

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

(小規模なパン類製造事業者向け)

【様式及び記入例】



出典：HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書

作成：一般社団法人日本パン技術研究所/全日本パン協同組合連合会/一般社団法人日本パン工業会

掲載：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(厚生労働省ホームページ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

一般社団法人日本パン技術研究所ホームページ：<http://www.jibt.com/>

全日本パン協同組合連合会ホームページ：<http://zenpanren.or.jp/>

一般社団法人日本パン工業会ホームページ：<http://www.pankouguyokai.or.jp/>

HACCP の考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書の目次

(厚生労働省ホームページで公表：

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000405124.pdf>)

I HACCP の考え方を取り入れた食品衛生管理において実施すること	1
II パン製品に発生する恐れがある健康上の危害要因	2
A. パン製品全般に共通する注意すべき危害要因	2
B. 焼成後加工するパン製品における注意すべき危害要因	4
III パン製造における衛生管理	6
1. 一般衛生管理	6
2. HACCP の考え方を取り入れた重点衛生管理	21
A. パン製品全般に共通する重点衛生管理	21
B. 焼成後加工するパンの重点衛生管理	23
製造工程上の HACCP の考え方を取り入れた重点衛生管理	26
IV 衛生管理計画の作成	31
1. リテールベーカー、小規模事業者用	33
衛生管理計画	33
記録様式（日報型）	35
記録様式（月報型）	37
2. 中規模以上の事業者用	39
衛生管理計画（一般衛生管理）	39
衛生管理計画（重点衛生管理）	41
記録様式（月報型）	43
記録様式（月単位、年単位管理項目）	45

本冊子には、「HACCP の考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書」から「衛生管理計画記載例」、「衛生管理計画様式」、「記録様式（日報型）」（リテールベーカー、小規模事業者用）、「記録様式（月報型）」（中規模[※]以上の業者用）を掲載しています。

※工場としてパン製造を行っており、かつパン製造事業所ごとのパン製造従事者（パン製造従事者とは、事務員、配送員、販売員などを除く）が21人以上の事業者

衛生管理計画の策定や記録の記載など、衛生管理実施のための詳細な内容等については、上記手引書を参照しましょう。

1. リテールベーカー、小規模事業者用

まず、自社で取り組める衛生管理計画を作成しましょう

記載例

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
	従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者へ通院等を指示 絆創膏・手袋着用(手指の傷) 汚れた着衣の交換を指示
	衛生的な手洗いの実施	毎日	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施	未実施者への手洗いの指示
	機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用後	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施
	トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	アレルギー対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄 戻し生地の適切な使用 製品切替時の残り生地の除去	洗浄、殺菌を再度実施 異なる生地が混入した製品の除去
	金属及び硬質プラスチック対策	毎日	製造作業中	機械類の異常音の確認 器具類の破損等の確認	異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去
	ノロウイルス対策	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用の指示
	有害微生物対策 (焼成後加工時)	毎日	焼成後の加工作業中	器具類の洗浄殺菌	再度洗浄
				野菜の洗浄殺菌(十分な流水、又は適切な濃度、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌)	再度洗浄 次亜塩素酸Na溶液の再調整
				揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認	再加熱または廃棄
加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保管				日々の使用残は廃棄	
			手指に傷のある場合、耐水性絆創膏、手袋着用	未着用者への着用の指示	

衛生管理計画

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ				
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認				
	従業員の健康管理、身だしなみ等				
	衛生的な手洗いの実施				
	機械や器具の洗浄、殺菌				
	トイレの清掃				

H A C C P の考え方を取り入れた重点衛生管理	アレルギー対策					
	金属及び硬質プラスチック対策					
	ノロウイルス対策					
	有害微生物対策 (焼成後加工時)					

計画に従って衛生管理を確実に実施し、その結果を記録しましょう

記 載 例

衛生管理記録表

(2017年 12月 12日)

