

1. リテールベーカリー、小規模事業者用

記録様式（月報型）

衛生管理記録表 (年 月)		日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
		曜日																	
		記録者																	
一般衛生管理	受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	良・否																	
	冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか	良・否																	
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否																	
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか	良・否																	
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否																	
	トイレを清掃、消毒しましたか	良・否																	
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	アレルギー対策																		
	製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	良・否																	
	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良・否																	
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否																	
	金属および硬質プラスチック対策																		
	機械類に異常音等はありませんか	良・否																	
	器具類に破損等はありませんか	良・否																	
	ノロウイルス対策																		
	焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか	良・否																	
	有害微生物対策（焼成後加工時）																		
器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか	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	良・否	良・否	
揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか	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	良・否	良・否	
カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか	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	良・否	良・否	
手に傷がある場合には耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか	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	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		

1. リテイルベーカリー、小規模事業者用

35 ページ～36 ページ（日報型）の内容を月単位で記録する様式です。

実情に応じて使いやすい様式を活用しましょう。

衛生管理記録表 (年 月)		日付	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
		曜日																	
		記録者																	
一般衛生管理	受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	良・否																	
	冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか	良・否																	
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否																	
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか	良・否																	
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否																	
	トイレを清掃、消毒しましたか	良・否																	
アレルギー対策																			
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	良・否																	
	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良・否																	
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否																	
	金属および硬質プラスチック対策																		
	機械類に異常音等はありませんか	良・否																	
	器具類に破損等はありませんか	良・否																	
ノロウイルス対策																			
重点衛生管理	焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか	良・否																	
	有害微生物対策（焼成後加工時）																		
	器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか	良・否																	
	揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか	良・否																	
	カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか	良・否																	
	手に傷がある場合には耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか	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		