

別紙－3 菓子の製造に係る衛生管理記録

記載期間 _____ 年 _____ 月 (半)

責任者名 _____

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がなかった場合は○、そうでない場合は×を記入し、対応した内容を記録する。
 なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要です。

| 確認事項 | 日付 曜日 | | | | | | | | | | | | | | | 不備が生じた際の対応 | 担当者 |
|-------------------|------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|------------|-----|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 施設、設備、機械、器具の衛生管理 | 床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 器具類の保管状況 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 機械、器具類、作業台等の点検・清掃 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 生ゴミの工場内からの撤去、排水の確認 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 従事者の衛生管理 | 健康状態 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 帽子、作業着は清潔か | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 逆性石鹼等サニタリー用品の状況 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 原材料、商品等の受入れ時の衛生管理 | 原材料、商品の内容、状況確認 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 原材料、商品の消費・賞味期限の確認 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 原材料、商品の保管状況 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 製造時の衛生管理 (製造部門) ※ | 作業前の手指などの洗浄 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 使用器具の衛生管理 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 使用材料の品質、有効期限の確認、必要な洗浄等 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 使用材料の異物混入 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 製造部門) ※ | 焼き色等製品の仕上がり | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 消費(賞味)期限等食品表示は適正か | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 製品の保管は適正か | | | | | | | | | | | | | | | | |

※製造部門が複数に分かれている場合には、本表を部門ごとに作成するか、「製造時の衛生管理」のみ別葉で追加する。

