

【手引書の目的】

国は、食品衛生法の改正（平成 30 年 6 月 13 日公布）により、食品衛生管理手法の国際標準化を図るため、これまでの国の定めた規格基準による取り締まりを主体とした手法から、コーデックスガイドラインに基づく HACCP 手法の制度化により、一般衛生管理を前提として、事業者自らが製造過程等において予想される危害要因を分析し、それら危害要因を無害化するための手段を検討、実施の上、その状況を記録・保管するとともに、その取り組みの見える化のためにこれを「衛生管理計画」として文書化し、求められれば提示することを義務付ける手法へと変更しています。

その際、人材等の制約からコーデックス HACCP の 7 原則 12 手順のすべてに適合することが困難な小規模事業者や一定の業種等については、食品事業者団体が厚生労働省の助言と確認を得て、一般衛生管理を基本に、HACCP の手順・原則の運用を弾力化した適用を要件とする衛生管理計画作成の手引書を作成し、これら事業者の HACCP 制度化への対応を支援することとされています。

本手引書は、菓子製造に携わる小規模事業者が、HACCP 手法による衛生管理の制度化に対応し、より安全で、衛生的な菓子を製造する取り組みを衛生管理計画としてとりまとめる支援をすることを目的として、菓子事業者団体が厚生労働省の助言と確認を受けて作成したものです。

菓子製造に携わる事業者は、HACCP に対応した衛生管理計画を作成するにあたり、日頃実施している衛生管理手順の意義を再認識し、衛生意識を高めるとともに、常に緊張感を持って製品管理を行うことが求められています。

【手引書の適用範囲】

本手引書は菓子製造事業者であって、菓子の製造過程の衛生管理の専任者、HACCP チームを設置、編成するなど HACCP の 7 原則 12 手順をそのまま実践することが困難な小規模事業所（常時菓子の製造に従事する者が概ね 50 人※以下の施設、以下同）を対象とします。

※シフト制を取っている場合は、シフト毎の員数であり、パートタイマーについては、従事時間で換算、合算します。

【菓子類の区分及び製造工程図の概略】

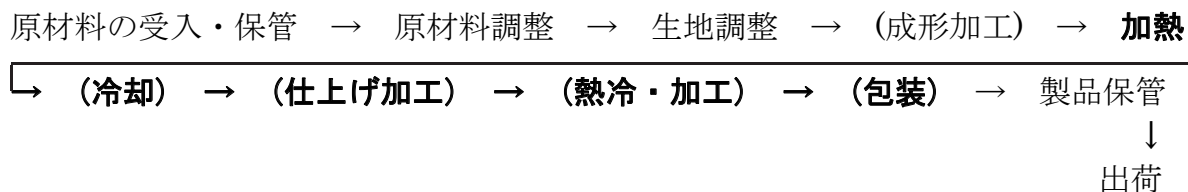
菓子類は極めて種類が多いことから、製造工程の共通性に着目して菓子類を大きく 5 種類に分類し、その主な製造工程及び特に留意すべき工程（**太字**の工程）を整理すると以下のとおりです。なお、（ ）は製品によっては必ずしも必要としない工程です。

第 1 分類：生地調整で加熱する菓子

原材料の受入・保管 → 原材料調整 → **生地調整・加熱** → （冷却）
→ **成形加工** → **冷却** → （包装） → 製品保管 → 出荷

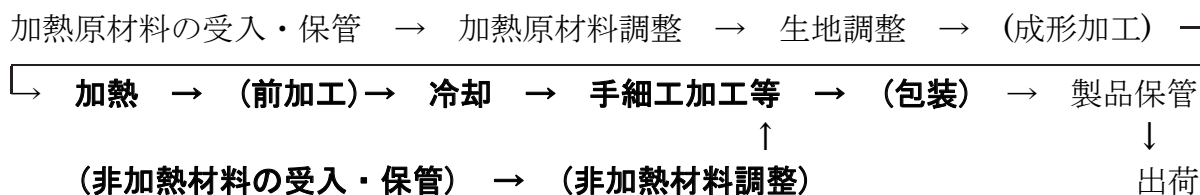
（該当する主な菓子：流し菓子、あめ類（キャラメル、ドロップ）、ゼリー類、チューインガム）