衛生管理記録表		特記事項			
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		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			
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか					
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか					
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか					
手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）					
トイレを清掃、消毒しましたか					
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理					
アレルギー対策		特になし			
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか					
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか					
製品切替時に残り生地を取り除きましたか					
金属および硬質プラスチック対策		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			
機械類に異常音等はありませんか					
器具類に破損等はありませんか					
ノロウイルス対策		特になし			
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					
有害微生物対策（焼成後加工時）		特になし			
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					
揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか					
カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか					
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					
問題がある場合には、特記事項に対応を記載する。		記録者	鈴木	責任者	田中

記録様式（日報型）

衛生管理記録表

（ 年 月 日）

特記事項

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			
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか			
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか			
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか			
手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）			
トイレを清掃、消毒しましたか			
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理			
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			
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか			
製品切替時に残り生地を取り除きましたか			
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			
器具類に破損等はありませんか			
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			
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			
揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか			
カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか			
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			
問題がある場合には、特記事項に対応を記載する。	記録者		責任者

2. 中規模以上の業者用

記載例

一般衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
日々実施事項	原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度	毎日	始業前	冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度を確認	温度再設定、原因を調査 故障時は修理依頼
	有害生物等の確認	毎日	始業前	ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡がないか確認	侵入経路をふさぐ 専門業者に対策を依頼
	健康状態	毎日	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)を確認	直接食品を取扱う作業に従事しない 体調異常者へ通院等を指示
	身だしなみ、手指の傷やただれ	毎日	始業前、作業時	着衣、携帯品手指の傷等の確認	汚れた着衣を交換 不用品の持込を禁止 絆創膏・手袋着用(手指の傷)
	手洗いとローラー掛け	毎回	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施 着衣のローラー掛けを実施	手洗いが必要な場合を教える ローラー掛けが必要な場合を教える
	機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用后	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施
	トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

定期的実施事項	排水溝等の清掃、点検	毎週	あらかじめ決めた実施日	排水溝、グリストラップの清掃、点検	つまり等の原因確認、修理依頼
	製造機械内部、周辺の清掃	毎月		機械内部の清掃 粉だまりの吸引清掃	再度、清掃を実施清掃の頻度を増やす
	構造物の点検	毎月		有害生物の侵入する隙間などの確認	侵入経路をふさぐ
	ガラスの点検	毎月		窓ガラス、蛍光灯などの確認	ひび割れ、破損箇所を速やかに交換
	使用水の衛生管理	毎年		井戸水、貯水タンク使用の場合、水質検査の実施	使用を中止し、保健所の指示を受けて従う
	検便の実施	毎年		検便の実施	保健所の指示に従う
	食品取扱者の教育	毎年		従業員への衛生教育の実施	決められた事項を実行していない従業員への再教育

記 載 例

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
アレルギー対策	機械、器具の洗浄	毎回	計量 ミキシング	アレルギーの配合が異なる製品への切替時に洗浄を実施	他製品のアレルギー原料が混入した製品の除去 再度洗浄を実施
	戻し生地の取扱い	毎回	ミキシング	再加工に使用する場合は同一生地を使用	他製品の生地が混入した製品の除去
	残り生地の除去	毎回	分割 丸め 成形	機械、器具に残った他製品の生地を除去	他製品の生地が混入した製品の除去 再度清掃を実施

プラスチック硬質対策	機械器具の点検、清掃、洗浄	毎日	焼成前工程	使用前の点検、使用後の清掃、洗浄を実施 ・ミキサー、発酵室、デバイダー、モルダ等 ・ボウル、へら、焼き型、天板等	不具合原因の確認、修理(依頼) 異物混入製品の除去、原因確認 再度清掃、洗浄を実施
			焼成後工程	使用前の点検、使用後の清掃を実施 ・スライサー、コンベア等	不具合原因の確認、修理(依頼) 異物混入製品の除去、原因確認 再度清掃を実施
	シフター	毎日	始業時 終業時	網の破れなどや発見物の有無を確認	異物の特定、原因確認 網破損の場合は破損前に遡って製品を除去
	金属検出機	毎日	始業時 終業時 作業中	テストピースを用いた動作確認 除去品の適切な取扱い	不検知の場合、前回検知後の製品と区別し、正常作動確認後、製品を再度検出機に通して確認

