

1. リテールベーカリー、小規模事業者用

記録様式（日報型）

衛生管理記録表		（ 年 月 日）	
		特記事項	
一般衛生管理			
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか			
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか			
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか			
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか			
手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）			
トイレを清掃、消毒しましたか			
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理			
アレルギー対策			
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか			
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか			
製品切替時に残り生地を取り除きましたか			
金属および硬質プラスチック対策			
機械類に異常音等はありませんか			
器具類に破損等はありませんか			
ノロウイルス対策			
焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか			
有害微生物対策（焼成後加工時）			
器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか			
揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか			
カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか			
手指に傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか			
問題がある場合には、特記事項に対応を記載する。		記録者	責任者