

NISSEIソフトサーバー（NAシリーズ/CIシリーズ）衛生管理点検表 『 年 月 』

【消耗部品★1交換予定日】 6か月ごとに交換
 ゴム部品類（リング・リング・角リング）： 年 月 日
 樹脂部品類（ブレード・センターバール・orブッシング） 年 月 日

◆本表は取扱い事項の一部です。詳細は取扱い説明書をご確認いただき、全ての項目をチェックしてください。

項目	原料の管理ポイント			ソフトサーバーの管理ポイント						チ エ ッ ク 者	特記事項 =問題があったときの処置内容を記載=	
	毎日 営業開始前			毎日 営業終了時		1週間毎の作業						
	賞味期限 の確認	パッキン破損・ 汚れの有無 の確認	投入時、凝固・ 異臭等異常の 有無の確認	殺菌完了 の確認	製品出口の 殺菌実施★2	製品出口の 殺菌実施★2	殺菌スイッチ を押す	最小単位に分解 して洗浄する	部品・本体の破 損有無の確認			洗浄後、新しい 原料を仕込み殺 菌スイッチを押す
記入例	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○	太郎	7/3：保冷ランプが点灯していなかった。原料を廃棄し、分解洗浄を実施。
1日												
2日												
3日												
4日												
5日												
6日												
7日												
8日												
9日												
10日												
11日												
12日												
13日												
14日												
15日												
16日												
17日												
18日												
19日												
20日												
21日												
22日												
23日												
24日												
25日												
26日												
27日												
28日												
29日												
30日												
31日												

その他注意事項★1：消耗部品はご使用のソフトサーバーにより異なります ★2：製品出口の殺菌作業には使い捨てペーパータオルとアルコールスプレーが必要です（ケミカルはスズをを外して実施し、外したスズは洗浄します）