

記録表 <重要管理>

菓子製造業

- 問題ない場合は「良」に、問題が発生した場合は「否」に○を付けます。
- 「否」に○を付けた場合は、「特記事項」にその内容と対応を記入しましょう。

年 月



日付	第1グループ	第2グループ	第3グループ	記録者	特記事項 (内容・対応など)
	生地調整時（後）に 加熱する菓子	生地調整後、 手細工加工等が入る菓子	加熱しないもの、または 低温加熱加工（75°C 1分間相当未満） の菓子		
メニュー例	ゼリー類、蒸し菓子、焼菓子 など	もち菓子、スポンジケーキ類、シュー菓子 など	打ち菓子、押し菓子、チョコレート など		
例	良・否	良・否	良・否	福島	(例) 4/5、Aさんが、カスタードクリームを室温に長時間放置してしまった(内容)。販売することはリスクがあるため、新しく作り直した。(対応) 食品は冷蔵庫に保管するよう注意した(対策)。
1日	良・否	良・否	良・否		
2日	良・否	良・否	良・否		
3日	良・否	良・否	良・否		
4日	良・否	良・否	良・否		
5日	良・否	良・否	良・否		
6日	良・否	良・否	良・否		
7日	良・否	良・否	良・否		
8日	良・否	良・否	良・否		
9日	良・否	良・否	良・否		
10日	良・否	良・否	良・否		
11日	良・否	良・否	良・否		
12日	良・否	良・否	良・否		
13日	良・否	良・否	良・否		
14日	良・否	良・否	良・否		

日付	第1グループ	第2グループ	第3グループ	記録者	特記事項 (内容・対応など)
	生地調整時（後）に 加熱する菓子	生地調整後、 手細工加工等が入る菓子	加熱しないもの、または 低温加熱加工（75°C 1分間相当未満） の菓子		
メニュー例	ゼリー類、蒸し菓子、焼菓子 など	もち菓子、スポンジケーキ類、シュー菓子 など	打ち菓子、押し菓子、チョコレート など		
15日	良・否	良・否	良・否		
16日	良・否	良・否	良・否		
17日	良・否	良・否	良・否		
18日	良・否	良・否	良・否		
19日	良・否	良・否	良・否		
20日	良・否	良・否	良・否		
21日	良・否	良・否	良・否		
22日	良・否	良・否	良・否		
23日	良・否	良・否	良・否		
24日	良・否	良・否	良・否		
25日	良・否	良・否	良・否		
26日	良・否	良・否	良・否		
27日	良・否	良・否	良・否		
28日	良・否	良・否	良・否		
29日	良・否	良・否	良・否		
30日	良・否	良・否	良・否		
31日	良・否	良・否	良・否		