

衛生管理記録表

(年 月)

チェックポイント	備考	頻度	日付 曜日	1.6	1.7	1.8	1.9	2.0	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9	3.0	3.1
一般衛生管理																			
原材料の受入れ	破れ、漏れ、汚れ、期限、保存方法等	毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
冷蔵庫、冷凍庫の保管温度確認	冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：-18℃以下	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
有害生物等の確認	ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
健康状態	下痢、発熱、嘔吐	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
身だしなみ、手指の傷やただれ	ただれや傷には場合は耐水性絆創膏と手袋	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
手洗いとローラー掛け		毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
機械器具の洗浄殺菌		毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
トイレの清掃、消毒		毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
排水溝、グリスドリップの清掃、点検		週1回				良・否							良・否						
アレルギー対策																			
アレルギーの切り替え清掃	設備や器具に食品残渣の残留がないことの確認	製品毎		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
戻し生地の適切な使用	同一生地にのみ使用したか	製品毎		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
残生地の除去	機械、器具に残った生地を除去	製品毎		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
金属および硬質プラスチック対策																			
焼成前工程	ミキサー	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	発酵室	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	使用前の点検、使用後の清掃、洗浄	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	モルダ	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
焼成後工程	食品に接触する器具等（ボウル、へら、焼き型、天板等）	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	使用前の点検、使用後の清掃	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
異物除去	シフター（粉フレイなど）	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	網の破れなどや発見物の有無	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
金属検出機	テストピースを用いた動作確認、除去品確認	始業終業作業中		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
ノロウイルス対策																			
プラスチック製手袋の着用	冷却したパン、焼成後加工は直接手で触れない	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
有害微生物対策（焼成後加工時）																			
器具類使用後の洗浄、殺菌	食品に接触する器具等（ボウル、包丁、まな板、絞り袋、へら等）	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
野菜等の浸漬殺菌 (例：0.02%×5分、0.01%×10分)	設定希釈濃度：_____% 設定浸漬時間：____分	毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度確認	クロール試験紙を使用	週1回									良・否							良・否	
具材用調理食品の適切な処理	十分な揚げ（焼き）色を確認、カレー等の速やかな冷却	毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
鶏卵の取扱い	70℃1分間以上加熱して使用する	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
手指の傷の有無	傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用する	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
特記事項																			
※各項目を確認し、問題がなければ良に○、何か問題があれば否に○をつける。否に○をつけた場合は特記事項欄に詳細と対処内容を記入する。																			
責任者																			

記録様式（月単位、年単位管理項目）

衛生管理記録表

（ 年 月）

チェックポイント	備考	担当	実施予定日	実施日
毎月行うこと				
製造機械内部、周辺の清掃	粉だまりの除去		毎月 日頃	
構造物の点検	有害生物等が侵入する隙間の根絶		毎月 日頃	
ガラスの点検	窓ガラス、蛍光灯など		毎月 日頃	
			毎月 日頃	
			毎月 日頃	
毎年行うこと				
水質検査	井戸水、貯水タンクの使用時のみ		毎年 月 日	
検便			毎年 月 日	
食品取扱者の教育			毎年 月 日	
			毎年 月 日	
実施予定日はあらかじめ記入し、コピーして使用する。				責任者
特記事項				