

大	中	小	細	項目	清掃等頻度 (赤字の頻度)	菓子製造・販売に係る衛生管理手順	チェック	衛生管理記録該当項目	それ以外の帳票で記録
1				設備、機械、器具及び従事者の衛生管理				別紙3-菓子の製造に係る衛生管理記録	
1	(1)			設備の衛生管理					
1	(1)	①		作業場内	毎日 (作業終了後)	必ず清掃。	<input type="checkbox"/>	○床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	
1	(1)	①		保管場所(原材料、製品、仕掛け品)		常に清潔に保つ。	<input type="checkbox"/>	○床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	
1	(1)	②		天井	1回/月	清掃。 ※天井は清掃可能な範囲	<input type="checkbox"/>	○床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	
1	(1)	②		窓	1回/月	清掃。	<input type="checkbox"/>	○床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	
1	(1)	②		照明器具	1回/月	清掃。	<input type="checkbox"/>	○床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	
1	(1)	②		換気扇	1回/月	清掃。	<input type="checkbox"/>	○床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	
1	(1)	②		排水溝	1回/月	清掃。	<input type="checkbox"/>	○床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	
1	(1)	③		トイレ		トイレは専用の履物を用意、 適切に清掃及び消毒を行い常に清潔な状態を保つ。	<input type="checkbox"/>	○床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	
1	(2)			防鼠、防虫					
1	(2)	①		そ族昆虫発生状況の確認	毎日	ねずみやゴキブリ、ハエ、などの昆虫の侵入や発生状況を目視確認する。	<input type="checkbox"/>	○鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	
1	(2)	②		そ族昆虫発生時の対応	侵入発生時	速やかに駆除、 ⇒発生日時と場所、駆除の状況を記録 ⇒発生源・侵入経路を調査確認 ⇒再発防止対策をとる。	<input type="checkbox"/>	○鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	駆除時の記録 【使用薬剤、外注先】
1	(3)			機械・器具の衛生管理					
1	(3)	①		機械器具類(サニテーション)	毎日 (作業終了後)	分解し、部品の破損、脱落などを点検の上、洗浄 消毒後、乾燥させる。	<input type="checkbox"/>	○器具類の保管状況 ○機械、器具類、作業台等の点検・整備	
1	(3)	①		機械器具類(部品の欠損等)	発見時	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。	<input type="checkbox"/>	○機械、器具類、作業台等の点検・整備	
1	(3)	②		作業台	毎日 (作業終了後)	清掃の際にアルコールスプレーなどで消毒する。	<input type="checkbox"/>	○機械、器具類、作業台等の点検・整備	
1	(3)	③		小物器具(サワリ、ボール等の小物器具) 一時保管・運搬器具(番重等)	毎作業終了後	必ず洗浄して清潔を保つ。	<input type="checkbox"/>	○器具類の保管状況 ○機械、器具類、作業台等の点検・整備	
1	(3)	④		ザル、篩など	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 洗浄剤を使用して殺菌を行う。	<input type="checkbox"/>	○器具類の保管状況 ○機械、器具類、作業台等の点検・整備	
1	(4)			冷蔵庫、冷凍庫の衛生管理					
1	(4)	①		冷蔵庫の衛生管理					
1	(4)	①	イ	正常稼働の確認	毎日 (始業時・終業時)	温度を確認する。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(4)	①	ロ	温度上昇時(原因の追究等)	10℃以上確認時	容量オーバーや故障など原因を究明し改善する。 必要に応じてメーカーに連絡し点検修理する。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(4)	①	ハ	温度上昇時(収容物への対応)	10℃以上確認時	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の収容物の廃棄の是非を 責任者が判断する。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(4)	①	ニ	停電発生時	発生時	庫内温度を確認、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。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(4)	①	ホ	整理整頓、清掃		常に整理・整頓し、清潔に保つ。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(4)	②		冷凍庫の衛生管理					
