

パン類製造

1. リテールベーカー、小規模事業者用
記録様式（週報型）

記載例

衛生管理記録表
(令和2年11月)

		日付	1	2	3	4	5	6	7	
		曜日	日	月	火	水	木	金	土	
		記録者	田中	鈴木	鈴木	田中	田中	田中	鈴木	
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	良否	良否	良否	良否	良否	良否	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	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	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	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	
	トイレを清掃、消毒しましたか	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	アレルゲン対策									
	製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否
	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	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	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否
	器具類に破損等はありませんか	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	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	良否	良否	良否	良否	良否	良否	良否	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
	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
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	
手指に傷がある場合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	
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。									
	11/1 ミキサーボールの固定部にねじのゆるみを発見、巻締めした 11/2 鮭フライ:包装に破れがあったため返品 ポウルに洗い残しがあったため、再度洗浄									
								責任者	佐藤	

パン類製造

1. リテールベーカー、小規模事業者用
記録様式（週報型）

衛生管理記録表 (年 月)		日付	1	2	3	4	5	6	7	
		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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	トイレを清掃、消毒しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	器具類に破損等はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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
	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
	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
手指に傷がある場合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	
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	

パン類製造

1. リテールベーカー、小規模事業者用
記録様式（週報型）

衛生管理記録表 (年 月)		日付	8	9	10	11	12	13	14	
		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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	トイレを清掃、消毒しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	器具類に破損等はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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
	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
	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
手指に傷がある場合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	
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	

パン類製造

1. リテールペーカリー、小規模事業者用
記録様式（週報型）

衛生管理記録表 (年 月)		日付	15	16	17	18	19	20	21	
		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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	トイレを清掃、消毒しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	器具類に破損等はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	
	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	
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		
手指に傷がある場合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		
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		

パン類製造

1. リテールベーカー、小規模事業者用
記録様式（週報型）

衛生管理記録表 (年 月)		日付	22	23	24	25	26	27	28	
		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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	トイレを清掃、消毒しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	器具類に破損等はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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
	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
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	
手指に傷がある場合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	
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	

パン類製造

1. リテールベーカー、小規模事業者用
記録様式（週報型）

衛生管理記録表 (年 月)		日付	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	トイレを清掃、消毒しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	器具類に破損等はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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	
	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	
	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	
手指に傷がある場合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		
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		

パン類製造

2. 中規模以上の事業者用

※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。

特記事項

11/1 ミキサーボールの固定部にねじのゆるみを発見、巻締めした
11/2 鮭フライ:包装に破れがあったため返品 ポウルに洗い残しがあったため、再度洗浄

責任者 佐藤

パン類製造

2. 中規模以上の事業者用

※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。

特記事項

責任者

パン類製造

2. 中規模以上の事業者用

※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。

特記事項

責任者

パン類製造

2. 中規模以上の事業者用

※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。

特記事項

責任者

パン類製造

2. 中規模以上の事業者用

※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。

特記事項

責任者

パン類製造

2. 中規模以上の事業者用

※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。

特記事項

責任者

パン類製造

2. 中規模以上の事業者用
記録様式（月単位、年単位管理項目）

衛生管理記録表

（ 年 月）

チェックポイント	備考	担当	実施予定日	実施日
毎月行うこと				
製造機械内部、周辺の清掃	粉だまりの除去		毎月 日頃	
構造物の点検	有害物質等が侵入する隙間の根絶		毎月 日頃	
ガラスの点検	窓ガラス、蛍光灯など		毎月 日頃	
			毎月 日頃	
			毎月 日頃	
			毎月 日頃	
毎年行うこと				
水質調査	井戸水、貯水タンクの使用時のみ		毎年 月 日	
検便			毎年 月 日	
食品取扱者の教育			毎年 月 日	
			毎年 月 日	
			毎年 月 日	
			毎年 月 日	
実施予定日はあらかじめ記入し、コピーして使用する。				責任者

特記事項