第2分類：生地調整後加熱する菓子



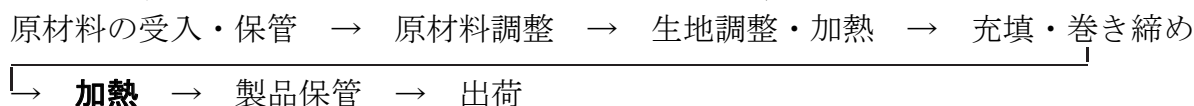
(該当する主な菓子：蒸し菓子、オーブン焼き菓子、油菓類、砂糖漬け菓子、バターケーキ類、自家製あん)

第3分類：加熱後手細工加工等が入る菓子



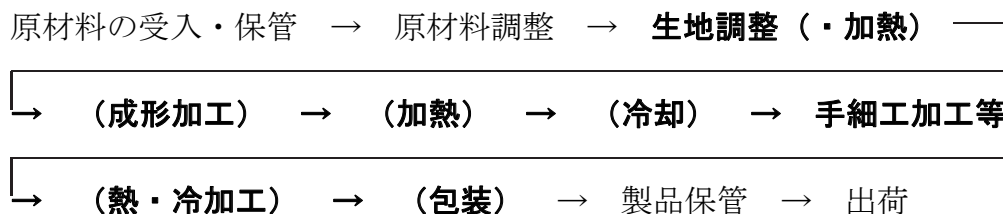
(該当する主な菓子：もち菓子、スポンジケーキ類、パイ菓子、シュー菓子、米菓)

第4分類：仕上げ（充填・巻き締め）工程後加熱する菓子



(該当する主な菓子：缶入りようかん)

第5分類：加熱加工しないあるいは低加熱加工（75℃・1分間相当未満）の菓子



(該当する主な菓子：おかもの、打ち菓子、押し菓子、掛け菓子、平鍋焼き菓子、チョコレート、原料チョコレート)

※ 具体的な分類に際しては、同じカステラであっても、殺菌レベルの焼成後、
①機械でカットする場合には第2分類（生地調整後加熱）に該当し、
②包丁を使って人がカットする場合には第3分類（加熱後手細工加工等）に該当することに留意する必要があります。

【菓子製造業における衛生管理計画の作成】

HACCP 手法による食品衛生管理が制度化されるにあたり、菓子の製造過程の衛生管理の専任者、HACCP チームを設置、編成することが困難な（小規模）事業所にあつては、参考資料－2の「HACCP 手法による菓子類の製造過程の危害要因分析と防止措置の整理」により明らかになった、菓子製造業における衛生管理は一般衛生管理の徹底如何によるということを踏まえ、本手引書に添付する「菓子製造業における衛生管理計画（例示）」に倣って、自社（自店）の衛生管理計画を作成し、これを励行することにより、より安全な菓子製品の製造に取り組んで下さい。

その際、自社の既存の一般衛生管理マニュアル、管理記録等が衛生管理計画（例示）の

内容を十分包含している場合には、それを衛生管理計画の内容として位置付けることで差し支えありません。

なお、本手引書の対象とする事業者であっても、設備、生産体制等から実施可能な事業所にあつては、衛生管理計画（例示）をもとに自社の実情に応じたより高度な取り組みを進めるとともに、コーデックス HACCP ガイドラインの 7 原則 12 手順に対応したより高度、かつ自主的な生産管理計画の構築に積極的に取り組んで下さい。

（HACCP 手法については、**参考資料-1「HACCP 手法による衛生管理の特徴」** 14 頁参照）

【記録の作成と保存の重要性】

より安全で衛生的な菓子を製造する取り組みを的確に進めるためには、衛生管理計画の重要な構成要素として、日々の衛生管理の取り組みを記録、保管するとともに、公的機関等から求められた場合にはこれを提示できるようにし、HACCP の制度化の目的の一つでもある衛生管理の見える化に対応する必要があります。