1	(4)	②	イ	正常稼働の確認	毎日 (始業時・終業時)	温度を確認する。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(4)	②	ロ	温度上昇時(原因の追究等)	-15℃以上確認時	原因を究明し改善する。 必要に応じてメーカーに連絡し、点検修理する。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(4)	②	ハ	温度上昇時(収容物への対応)	-15℃以上確認時	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。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(4)	②	ニ	停電発生時	発生時	庫内温度を確認、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。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(4)	②	ホ	整理整頓、清掃		常に整理・整頓し、清潔に保つ。	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況	
1	(5)			従事者の衛生管理					
1	(5)	①		手洗いのタイミング	該当時	以下のタイミングで、必ず手を洗う。 作業場入場時、作業開始前、作業中に食材以外の ものに触れた時、食事、休憩後、用便後、その他 必要な時(生卵の殻を割った時など)。	<input type="checkbox"/>	○作業前などの手指などの洗浄 (適切なタイミングで)	
1	(5)	②		手洗環境の整備		流水受槽式手洗、石鹼、逆性石鹼、ペーパータオル、 アルコールなどを用意。	<input type="checkbox"/>	○逆性石鹼等サニタリー用品の状況	
1	(5)	②		確実な方法での手洗の実施		手洗いは日食協の手順で行う。 (別紙-2の(公社)日本食品衛生協会の手順)	<input type="checkbox"/>	○逆性石鹼等サニタリー用品の状況 ○作業前などの手指の洗浄 (適切な方法で)	
1	(5)	③		異物混入防止対策		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。	<input type="checkbox"/>	○帽子、作業着は清潔か	
1	(5)	④		禁止行為等		爪を短く切る、 マニキュア、腕時計、指輪などは使用、装着しない。	<input type="checkbox"/>		

大	中	小	細	項目	清掃等頻度 (赤字の頻度)	菓子製造・販売に係る衛生管理手順	チェック	衛生管理記録該当項目	それ以外の帳票で記録
1	(5)	⑤		健康管理	毎朝	必ず確認。 (黄疸、下痢、腹痛、発熱、発熱を伴う喉の痛み等、吐き気、嘔吐、感染を疑う皮膚の外傷、耳や目又は鼻からの分泌(病的なものに限る))	<input type="checkbox"/>	○健康状態	
1	(5)	⑤		健康管理	有症者発生時	食品衛生責任者に報告、 ⇒製造作業禁止⇒医師の診断を受ける	<input type="checkbox"/>	○健康状態	
1	(5)	⑤		健康管理	皮膚に外傷を認める場合(感染を疑わないものに限る)	当該部位が食品に触れる状態では作業に従事させない(例:絆創膏等)。	<input type="checkbox"/>	○健康状態	
1	(5)	⑥		検便	保健所からの指示があったとき	従事者に検便を受けさせる。	<input type="checkbox"/>		
1	(5)	⑦		責任者の義務	毎始業時	責任者は全従事者の実態をチェックする。	<input type="checkbox"/>		
1	(6)			その他					
1	(6)	①		部外者の立入り禁止		部外者の立入を禁止する。立ち入り時は、専用の履物、帽子、マスクなどを着用し、手洗いをを行い入場。	<input type="checkbox"/>		
1	(6)	②		私物持込禁止		作業場内への私物の持込を禁止する。	<input type="checkbox"/>		
1	(6)	③		廃棄物	作業終了後	必ず、生ゴミ類などを作業場外に持ち出し、適切に処理する。 排水に問題がないか確認する。	<input type="checkbox"/>	○生ゴミの工場内からの撤去、排水の確認	
1	(6)	④		化学物質の保管		洗剤、薬剤は必ず専用容器に入れ、品名を表示し、原材料や資材とは区分して専用の場所で保管する。 使用後は必ず手洗いを実施する。	<input type="checkbox"/>		
2				原材料、商品及び資材の受入れにあたっての衛生管理					
2	(1)			納品時の記録、保管	受入れ時	信頼のある業者から仕入れる。 名称、生産者、製造加工者、所在地、ロット番号などの確認可能な情報及び 受入れ実績(例:納品日、納入量)を記録・保管する。	<input type="checkbox"/>		納品書
2	(2)			検品事項	受入れ時	以下について確認し、 疑義がある時は、直ちに上司・責任者に報告し判断を仰ぐ、疑義ある事項と対応結果を記録する。 ①納品書の明細と中身・現物との一致 ②品名、等級、数量に誤りがないか ③消費・賞味期限、工場記号など ④外装の汚れ・破損・納入品の衛生状態や腐敗の有無	<input type="checkbox"/>	○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	
2	(3)			卵の取扱い(仕入れと検品)		原則殺菌済みのものを仕入れ、以下を確認。 ①流通保管時の温度記録 ②容器包装の清潔状態 ③破損卵の有無	<input type="checkbox"/>	○原材料、商品の内容、状況確認	
