

記録表 <重要管理>

魚介類販売業・水産製品製造業

- 問題ない場合は「良」に、問題が発生した場合は「否」に○を付けます。
- 「否」に○を付けた場合は、「特記事項」にその内容と対応を記入しましょう。

年 月



分類	第1グループ	第2グループ	第3グループ	第4グループ	第5グループ	記録者	特記事項 (内容・対応など)
①加熱の有無 ②調味・乾燥 工程の有無 ③出荷温度帯	①なし ②なし ③冷凍・冷蔵	①なし ②あり ③冷凍・冷蔵	①なし ②あり ③常温	①あり ②－ ③冷凍・冷蔵	①あり ②－ ③常温		
例	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	福島	(例) 8/5、カツオの刺身加工時に多数のアニサキスを発見した(内容)。加熱調理用として販売することにした(対応)。アニサキスを多く発見したため、今期は凍結処理したものを刺身用に販売することにする(対策)。
1日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
2日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
3日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
4日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
5日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
6日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
7日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
8日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
9日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
10日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
11日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
12日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
13日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
14日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		

分類	第1グループ	第2グループ	第3グループ	第4グループ	第5グループ	記録者	特記事項 (内容・対応など)
①加熱の有無 ②調味・乾燥 工程の有無 ③出荷温度帯	①なし ②なし ③冷凍・冷蔵	①なし ②あり ③冷凍・冷蔵	①なし ②あり ③常温	①あり ②－ ③冷凍・冷蔵	①あり ②－ ③常温		
15日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
16日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
17日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
18日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
19日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
20日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
21日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
22日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
23日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
24日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
25日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
26日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
27日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
28日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
29日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
30日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
31日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		