ルノス対策	手袋の使用	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用
-------	-------	----	-----------	--------------	----------

有害微生物対策 (焼成後加工時)	器具類の洗浄、殺菌	毎回	焼成後の加工作業中	使用後の洗浄、殺菌を実施 ・ボウル、包丁、まな板、絞り袋、へら等	再度洗浄、殺菌を実施
	野菜等の洗浄、殺菌	毎回		野菜の洗浄殺菌(十分な流水、又は適切な希釈、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌)	再度洗浄 次亜塩素酸Na溶液の再調整
		毎週		クロール試験紙による次亜塩素酸Na溶液の濃度確認	次亜塩素酸Na溶液の再調整
	具材用調理食品の適切な処理	毎回		揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認	日々の使用残は廃棄
	鶏卵の取扱い	毎回		加熱調理後に冷却する具材は、調理後速やかに冷却、冷蔵保管	再加熱または廃棄
				70℃/1分間以上加熱して使用	再加熱または廃棄
手指の傷対策	毎回	耐水性絆創膏とプラスチック製手袋を着用	未着用者への着用の指示		

衛生管理計画（一般衛生管理）

一般衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
日々実施事項	原材料の受入れ				
	冷蔵庫、冷凍庫の温度				
	有害生物等の確認				
	健康状態				
	身だしなみ、手指の傷やただれ				
	手洗いとローラー掛け				
	機械や器具の洗浄、殺菌				
	トイレの清掃				

定期的実施事項	排水溝等の清掃、点検				
	製造機械内部、周辺の清掃				
	構造物の点検				
	ガラスの点検				
	使用水の衛生管理				
	検便の実施				
	食品取扱者の教育				

衛生管理計画（重点衛生管理）

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
アレルギー対策	機械、器具の洗浄				
	戻し生地の取扱い				
	残り生地の除去				
プラスチック硬質対策	機械器具の点検、清掃、洗浄				
	シフター				
	金属検出機				
ルノス対策	手袋の使用				
有害微生物対策（焼成後加工時）	器具類の洗浄、殺菌				
	野菜等の洗浄、殺菌				
	具材用調理食品の適切な処理				
	鶏卵の取扱い				
	手指の傷対策				

記録様式（月報型）

衛生管理記録表

（ 年 月 ）

チェックポイント	備考	頻度	日付 曜日 担当	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
一般衛生管理																		
原材料の受入れ	破れ、濡れ、汚れ、期限、保存方法等	毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
冷蔵庫、冷凍庫の保管温度確認	冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：-18℃以下	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
有害生物等の確認	ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
健康状態	下痢、発熱、嘔吐	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
身だしなみ、手指の傷やただれ	ただれや傷には場合は耐水性絆創膏と手袋	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
手洗いとローラー掛け		毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
機械器具の洗浄殺菌		毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
トイレの清掃、消毒		毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
排水溝、グリストラップの清掃、点検		週1回					良・否							良・否				
アレルギー対策																		
アレルギーの切り替え清掃	設備や器具に食品残漬の残留がないことの確認	製品毎		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
戻し生地の適切な使用	同一生地のみ使用したか	製品毎		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
残生地の除去	機械、器具に残った生地を除去	製品毎		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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																		
焼成前工程	ミキサー	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	発酵室	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	デハイター	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	モルダラー	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
焼成後工程	使用前の点検、使用後の清掃、洗浄	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	食品に接触する器具等（ボウル、へら、焼き型、天板等）	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
異物除去	使用前の点検、使用後の清掃	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	コンヘア	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
シフター（粉フライなど）	網の破れなどや発見物の有無	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
金属検出機	テストピースを用いた動作確認、除去品確認	始業終業作業中		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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																		
プラスチック製手袋の着用	冷却したパン、焼成後加工は直接手で触れない	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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）																		
器具類使用後の洗浄、殺菌	食品に接触する器具等（ボウル、包丁、まな板、絞り袋、へら等）	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
野菜等の浸漬殺菌 （例：0.02%×5分、0.01%×10分）	設定希釈濃度：_____% 設定浸漬時間：____分	毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度確認	クロール試験紙を使用	週1回		良・否								良・否						良・否
具材用調理食品の適切な処理	十分な揚げ（焼き）色を確認、カレー等の速やかな冷却	毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
鶏卵の取扱い	70℃1分間以上加熱して使用する	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
手指の傷の有無	傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用する	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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

