**別紙－４　菓子の販売に係る衛生管理記録　　　　　　　　　　　　　　　　　　　記載期間　　　　　　年　　月（　半）**

**販売所名**

**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。

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日付  確認事項　　　　　　　　　　　　　　　　曜日 | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 不備が生じた際の対応 | 担当者 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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、資材の受入れ時の衛生管理 | 商品、資材の内容、状況確認 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 商品の表示の確認 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 商品、資材の陳列、保管状況 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 販売時の衛生管理 | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要です。

（注）販売店舗が複数ある場合には、店舗ごとに作成します。