【衛生管理の振り返りによる改善点の把握と衛生管理計画への反映】

消費者に、安心してお菓子をお買い求めいただくためには、日々の衛生管理の取り組みの記録の作成、振り返り等を通じ、実施している衛生管理の改善点等を把握し、衛生管理計画へ反映するよう不断に努力することが望まれます。

【食品取扱者の教育訓練】

菓子製造事業者等は、自社(店)の衛生管理計画の着実な実行を確保するため、食品取扱者にその内容、目的、必要性等が十分理解されるよう教育訓練を行い、食品の衛生管理に対する意識を高める必要があります。

菓子製造業における衛生管理計画（例示）

下線部には製造事業者名を記載する
株式会社 ◇◇製菓
(菓匠 △△堂本舗)

当初の作成年月日と直近の
改正年月日を併せ記入する
△△年△月△日改正

〇〇年〇月〇日作成
〇〇年〇月〇日改正

製造所名を記載する（菓子を製造している製造所
が複数ある場合には、製造所ごとに作成する）

製造所名：〇〇工場（製造所）

当社（当店）の〇〇工場（製造所）における菓子製品の製造管理については、HACCP
ガイドラインに沿って菓子業界団体で示した「HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業
における衛生管理の手引書」（平成 31 年 2 月 8 日 厚生労働省確認）（以下、「手引書」
という。）に基づき、以下の内容で衛生管理を行います。

I. 製造する菓子の分類区分及び製品名

当工場（製造所）で製造する菓子製品は、手引書に定める菓子の分類区分の

第 1 分類：生地調整で加熱する菓子

第 2 分類：生地調整後に加熱する菓子

第 3 分類：加熱後手細工加工等が入る菓子

第 4 分類：仕上げ工程（充填、巻き締め）後加熱する菓子

第 5 分類：加熱加工しないあるいは低加熱加工の菓子

に属するものであり、分類ごとの具体的な菓子製品名は別紙-1 のとおりです。

該当しない分類は削除（訂正線で可）
して利用して下さい

II. 菓子製造・販売に係る衛生管理手順

当工場（製造所）は、次の者を食品衛生責任者とし、その指導の下に以下の衛生管
理手順を励行します。

(肩書)氏名を記載

食品衛生責任者名：

1. 設備、機械、器具及び従事者の衛生管理

(1) 設備の衛生管理

- ① 作業場内は毎日作業終了後に必ず清掃するとともに、原材料、製品、仕掛品の保管
場所は常に清潔に保つ。
- ② 落下異物などを防ぐため、天井（清掃可能な範囲）、窓、照明器具、換気扇、排水
溝は月に 1 回、日を決めて清掃する。
- ③ トイレは専用の履物を用意し、適切に清掃及び消毒を行い常に清潔な状態を保つ。

1～3 について、内容的に十分な既存の手
順書等がある場合には、「別紙〇〇（該当
するものをすべて記載）による。」として
代替して下さい

(2) 防鼠、防虫

- ① ねずみやゴキブリ、ハエ、などの昆虫の侵入や発生状況を毎日目視確認する。
- ② ねずみや昆虫の侵入や発生が認められた時は速やかに駆除し、発生日時と場所、駆
除の状況（使用した薬剤及び外注先など）を記録すると共に発生源・侵入経路を調
査確認し、再発を防止する対策をとる。

(3) 機械・器具の衛生管理

金属探知機がない場合特に留意が必要

- ① 機械類は毎日作業終了後に、特に取り外しの出来る部品は取りはずして、異物混入
を防止する観点から部品の破損、脱落などを点検の上で、洗浄消毒後、乾燥させる。
また、使用中において部品の欠損等を発見した場合には直ちに作業を停止し、問題
製品が販売されないよう適切に対応する。

