

日次衛生管理記録表（菓子製造業）

_____ 年 _____ 月
 責任者: _____
 朝＝温度を記入 ／ 夜＝○×－を記入（×の時は特記事項に対応を書く） ／ 基準: 冷蔵10℃以下・冷凍-15℃以下

日付	曜日	冷蔵庫1 (℃)	冷蔵庫2 (℃)	冷蔵庫3 (℃)	冷凍庫 (℃)	SC洋菓子 (℃)	SC和菓子 (℃)	健康 チェック	身だしなみ ・手洗い	原材料 受入れ	加熱・冷却 確認	清掃・器具 消毒	終業時 温度確認	防鼠防虫 目視	特記事項・不備対応（×の時は必ず 記入）	記入者
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

記号: ○＝不備なし ／ ×＝不備あり（特記事項に内容と対応を必ず記入） ／ －＝該当なし（例: 納品がない日の原材料受入れ）。 冷蔵庫・ショーケースの台数や列名は自店に合わせて修正してください。この記録は1年間保存します（賞味期限が1年を超える製品がある場合はそれを考慮した期間）。