日** | **□:原　□:清**  **□:冷　□:従** |  | **□** |

〇点検項目は、「**原**：原材料の受入点検」、「**冷**：冷蔵庫・冷凍庫の温度確認」、「**清**：清掃・汚染防止対策」、「**従**：従業員の健康状態の確認」を表しています。

〇点検項目、重要管理項目は、実行したら☑を付け、異常があれば対応した内容を特記事項欄に記入します。