

(4) 重要管理点の記録

重要管理点の実施記録
(ミックスのバッチ殺菌の記録)

年 月 日	製品名	タンクNo	殺菌温度・時間 ●℃▲分以上				改善措置
			殺菌開始		殺菌終了		
			温度	時間	温度	時間	
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
/							
備考							

・温度計は、年に1回以上、正しい値が表示されることを確認しましょう。

重要管理点の実施記録 (記入例)
(ミックスのバッチ殺菌の記録)

2019年 3月

月/日	製品名	タンクNo	殺菌温度・時間 (例) 68℃30分以上				確認者	責任者	改善措置
			殺菌開始		殺菌終了				
			時間	温度	時間	温度			
3/1	パニラアイス	1	8:10	70.1℃	8:40	73.5℃	田中	鈴木	3/3 ストロベリー (パッチタンクNo2) において、温度が上昇し、 異常を察見した。直ちに他の加熱殺菌器 (パッチタンクNo3) を用 いて再殺菌を行うと共に異常の発生した殺菌器の修理をメー カーに依頼した。原因は蒸気の減圧弁の故障であったため、交 換。修理は当日内に終了。正常稼働を3日19:30に確認した。 (鈴木)
3/1	パニラアイス	2	11:15	70.2℃	11:45	74.0℃	田中	鈴木	
3/1	パニラアイス	3	13:15	70.1℃	13:45	73.2℃	田中	鈴木	
3/3	ストロベリーアイス	4	8:15	70.0℃	8:45	74.4℃	田中	鈴木	
3/3	ストロベリーアイス	1	11:00	70.2℃	11:30	73.1℃	田中	鈴木	
3/3	ストロベリーアイス	2	13:20	70.0℃	13:50	65.2℃	田中	鈴木	
3/3	ストロベリーアイスNo2再殺菌	3	14:15	70.2℃	14:45	73.3℃	田中	鈴木	
3/4	パニラアイス	4	8:15	70.2℃	8:45	73.8℃	田中	鈴木	
3/4	パニラアイス	1	11:00	70.0℃	11:30	74.2℃	田中	鈴木	
3/4	パニラアイス	2	13:10	70.3℃	13:40	73.9℃	田中	鈴木	
3/5	チョコレートアイス	3	8:15	70.3℃	8:45	72.7℃	田中	鈴木	
3/5	チョコレートアイス	1	11:10	70.1℃	11:40	73.6℃	田中	鈴木	
/									
/									
/									

備考

3月4日:3日に発生した温度異常および原因について従業員全員に朝礼で説明を行った。(鈴木)

・温度計は、年に1回以上、正しい値が表示されることを確認しよう。

重要管理点の実施記録 (ミックスの連続殺菌の記録)

年	月	日	製品名	I-ジーンガ タグNo	FDV 作動確認	殺菌開 始時間	殺菌温度	殺菌終 了時間	I-ジーンガタグ ミックス温度	確認者	責任者	改善措置
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
/	/	/										
備考												

- ・自記温度計の記録で、正常に殺菌されていることを確認しましょう。
- ・FDV装置が正常に作動することを定期的確認しましょう。
- ・万が一、殺菌中にFDVが作動した場合には、原因を調査し対策を図ります。またその記録を残しましょう。
- ・温度計は、年に1回以上、正しい値が表示されることを確認しましょう。

重要管理の実施記録（記入例）
（ミックスの連続殺菌の記録）

2019年 4月

月/日	製品名	エージング タンクNO	FDV 作動確認	殺菌開始時間	殺菌温度	殺菌終了時間	エージング ミックス温度	確認者	責任者	改善措置
4/1	ミルクアイス	A	正常	8:10	86.0℃	8:30	9℃	田中	鈴木	4月5日：チョコアイスA殺菌中に蒸気圧低下により、一時的に殺菌温度が84.5℃まで低下しFDVが作動した。休業前のFDV作動確認は正常のため、再殺菌して使用した。製造終了後（15時）の点検で、蒸気バルブの不具合を確認し交換した。（鈴木）
4/1	ミルクアイス	B	/	11:15	86.2℃	11:36	8℃	田中	鈴木	
4/1	ミルクアイス	C	/	13:15	85.5℃	13:35	7℃	田中	鈴木	
4/3	コーヒーアイス	A	正常	8:15	86.4℃	8:37	10℃	田中	鈴木	
4/3	コーヒーアイス	B	/	11:00	85.5℃	11:22	9℃	田中	鈴木	
4/3	コーヒーアイス	C	/	13:20	87.1℃	13:40	10℃	田中	鈴木	
4/4	ミルクアイス	A	正常	8:15	86.0℃	8:35	8℃	田中	鈴木	
4/4	ミルクアイス	B	/	11:00	85.9℃	11:21	9℃	田中	鈴木	
4/4	ミルクアイス	C	/	13:10	87.7℃	13:30	9℃	田中	鈴木	
4/5	チョコレートアイス	A	正常	8:15	87.1℃	8:40	10℃	田中	鈴木	
4/5	チョコレートアイス	B	/	11:10	86.2℃	11:21	8℃	田中	鈴木	
4/5	チョコレートアイス	C	/	13:10	85.5℃	13:30	8℃	田中	鈴木	
/										
/										
/										
備考										

- ・自記温度計の記録で、正常に殺菌されていることを確認しましょう。
- ・FDV装置が正常に作動することを定期的に確認しましょう。
- ・万が一、殺菌中にFDVが作動した場合には、原因を調査し対策を図ります。またその記録を残しましょう。
- ・温度計は、年に1回以上、正しい値が表示されることを確認しましょう。