

別紙－3 菓子の製造に係る衛生管理記録

自社の製品製造の際には必要のない確認事項は、削除(訂正線で可)し、独自に行っている事項は追加して下さい

記載期間 平成 年 月 (前半)

責任者名

月単位の方がよい場合は、引き伸ばして下さい

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	1	2	3	4	5											不備が生じた際の対応	担当者		
		月	火	水	木	金														
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	○	○	○	○	○													・1日作業場内でゴキブリを発見したので駆除し、駆除剤を交換	石井
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	×	○	○	○	○														
	器具類の保管状況	○	○	○	○	○												・2日従業員の家族にノロウイルス感染者が出たので、該当従業員に休暇を取らせ検査に行かせた	野口	
	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	○	○	○	○	○												・4日原材料が破袋していたので返品	渡辺		
健康状態	○	×	○	○	○															
従事者の衛生管理	帽子、作業着は清潔か	○	○	○	○	○												・5日焼き色が十分でないものがあつたため、再焼成するとともに焼成時間を調整	山田	
	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	○	○	○	○	○														
	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。