以下の手順の所要部分を所要の場所
に貼付する等して励行して下さい

- ② 作業台は、毎日作業終了後の清掃の際にアルコールスプレーなどで消毒する。
- ③ サワリ、ボール、その他の小物器具、及び番重等の一時保管・運搬用具は必ず毎作業終了時に洗浄して清潔を保つ。
- ④ ザル、篩などは洗浄後、熱湯をかける。または、次亜塩素酸及び同等の効果が認められる消毒剤を使用して殺菌を行う。

(4) 冷蔵庫、冷凍庫の衛生管理

① 冷蔵庫の衛生管理

- イ. 冷蔵庫の温度は、必ず毎日始業時と終業時に確認する。
- ロ. 温度が 10℃以上を測定した場合は、庫内への食品の詰め込み過ぎや故障など原因を究明して改善する。また、必要に応じて冷蔵庫メーカーに連絡し、点検修理する。
- ハ. 庫内温度が 10℃以上を測定した場合は、庫内温度と経過時間を考慮の上で、責任者に報告して庫内収容物の廃棄の是非を判断する。
- ニ. 停電などが発生した際には庫内温度を確認すると共に、庫内の収容物に異常がないかを確認し、廃棄の是非を責任者が判断する。
- ホ. 冷蔵庫内は常に整理整頓し、清潔を保つ。

② 冷凍庫の衛生管理

- イ. 冷凍庫の温度は必ず毎日始業時と終業時に確認する。
- ロ. 温度がマイナス 15℃超を測定した場合は、原因を究明し改善する。
また必要に応じ、冷凍庫メーカーに連絡し、点検修理する。
(冷凍食品の保存基準：マイナス 15℃以下)
- ハ. 庫内温度がマイナス 15℃超を測定した場合は、庫内温度や経過時間、保存品の状態を考慮し、責任者に報告して庫内保存品の廃棄の是非を判断する。
- ニ. 停電などが発生した際には庫内温度を確認すると共に、庫内の収容物に異常がないかを確認し、廃棄の是非を責任者が判断する。
- ホ. 冷凍庫内は常に整理整頓し、清潔を保つ。

(5) 従事者の衛生管理

- ① 従事者の手を介した食中毒菌等による汚染を防止するため、以下の際には必ず手洗いを行なう。(※3の(6)、(11)も参照)
 - 作業場に入場した際
 - 作業開始前
 - 作業中に食材以外のものに触れた場合
 - 食事、休憩後
 - 用便後
 - その他必要と思われる時(生卵の殻を割った時など)
- ② 手洗いに際し、作業場内に流水受槽式手洗、石鹼、逆性石鹼、及びペーパータオル、アルコールなどを用意して行なう。
(別紙-2の(公社)日本食品衛生協会の手順で行う)
- ③ 従事者は作業場内専用の作業着、帽子、履物を着用し、ローラーを使用するなど作業場内に付着物を持ち込まないように留意する。
- ④ 従事者は爪を短く切り、マニキュア、腕時計、指輪などは使用、装着しない。
- ⑤ 従事者の健康状態を毎朝必ず確認し、黄疸、下痢、腹痛、発熱、発熱を伴う喉の痛

み、皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）、耳、目又は鼻からの分泌（病的なものに限る）、吐き気、おう吐の症状がある場合には食品衛生責任者等に報告させ、製造作業を禁止するとともに、医師の診断を受けさせる。又、皮膚に外傷があつて上記に該当しない場合は、当該部位が食品に直接触れる状態では作業に従事させない。

- ⑥ 保健所から検便を受ける旨の指示があつたときには、従事者に検便を受けさせる。
- ⑦ 責任者は全従事者の実態を毎始業時にチェックする。

(6)その他

- ① 作業場内への部外者の立入を禁止する。万一立ち入る場合は専用の履物を使用し、帽子、マスクなどを着用し、手洗いを行った上で立ち入りを認める。
- ② 作業場内への私物の持込を禁止する。
- ③ 作業終了後は、生ゴミ類などを必ず作業場外へ持ち出し適切に処理するとともに、排水に問題がないか確認する。
- ④ 工場内に置く洗剤や薬品は必ず専用の容器に入れ、品名を表示し、原材料や資材とは区分して定められた場所を設けて保管する。また、使用後は必ず手洗いをを行う。

