

방충 모니터링 점검표		작성	검토	승인

점검일자	20	점검주기	주 1회 (금요일)
점검부서	품질관리팀	점검자	

설비구분	설치위치	비례해충 모니터링 현황							유인포충등 장비점검			범례 [○ 양호 / X 불량 / 개체수]	
		내부			외부				총포 획수	작동 상태	유인등 작동상태	끈끈이 상태	비고 이탈사항 및 조치사항
		조파리	나방파리	하루살이	주간		야간						
					파리류	갈따구	나방류	모기류					
유인 포충등	1. 위생전실 입구												
	2. 내포장실1												
	3. 열가공 전처리실1												
	4. 열가공 전처리실2												
	5. 외포장실1												
	6. 내포장실2												
	7. 합포실												
	8. 내포장실4												
	9. 가공실												
	10. 내포장실3												
	11. 계량실												
	12. 검수실												
	13. 작업자 통로 1												
	14. 작업자 통로 2 (탱크)												

구분	발생장소	이상발생내역	개선조치사항	개선조치자	확인
이상발생내역					<input type="checkbox"/> 완료 <input type="checkbox"/> 미완료

※개선조치결과에 대한 확인은 검토항에 HACCP팀장의 결제를 득한다.