別紙－３　菓子製造に係る衛生管理記録

記載期間　　年　　月前半

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〇、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。
※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。

確認事項	日付 曜日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16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																		
	逆性石鹸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 ※ 製造部門名：	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																		

別紙－３　菓子製造に係る衛生管理記録

記載期間　　年　　月後半

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〇、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。
※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。

確認事項	日付 曜日	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31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																		
	逆性石鹸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 ※ 製造部門名：	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																		

別紙－４　菓子の販売に係る衛生管理記録

記載期間　　年　　月前半

販売所名

（注）販売店舗が複数ある場合には、店舗ごとに作成する。

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	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	不備が生じた際の対応	担当者
店舗、設備、器具の衛生管理	店舗内･陳列ケース・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																		
	器具類等の点検洗浄・清掃は行ったか																		
	冷蔵(凍)庫(ケース)内の温度、整理																		
従事者の衛生管理	健康状態																		
	着衣は清潔か																		
	販売時の手などは清潔か																		
商品、資材の受入れ時の衛生管理	商品、資材の内容、状況確認																		
	商品の表示の確認																		
	商品、資材の陳列、保管状況																		
販売時の衛生管理	製品に問題がないか視覚等により確認																		
	商品の表示及び消費・賞味期限の確認																		
	無包装製品は、直接手で触れることを避け、適切な器具を使用																		
	製品に直接触れる使用器具は、常に衛生状態を確認し、必要に応じ交換、洗浄																		
	要冷蔵品の販売に際し、適切な保冷措置を行う																		

別紙－４　菓子の販売に係る衛生管理記録

記載期間　　年　　月後半

販売所名

（注）販売店舗が複数ある場合には、店舗ごとに作成する。

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〇、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	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	31日		不備が生じた際の対応	担当者
店舗、設備、　器具の衛生管 理	店舗内･陳列ケース・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																		
	器具類等の点検洗浄・清掃は行ったか																		
	冷蔵(凍)庫(ケース)内の温度、整理																		
従事者の衛生管理	健康状態																		
	着衣は清潔か																		
	販売時の手などは清潔か																		
商品、資材の受入れ時の衛生管理	商品、資材の内容、状況確認																		
	商品の表示の確認																		
	商品、資材の陳列、保管状況																		
販売時の衛生管理	製品に問題がないか視覚等により確認																		
	商品の表示及び消費・賞味期限の確認																		
	無包装製品は、直接手で触れることを避け、適切な器具を使用																		
	製品に直接触れる使用器具は、常に衛生状態を確認し、必要に応じ交換、洗浄																		
	要冷蔵品の販売に際し、適切な保冷措置を行う																		