2. 原材料、商品及び資材の受入れにあたっての衛生管理

- (1) 原材料、商品及び資材は信頼のおける業者から仕入れるとともに、その受入れに当たっては、製品の原材料の名称、生産者、製造加工者、所在地、ロット番号など確認可能な情報及び受入れ実績を記録・保管（納品書などに必要な要素を記録し、その納品書を綴じ込んで保管することでよい）する。

- (2) 受入れの際には必ず

- 納品書の明細と中味・現物が一致しているか
- 品名、等級、数量に誤りがないか
- 消費・賞味期限、工場記号などのチェック
- 外装の汚れや破損、納入品の衛生状態や腐敗の有無

などについて確認（特に、非加熱で使用する果物等の原材料については、腐敗や傷の有無などの状態を念入りに）し、疑義ある時は直ちに上司・責任者に報告し判断を仰ぐ。

また、疑義ある事項とその対応結果を記録する。

- (3) 特に、菓子における主要な食中毒の危害要因となるのが、卵を媒介としたサルモネラであることから、卵の取り扱いには特に注意を払う必要がある。

卵は原則として殺菌済みのものを仕入れることとし、その仕入れにあたっては、流通保管時の温度管理記録、容器包装の清潔状態、殻にひび割れや破損がないか必ず検収し、保管冷蔵庫の温度を確認（殻付き卵は清潔な容器に移して 10℃以下、液卵は 8℃以下、凍結液卵はマイナス 15℃以下）し、保管する。

また、未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合には、仕入れ後速やかに次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒・洗卵するとともに、常温に放置しないようにする。液卵にあつては直ちに冷蔵庫に保管する。

なお、卵を触った手で他の原材料等に触らないようにする。

- (4) 受入れた原材料の使用順を明らかにするため、受入れ日を包装の見える部分に表記し、先入れ、先出し、の原則を守る。

(5) 受入れ後は適切な温度管理で、定められた場所に保管する。その際、原材料、商品と資材は区分した場所に保管する。

(6) 製造には、水道水などの飲用適の水を使用する。

(7)、(8)は、水道水を直接使用している場合には不要

(7) 製造に水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合には水質検査を年1回以上行うとともに、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか定期的に確認し、その記録を別紙－3と同期間保管する。

別紙－3とは区別して別途記録する

(8) 製造に使用する水の貯水槽を定期的に清掃し清潔に保つとともに、その記録を別紙－3と同期間保管する。

3. 製品製造・保管の衛生管理

過去の菓子類に係る食中毒の分析によると、成形加工過程、手細工加工過程等従事者が加工対象物に接触する可能性が高い工程における2次汚染を原因とする事例がほとんどであることから、これら工程における衛生管理の重要性を認識の上、1の(5)従事者の衛生管理を励行するとともに、製品製造過程において以下の事項を遵守する。

(1) 原材料を包材ごと製造区域に持ち込む場合には、包材の衛生状態を確認するとともに、専用の台等の置き場所を確保し、原材料の調整、加工を行う作業台の上には載せない。

金属探知機がない場合特に留意が必要

(2) 製造に使用する器具類は作業前に必要に応じ洗浄し、清潔であることを確認の上で使用するとともに、使用中に欠損等を認めた場合には直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう適切に対応する。

