			品質	衛生に関する	苦情·事故	<b>女対応記録</b>							
	受付年月日(時)			申出者·連絡者 (連絡先電話)			対応者						
	品名			ロット 販売日 等		有	• 無	機関名					
受	内容	腐敗∙異物	物∙健康被害	・その他(			)						
受 付 時	内容詳細												
	仕入日		仕入先										
	同一品の 在庫の有無	有・無	在庫の 処置	廃棄・返品・その	他(			処置日					
	月日時	対応先	対応者	対応内容									
44													
対応状に													
沈													
ġ	発生原因												
-	Ŧ <i>℁ℝ</i> Ŀ↓	改善	策内容										
対応状況	再発防止	改善内? 再教育	容の周知・ 育・訓練										
7	確認月日		確認者										

			品質領	<b>新生に関する</b>	苦情•事	<b>牧対応記録</b>								
	受付年月日 (時)		0.10.9 18:30	申出者·連絡者 (連絡先電話)	有限会	会社あいう鮮魚店		対応者	仲卸 次郎					
	品名	マク	ゲアジ	ロット 販売日 等	10ケース 10/8	行政機関等への 連絡状況	有	• (#)	機関名					
受	内容	腐敗∙異物	刎∙健康被害	·その他			)							
付 時	内容詳細有限会社あいう鮮魚店から、マメアジの魚箱にフグと思われる魚が混入していたとの連絡があった。													
	仕入日	10/8	仕入先	△△卸会	社									
	同一品の 在庫の有無	有·無	在庫の 処置	廃棄・返品・その作			処置日	通知:10/8 廃棄:10/9						
	月日時	対応先	対応者	対応内容										
	10/9 10:00	(有) あいう 鮮魚店	仲卸 次郎	10/9 フグと思わ	れる魚の丼									
対	10/9 10:00	販売先	仲卸 次郎	マメアジ10ケースの ジ以外の魚が入っ			がらの情報を連絡し、マメア :。							
応状	10/9 10:10	△△ 卸会社	仲卸 次郎											
況	10/10 8:00	(有) あいう 鮮魚店	仲卸 次郎											
ۇد ر	発生原因	検品時に	見逃していた	<b>-</b> 0										
-	五条吐止	改善	策内容	検品時に有毒魚の有無を確認すること。										
+	再発防止		容の周知・ 育・訓練	仕入れ先の△△卸会社・出荷者に再度フグ混入の防止を通知した。										
	確認月日	10/10	確認者	0										

## 衛生管理の実施記録

年 月

- ○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。(冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫には温度計の温度を記録しましょう)
- 〇問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

		検品	一般衛生管理            重点管理															
			施設·設備( 衛生管理		廃棄物・排水 の取扱い		温度管理			従事者の衛生管理			使	そ 族	生食	加熱	特記事項	
実施日		の実施	施設	器具	廃 排 棄 水 物 溝		ショー 冷 蔵 庫 ス		健康確認	服装	手洗いの実施	使用水の管理	昆虫対策	生食用鮮魚介類の	調理品の中心	※書ききれない場合は 別紙添付	確認者 サイン	
日	月																	
日	火																	
B	水																	
日	木																	
日	金																	
B	±																	
日	日																	

週次確	2	①責任者は1週間分の記録を確認しましょう。(記入モレ・異状ないか・不適事項には適切に対応したかなど) ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。	責任者 サイン
対応確	2		

## 衛生管理の実施記録

## 2022年6月

- ○次の項目を確認して問題がなければ各欄に○を入れましょう。(冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫には温度計の温度を記録しましょう)
- 〇問題があった場合は、各欄に×を入れ、対応内容を特記事項に記入しましょう。

		検品	一般衛生管理             重点管理															
			施設・設備の 衛生管理		廃棄物・排水 の取扱い		温度管理			従事者の衛生管理			使	そ 族	生食用洗鮮	加熱	特記事項	
実施日		の実施	施設	施器設具		排水溝	ショー ケー ス		冷凍庫	健 康 服 で 認 認 た た た た の 実 施 た た た の 実 施 た た た た た た た た た た た た た た た た た た		使用水の管理	昆虫対策	用 洗 浄 介 類 の	調理品の中心	※書ききれない場合は 別紙添付	確認者 サイン	
1日	月	0	0	0	0	0	4°C	4°C	−18°C	0	0	0	0	0	0	0		印
2日	火	0	0	0	×	0	5°C	4°C	-17°C	0	0	0	0	0	0	0		
3日	水																	
4日	木																	
5日	金																	
6日	±																	
7日	日																	

週次確	2	①責任者は1週間分の記録を確認しましょう。(記入モレ・異状ないか・不適事項には適切に対応したかなど) ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。	責任者 サイン
対応確	2		