

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。