(3) 使用する原材料の品質の異常の有無、賞味期限を確認し、必要に応じ洗浄、殺菌を行い、問題のないものを使用する。

(4) 異物混入を防ぐために、篩通しの可能な原材料は必ず篩通しを行ってから使用する。

(5) アレルギー物質など特定原材料の混入を防止するために、器具は可能な限り専用のものを使用するか、共用する場合は十分に洗浄した上で使用する。

また、特定原材料を使用しない製品から製造する。

※アレルギーを含む食品：以下の食品及びこれらを原料とする食品並びに由来する添加物

＜表示義務のある特定原材料＞ 小麦、そば、落花生、卵、乳、エビ、カニ

＜表示を推奨されている特定原材料に準じるもの＞ 大豆、ごま、やまいも、まつたけ、

りんご、もも、オレンジ、バナナ、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツ、

牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、さけ、さば、いか、いくら、あわび

(6) 必ず作業前に手洗いを行う。又、作業中に製品以外のものに触れた場合にも、手洗いを行なう。

(7) 定められた配合で、正しい作業手順を守って作業を行い、作業中に異変を発見したり、ミスがあった場合は、直ちに作業を取止め上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ。

(8) 加熱工程の仕上がり、冷却又は出来上がった製品が、定められた自社の製造基準に適合するものであるかを官能検査等により確認し、フタ付容器などに入れ、常温又は冷蔵で保管し衛生状態を保つ。

(9) 殻付きの卵や未殺菌の卵黄を使用する場合には、サルモネラ菌を殺菌するために必ず75℃で1分間以上の加熱を行うこと（内閣府食品安全委員会資料「加熱調理と食中

毒」より)。日常的には、卵黄を、熱伝導率の高い銅鍋に入れて火にかけ、煮上がらないように注意深く絶えず混ぜながら加熱するが、83℃位になるとプクプクと泡が立ち始めるので、それが火から下す一つの目安となる。

カスタード・クリームなどクリーム類に卵黄を使用する場合には、特に留意する必要がある。

また、卵白も多くはスポンジや他の生地類に使用するが、稀にクリーム類と併せて使用する場合があり、その場合には熱いシロップを糸状にして加えながら泡立てる、あるいはミキサーボールの底を加熱しながら泡立てるといったように、殺菌を行いながら作る。

(10) 加熱殺菌したクリーム類は直ちに熱を冷まして冷蔵庫で保管し、二次汚染を避けるために出来るだけ速やかに使い切るようにする。

(11) 生卵を割るなどで卵の殻に触った場合は、次の作業の前に必ず手洗いをを行うこと。

(12) 卵白、卵黄等を後で使用する場合には、割卵後、速やかに冷蔵又は冷凍保存する。

(13) 完成品の表示に誤りがないか配合表と照合するなどして確認（アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要）する。

(14) 消費・賞味期限の設定は、科学的、微生物学的、もしくはマニュアルに従った官能検査を行い、合理的根拠を持って定める。

(15) 製品の出荷（運搬）に際しては、製品にあった適正な温度管理を行うとともに、未包装、簡易包装製品については出荷（運搬）用具を覆う等の措置をする。

(16) 金属探知機の使用にあたっては、使用の前後及びあらかじめ決めた製品個数ごとにテストピースを通過させ正常動作を確認し、記録する。別紙-3とは区別して別途記録する

(17) 製品の出荷後に自社の検査、消費者の苦情等により品質上の問題が明らかになった場合は、直ちに経営者に報告し、経営者は回収等の方針を速やかに決定するとともに、必要に応じ保健所等関係機関に連絡、報告する。

