

記入例（経歴書 No. 3 項目 8. 衛生状況）

*営業施設の衛生管理状況

- ・ 冷凍庫、冷蔵庫の温度管理
- ・ 配送車両（冷蔵庫・冷凍庫）の温度管理
- ・ 作業前、後の機器、工場内の定期的な清掃実施
- ・ 簡易消毒剤の設置
- ・ 日報作成者による各項目確認による冷凍庫、冷蔵庫、倉庫等施設管理
- ・ 毎朝の定期清掃の実施
- ・ 業者による定期清掃の実施
- ・ 洗浄・消毒の設備管理
- ・ 外気のフィルター浄化装置設置
- ・ 工場出入り口の手指殺菌装置、エアーシャワーの設置
- ・ 工場内の汚染区域、洗浄区域の区切り
- ・ 業者委託による有害生物防除の実施
- ・ 日常業務時の従事者の作業着等のチェック、各機械の洗浄・殺菌
- ・ ISO9001の基準マニュアルに準ずる（品質）
- ・ 定期的な倉庫のねずみ駆除を専門業者に委託 等

*食品衛生保持の管理状況

- ・ 賞味期限、破損商品の定期検品
- ・ メーカー倉庫への保管
- ・ 衛生責任者、日報作成者の各項目確認による各商品の品質管理
- ・ 適正温度管理の実施
- ・ 当社の衛生基本マニュアルによる管理の実施
- ・ 品質管理室における常時衛生検査によるチェック
- ・ 定期的な細菌検査の実施
- ・ 作業員、従業員着用服の定期チェック
- ・ 商品入荷時の検品実施
- ・ 国産牛のトレーサビリティの管理
- ・ 冷蔵庫・冷凍庫の定期清掃の実施
- ・ 食品衛生管理者の配置
- ・ X線装置の導入 等

*従業員の健康管理状況

- ・ 定期的検便実施（年2回・毎月等）
- ・ 定期健康診断の実施
- ・ 日々各人の健康状況のチェック 等