衛生管理記録表

(年 月)

チェックポイント	備考	頻度	日付 曜日	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
一般衛生管理																				
原材料の受入れ	破れ、漏れ、汚れ、期限、保存方法等	毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
冷蔵庫、冷凍庫の保管温度確認	冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：-18℃以下	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
有害生物等の確認	ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
健康状態	下痢、発熱、嘔吐	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
身だしなみ、手指の傷やただれ	ただれや傷には場合は耐水性絆創膏と手袋	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
手洗いとローラー掛け		毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
機械器具の洗浄殺菌		毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
トイレの清掃、消毒		毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
排水溝、グリストラップの清掃、点検		週1回				良・否							良・否							
アレルギー対策																				
アレルギーの切り替え清掃	設備や器具に食品残渣の残留がないことの確認	製品毎		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
戻し生地の適切な使用	同一生地にのみ使用したか	製品毎		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
残生地の除去	機械、器具に残った生地を除去	製品毎		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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																				
焼成前工程	ミキサー	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	発酵室	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	使用前の点検、使用後の清掃、洗浄	デハイダー	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
		モルダー	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
		食品に接触する器具等（ボウル、へら、焼き型、天板等）	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
焼成後工程	使用前の点検、使用後の清掃	スライサー	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
		コンベア	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
異物除去	シフター（粉フルイなど）	網の破れなどや発見物の有無	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	金属検出機	テストピースを用いた動作確認、除去品確認	始業終業作業中		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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																				
	プラスチック製手袋の着用	冷却したハン、焼成後加工は直接手で触れない	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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）																				
	器具類使用後の洗浄、殺菌	食品に接触する器具等（ボウル、包丁、まな板、絞り袋、へら等）	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	野菜等の浸漬殺菌 (例：0.02%×5分、0.01%×10分)	設定希釈濃度：_____% 設定浸漬時間：____分	毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度確認	クロール試験紙を使用	週1回							良・否							良・否			
	具材用調理食品の適切な処理	十分な揚げ（焼き）色を確認、カレー等の速やかな冷却	毎回		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	鶏卵の取扱い	70℃1分間以上加熱して使用する	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	手指の傷の有無	傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用する	毎日		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	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		

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	有害生物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	
毎年行うこと				
水質検査	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	
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				

衛生管理計画例、記録様式例に示した管理項目や設備は一例です。

点検、清掃、洗浄等を実施する対象や頻度は、各事業所の実態、例えば

- 機械器具の食品接触面
- むき出しの食品が通過する場所の上部や近辺
- 金属検出機等の設置の有無

などに応じて設定しましょう。

記録様式については、本冊子に掲載しているものの他、以下のものが「HACCP の考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書」に掲載されているので、参考にしてください。

- ・ 記録様式（日報型）
（リテイルベーカリー、小規模事業者用）
- ・ 従業員入室チェック表
- ・ 原材料受入れ記録表
- ・ 冷蔵・冷凍庫温度記録表
- ・ 施設点検表（日々）
- ・ 施設点検表（月次）
- ・ 製造機械点検清掃記録表
- ・ 加熱条件チェック表
- ・ 金属検出機テスト記録表
- ・ 器具類洗浄殺菌記録表
- ・ トイレ清掃記録表
- ・ 苦情等記録表
- ・ 衛生教育記録