4. 菓子の販売に係る衛生管理

(1) 店舗、設備、器具の衛生管理

① 店舗内・陳列ケース・トイレ等は毎日終業後に必ず清掃する。

② 防鼠、防虫に努める。

③ 販売に使用する器具類は、毎日使用後必ず洗浄、消毒後、乾燥させるとともに、決められた場所に整理保管する。

④ 冷蔵（冷凍）陳列ケース内は、常に整理整頓し、毎日始業時と終業時にその温度が適正值であるか否か確認する。（1の(4)参照）

(2) 販売従事者の衛生管理

① 従事者の健康状態を毎朝確認し、下痢、発熱の症状がある場合に販売に従事することを禁止する。

② 従事者は常に清潔な着衣を使用する。

③ 従事者は、手を介した食中毒菌等による製品汚染を防止するため、常に手などを清潔に保つ。（1の(5)の①、②、④参照）

金属探知機を使用して
線を引くなどして消していなければ

菓子の店舗販売を行って
いない場合は不要です

4について、内容的に十分な既存の手順書等がある場合には、「別紙〇〇(該当するものをすべて記載)による。」として代替して下さい

(3) 商品、資材の受け入れ時の衛生管理

- ① 搬入された商品に問題がないか確認し、問題があった商品は製造部門に返送する。
- ② 納入された商品、資材の内容、問題の有無、商品の表示内容（アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要）を確認し、問題があった商品、資材は返品する。（3の（5）参照）
- ③ ①、②で問題がなかった商品、資材は決められた場所に、決められた方法で適正に陳列、保管する。

(4) 菓子販売時の衛生管理

- ① 販売に際し、商品に問題がないか視覚等により確認する。
- ② 商品の表示内容及び消費・賞味期限を確認する。
- ③ 特に、食品表示のない商品については、アレルギー物質に関する情報を消費者に的確に説明する。
- ④ 無包装商品の販売に際しては、直接手で触れることを避け、使い捨てのビニール手袋、トング等を使用する。
- ⑤ 商品に直接触れる使用器具は、常に衛生状態と確認し、必要に応じ交換、洗浄する。
- ⑥ 要冷蔵品の販売に際しては、持ち帰り時間を確認し、保冷材の封入等適切な衛生管理措置をとる。

製造工場、販売店舗が複数の場合には、工場、店舗ごとに作成して下さい

5. 菓子の製造・販売に係る衛生管理記録の作成・保存

当社（当店）は、日々の菓子製造・販売に係る衛生管理の徹底とその見える化の要請に対応するため、「別紙－3 菓子製造に係る衛生管理記録」並びに「別紙－4 菓子販売に係る衛生管理記録」を作成し、1年間（賞味期限が1年を超える製品がある場合にはそれを考慮した期間）保存する。

6. 衛生管理の振り返りによる改善点の把握と衛生管理計画への反映

日々の衛生管理の取り組みの記録の作成、振り返り等を通じ、衛生管理の改善点を把握するとともに衛生管理計画に反映させる。

別紙－１ 製法分類区分別菓子製品一覧表 （無包装品は簡易包装に含める）

製法分類区分	包装区分	製 品 名	
		通年製造	季節製造（〇月～〇月）
①生地調整で加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
②生地調整後加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
③加熱後手細工加工等が入る菓子	密封包装		
	簡易包装		
④仕上げ（充填・巻き締め）工程後加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
⑤加熱加工しない或いは低加熱加工の菓子	密封包装		
	簡易包装		

できていますか？ 衛生的な 手 洗 い



2度洗いが効果的です！

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

別紙ー3 菓子の製造に係る衛生管理記録

自社の製品製造の際には必要のない確認事項は、削除(訂正線で可)し、独自に行っている事項は追加して下さい

記載期間 平成 年 月 (前半)

月単位の方がよい場合は、引き伸ばして下さい

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は、担当者欄への氏名の記入は不要です。

確認事項		日付		1	2	3	4	5	不備が生じた際の対応																担当者																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																															
		曜日																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						

※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。

記載期間 平成 年 月 (前半)

販売所名 ○○店

責任者名

月単位の方がよい場合は、引き伸ばして下さい

確認事項		日付 曜日	1	2	3	4	5	不備が生じた際の対応	担当者
			月	火	水	木	金		
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	○	○	○	○	○		・2 日着衣に汚れが生じた従業員に、着衣の交換をさせた ・4 日包装に問題のある商品があり、工場に返送	相川 黒木
	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、資材の内容、状況確認	○	○	○	×	○			
商品、資材の受入れ時の衛生管理	商品の表示の確認	○	○	○	○	○			
	商品、資材の陳列、保管状況	○	○	○	○	○			
	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	○	○	○	○	○			
販売時の衛生管理	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	○	○	○	○	○			

(注) 販売店舗が複数ある場合には、店舗ごとに作成します。