

○年 △月

一般衛生管理の実施記録(毎日)

(パン類の製造(小規模事業者)編)

管理項目	(1) 原材料の 受け入れ	(3) 冷蔵庫, 冷凍庫の 温度の確認	(9) 機械や器具 等の洗浄, 殺菌	(10) トイレの 管理	(11) 衛生的な 手洗いの 実施	(12) 従業員の 健康管理, 衛生的な 作業着の 着用等の 実施	(20) リテール ペーカリー 等における 売り場の 衛生管理	点 検 者	特記事項	記 録 確 認 者
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蔭摩	△/1 原材料の小麦粉の袋が破れていたため、返品した。 △/5 ボウルに洗い残しがあったため、再度洗浄するよう指示した。	鹿見鳥
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蔭摩		鹿見鳥
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蔭摩		鹿見鳥
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蔭摩		鹿見鳥
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	蔭摩		鹿見鳥
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

○年 △月

重点衛生管理の実施記録(毎日)

(パン類の製造(小規模事業者)編)

管理項目	A(1) アレルギー 対策	A(2) 金属および 硬質プラス ティック対策	A(3) ノロウイルス 対策	B 有害微生物対策 (焼成後加工時)			点 検 者	特記事項	記 録 確 認 者
				洗 浄 、 殺 菌	加 熱 調 理 、 保 管	サ ン ド 、 充 填			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩	△/2 ミキサーボールの固定部にねじのゆるみと発見したため、巻締めた。	鹿見鳥
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿見鳥
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿見鳥
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿見鳥
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	薩摩		鹿見鳥
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			