2	(3)			卵の取扱い(保管状態の確認)		①殻付きは清潔な容器で10℃以下 ②液卵は8℃以下 ③凍結液卵は-15℃以下	<input type="checkbox"/>	○原材料、商品の保管状況	
2	(3)			卵の取扱い(保管時の注意)		①未殺菌の殻付き卵の場合 ⇒仕入れ後速やかに次亜塩素酸ナトリウムで消毒・洗卵し、常温に放置しない ②液卵の場合 ⇒直ちに冷蔵庫に保管する	<input type="checkbox"/>	○原材料、商品の保管状況	
2	(3)			卵の取扱い(交差汚染の防止)		卵に触った手で他の原材料等を触らない。	<input type="checkbox"/>		
2	(4)			原材料の使用順		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。	<input type="checkbox"/>		
2	(5)			保管時の温度管理及び区分保管		適切な温度で、定められた場所に保管する。 原材料、商品と資材は区分した場所に保管する。	<input type="checkbox"/>	○原材料、商品の保管状況	
2	(6)			使用水		飲用適の水を使用する。	<input type="checkbox"/>		
2	(7)			井戸水等の管理	1回以上/年	水質検査。 殺菌又は浄水装置が正常に作動しているか定期的に確認し、別紙-3と同期間保管する。	<input type="checkbox"/>		・殺菌又は浄水装置の作動確認記録
2	(8)			貯水槽の管理		定期的に清掃し、清潔に保つ。 作業記録を別紙-3と同期間保管する。	<input type="checkbox"/>		・貯水槽の清掃記録
3				製品製造・保管の衛生管理					
3	(1)			原材料の持込		包材ごと製造区域に持ち込む場合には、 ①包材の衛生状態を確認。 ②専用の台等置き場所を確保。(原材料の調整、加工を行う作業台の上には載せない)	<input type="checkbox"/>		
3	(2)			器具類の管理	使用前	清潔であることを確認(必要に応じて作業前に洗浄)	<input type="checkbox"/>	○使用器具の衛生管理	
3	(2)			器具類の管理	使用中	欠損等を認めた場合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。	<input type="checkbox"/>	○使用器具の衛生管理	
3	(3)			原材料の品質等確認		品質の異常の有無、賞味期限を確認し問題のないものを使用する。 (必要に応じて洗浄、殺菌)	<input type="checkbox"/>	○使用材料の品質、有効期限の確認、必要な洗浄等	
3	(4)			原材料からの異物混入防止		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。	<input type="checkbox"/>	○使用材料の異物混入	
3	(5)			アレルギー対策(器具の管理)		可能な限り専用のものを使用する。 共用する場合は十分に洗浄した上で使用する。 特定原材料を使用しない製品から製造する。	<input type="checkbox"/>		

大	中	小	細	項目	清掃等頻度 (赤字の頻度)	菓子製造・販売に係る衛生管理手順	チェック	衛生管理記録該当項目	それ以外の帳票で記録
3	(6)			作業中の手洗い		作業前に必ず手洗いを行う。 作業中に製品以外のものに触れたらその都度手洗いをする。	<input type="checkbox"/>	○作業前の手指などの洗浄	
3	(7)			作業手順、配合量の遵守		定められた配合、作業手順で製造を行う。 異変・ミスを見つけた際は、直ちに作業を止め、上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ。	<input type="checkbox"/>		
3	(8)			官能検査及び加工後の衛生的な保管		加熱工程の仕上がり、冷却又は出来上がった製品 ⇒自社基準に適合するか官能検査等により確認する。 ⇒フタ付容器等に入れ、適切な温度で衛生的に保管する。	<input type="checkbox"/>	○焼き色等製品の仕上がり	
3	(9)			殻付き卵、未殺菌卵黄使用時の十分な加熱		殻付き卵、未殺菌卵黄使用時は、サルモネラ菌を殺菌するために必ず中心温度75℃1分以上の加熱を行う。 日常的な確認方法の例示：卵黄を熱伝導率の高い銅鍋に入れて火にかけ、煮あがらないように注意深く混ぜながら加熱、83℃くらいになるとブクブクと泡が立ち始めるのでそれが1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使用時は特に留意すること。 ※卵白の多くはスポンジや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、その際は、熱いシロップを糸状にして加えながら泡立てる又はミキサーボールの底を加熱しながら泡立てるなど、殺菌しながら作る。	<input type="checkbox"/>	○焼き色等製品の仕上がり	
3	(10)			クリーム類の管理(放冷)		加熱殺菌したクリーム類は直ちに熱を冷まして冷蔵庫に保管する。 二次汚染を避けるためできるだけ速やかに使い切る。	<input type="checkbox"/>		
3	(11)			卵取扱後の手洗い		卵の殻に触った後は、次の作業に移る前に必ず手洗いを行う。	<input type="checkbox"/>	○作業前の手指などの洗浄	
3	(12)			割卵後の卵白、卵黄等保管		卵白、卵黄等を後で使用する時は、割卵後速やかに冷蔵又は冷凍保存	<input type="checkbox"/>		
3	(13)			表示の確認		配合表を確認するなどして表示に誤りがないか確認する(アレルギー等健康に直接影響する事項は特に留意)。	<input type="checkbox"/>	○消費(賞味)期限等食品表示は適正か	
