

設備・器具等の洗浄・消毒実施記録（1）

（場所：食肉加工）

（2017年8月2週）

対象	頻度	（月）	（火）	（水）	（木）	（金）	（土）	（日）
		7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
洗浄設備（シンク）	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
手洗い設備	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
作業台 （作業室）	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
作業台 （包装室）	2回/日	渡辺	渡辺	伊藤	伊藤	伊藤	渡辺	伊藤
スライサー	使用毎	高橋	田中	高橋	—	高橋	高橋	田中
包装機	2回/日	渡辺	渡辺	伊藤	伊藤	伊藤	渡辺	伊藤
冷蔵庫	1回/週	—	—	—	中村	—	—	—
包丁 まな板	1回/日	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
ザル、ボール	使用毎	高橋	田中	高橋	田中	高橋	高橋	田中
確認者		滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	滋賀	近江

施設等の清掃・消毒実施記録（2）

（2017年）

対象	頻度	第1四半期		第2半期		第3四半期		第4四半期	
		月/日	実施者	月/日	実施者	月/日	実施者	月/日	実施者
換気扇	4回/年	4/10	小林	7/10	小林				
空調 設備	4回/年	4/10	小林	7/10	小林				
照明 設備	4回/年	4/10	小林	7/10	小林				
確認者		滋賀		滋賀					