3	(14)			賞味期限、消費期限の設定		科学的、微生物的、もしくはマニュアルに添った官能検査を行い合理的根拠をもって定める。	<input type="checkbox"/>	○消費(賞味)期限等食品表示は適正か	
3	(15)			出荷(運搬)時の製品の取扱い		・適正な温度管理を行う。 ・未包装・簡易包装品は出荷(運搬)用具を覆う等の措置をする。	<input type="checkbox"/>	○製品の保管は適正か	
3	(16)			金属探知機の使用		使用前、決めた製品個数ごとで、テストピースを通過させ作業動作を確認し結果を記録する。 <b>別紙-3とは区別して記録する。</b>	<input type="checkbox"/>		テストピース作動確認結果の記録
3	(17)			問題発生時の製品の回収方法		自社検査、クレーム等により品質上の問題が生じた際は、直ちに経営者に報告、経営者は回収の方針を決定。必要に応じ保健所等関係機関に連絡、報告する。	<input type="checkbox"/>		
4				菓子の販売に係る衛生管理手順				別紙4-菓子の販売に係る衛生管理記録	
4	(1)			店舗、設備、器具の衛生管理					
4	(1)	①		店舗内、陳列ケース、トイレ等	毎日(終業後)	<b>必ず清掃。</b>	<input type="checkbox"/>	○店舗内・陳列ケース・トイレ等の清掃、衛生状況	
4	(1)	②		防鼠・防虫		防虫、防鼠に努める。	<input type="checkbox"/>	○鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	
4	(1)	③		販売に使用する器具類	毎日(使用后)	<b>必ず洗浄、消毒後、乾燥させ、定められた場所で保管</b>	<input type="checkbox"/>	○器具類の保管状況 ○器具類等の点検洗浄・清掃は行ったか	
4	(1)	④		冷蔵(冷凍)陳列ケース	毎日(始業時・終業時)	常に、整理整頓し、その <b>温度が適正値であるか否か確認する(1の(4)参照)</b>	<input type="checkbox"/>	○冷蔵(凍)庫(ケース)内の温度、整理	
4	(2)			販売従事者の衛生管理					
4	(2)	①		従事者の健康管理	毎朝	<b>確認し、下痢、発熱症状がある場合は販売に従事することを禁止する。</b>	<input type="checkbox"/>	○健康状態	
4	(2)	②		着衣		常に清潔な着衣を使用する。	<input type="checkbox"/>	○着衣は清潔か	
4	(2)	③		手指の清潔等維持		常に手を清潔に保つ。(1の(5)の①、②、④参照)	<input type="checkbox"/>	○販売時の手などは清潔か	
4	(3)			商品、資材の受け入れ時の衛生管理					
4	(3)	①		搬入商品の確認	受入れ時	問題がないか <b>確認し、問題があったら製造部門に返送する。</b>	<input type="checkbox"/>	○商品、資材の内容、状況確認	
4	(3)	②		確認内容	受入れ時	<b>商品、資材の内容、問題の有無、表示内容(特に、アレルギー等消費者の健康に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、資材は返す。</b>	<input type="checkbox"/>	○商品、資材の内容、状況確認 ○商品の表示の確認	
4	(3)	③		確認後の商品、資材の保管		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切に陳列・保管する。	<input type="checkbox"/>	○商品、資材の陳列、保管状況	
4	(4)			菓子販売時の衛生管理					
4	(4)	①		販売時の確認	販売時	商品に問題がないか <b>視覚的に確認する。</b>	<input type="checkbox"/>	○商品に問題がないか視覚等により確認	
4	(4)	②		表示等の確認	販売時	<b>表示内容、消費期限・賞味期限を確認する。</b>	<input type="checkbox"/>	○商品の表示及び消費期限・賞味期限の確認	
4	(4)	③		無包装品販売時等の注意(アレルギー)	対面販売時	<b>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。</b>	<input type="checkbox"/>		
4	(4)	④		無包装品販売時等の注意	対面販売時	直接手で触れることを避け、使い捨ての <b>ビニール手袋、トンク等を使用する。</b>	<input type="checkbox"/>	○無包装製品は、直接手を触れることを避け、適切な道具を使用	

大	中	小	細	項目	清掃等頻度 (赤字の頻度)	菓子製造・販売に係る衛生管理手順	チェック	衛生管理記録該当項目	それ以外の帳票で記録
4	(4)	⑤		使用器具の衛生管理		商品に触れる使用器具は、常に衛生状態を確認し、必要に応じ交換、洗浄する。	<input type="checkbox"/>	○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、消毒	
4	(4)	⑥		要冷蔵品の管理		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。	<input type="checkbox"/>	○要冷蔵品の販売に際し、適切な保冷措置を行う	
5				菓子の製造・販売に係る衛生管理記録の作成・保存		記録は1年間(賞味期限が1年以上の製品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		振り返り等を通じ、改善点を把握し、衛生管理計画に反映させる。			