

V. 様式

1. 記録しましょう

- (1) 衛生管理のポイントを明確にし、基準を設定し管理することで、「お客様のクレームや事故」の発生を防ぐことができます。
- (2) さらに、万が一、問題が発生した場合、衛生管理を行っていたことの証明となります。
- (3) 記録することで、お客様や保健所に対して自分の店、工場の衛生管理について適正に行っていることが確認でき、自信を持って説明できます。また、記録することで、問題が発生した時の状況を調査することが可能になります。

2. 記録を保管しましょう

これらの一連の記録は、製造後1年間程度は保管しておきましょう。
保健所の衛生監視員から提示を求められた場合は、速やかに提出しましょう。

3. 振り返りましょう

定期的（1カ月など）に記録を確認し、クレームや衛生上、気がついたことなど、同じような問題が繰り返し発生している場合は、同一の原因が考えられますので、対応策を検討しましょう。

- ※ 様式は、豆腐製造事業者の利用の便を考慮し、「油揚げ、厚揚げ、がんもどき、豆腐ドーナツ編の手引書」と整合しています。不要の項目は、斜線等で消してご使用ください。
- ※ 「豆腐・豆乳・オカラ」、「油揚げ、厚揚げ、がんもどき、オカラドーナツ」の二つの手引書の一般衛生管理は同じになるので、豆腐類・豆腐加工品双方の製造も行う場合、共通の部分はどちらか一方の記録で結構です。

(1) 衛生管理計画

衛生管理計画

作成日 . . .

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の 受け入れ ・保管の確 認	いつ どのように 問題があった時 (原材料の受け入れ時・その他・)
②	大豆の洗浄	いつ どのように 問題があった時 (大豆の洗浄)
③	製品の冷却 温度・時間 の確認	いつ どのように 問題があった時 (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
④	製造室の 整理・整頓 ・清掃	いつ どのように 問題があった時 (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
⑤	機械・器具 の洗浄、 消毒・殺菌 及び破損の 確認	いつ どのように 問題があった時 (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
⑥	トイレの 洗浄、消毒	いつ どのように 問題があった時 (始業前・その他・)
⑦	従業員の 健康管理・衛 生的な作業衣 の着用等	いつ どのように 問題があった時 (始業前・その他・)
⑧	衛生的な 手洗いの 励行	いつ どのように 問題があった時 (製造室入室前・金銭を触った後・その他)
⑨	従業員の教 育	いつ どのように 問題があった時 (回覧等による注意喚起・朝礼時・勉強会等)
⑩		いつ どのように 問題があった時 (始業前・その他・)

衛生管理計画（記入例）

作成日 2019. 8. 1

一般衛生管理のポイント			
①	原材料の受け入れ・保管の確認	いつ どのように 問題があった時	(原材料の受け入れ時・その他・) 外観、におい、包装状態、表示、期限の点検。 返品し、交換する。
②	大豆の洗浄	いつ どのように 問題があった時	(大豆の洗浄) 土、ほこり、小石等の付着がないように 再度、洗浄。
③	製品の冷却温度・時間の確認	いつ どのように 問題があった時	(始業前・製造中・製造終了後・その他・) 販売ケース・冷蔵庫で十分冷却する。 冷却温度・時間を保つこと。 再度、冷却実施。
④	製造室の整理・整頓・清掃	いつ どのように 問題があった時	(始業前・製造中・製造終了後・その他・) 床・排水溝・壁・排気装置等の清掃。 再度、清掃実施。
⑤	機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認	いつ どのように 問題があった時	(始業前・製造中・製造終了後・その他・) 磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の点検、洗浄。 洗浄、消毒・殺菌を再度実施。異物混入の確認。
⑥	トイレの洗浄、消毒	いつ どのように 問題があった時	(始業前・その他・) トイレの洗浄、消毒を行う。 勤務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する。
⑦	従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	いつ どのように 問題があった時	(始業前・その他・) 下痢、発熱、手指の傷等の有無。 帰宅させ、病院を受診させる。また、手指の傷の場合は、絆創膏の上から手袋着用。
⑧	衛生的な手洗いの励行	いつ どのように 問題があった時	(製造室入室前・金銭を触った後・その他) 手洗い用洗剤を使用し、1分間以上流水で流す。 従業員が適切な時に、手洗いをしていない場合はすぐに手洗いを実行させる。
⑨	従業員の教育	いつ どのように 問題があった時	(回覧等による注意喚起) 朝礼時・勉強会等) 安全について知る環境の整備。 社内研修や勉強会等の実施。
⑩	使用水の管理	いつ どのように 問題があった時	(始業前・その他・) 使用水が無色透明で無味無臭であることを確認する。 製造を中止し原因を確認のうえ、水質改善のための措置をとる。

(2) 一般衛生管理の実施記録

一般衛生管理の実施記録

年 月

年月日	原材料の受け入れ、保管の確認	大豆の洗浄	製品の冷却温度・時間の確認	製造室の整理・整頓・清掃	機械・器具の洗浄、消毒、殺菌及び破損の確認	トイレの洗浄、消毒	従業員の健康的作業衣着用等	衛生的な手洗いの励行	従業員の教育	その他(使用水・廃棄物の管理、保健所への報告等)	担当者	管理者	特記事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

* 豆腐加工品(油揚げ、厚揚げ、がんもどき・オカロードーナツ)も併せて製造する場合は踏まえ、書式を合わせています。詳しくは「小規模な豆腐類製造事業者向け手引書」をご覧ください。

一般衛生管理の実施記録 (豆腐類記入例)

一般衛生管理の実施記録 (豆腐類記入例)

2019 年 8 月

月日	原材料の受け入れ・保管の確認	大豆の洗浄	製品の冷却・温度・時間の確認	製造室の整理・整備・清掃	機械・器具の洗浄・消毒・殺菌・確認	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康的作業衣着用等	衛生的な手洗いの励行	従業員の教育	その他(使用水の管理)	担当者	管理者	特記事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/1 原料袋が破損していたので返品した。(斎藤が確認)
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/3 大豆に汚れが見つかっただので、再洗浄した。(斎藤が確認)
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/6 機械を修理した後の工具がそのままになっていたのので整理した。(斎藤が確認)
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	8/12 機械に大豆カスが残っていたので、洗浄した。(斎藤が確認)
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/14 ()さんが、朝礼の時、出張であったので、8/16に前々日の朝礼内容を通知した。(斎藤が対応)
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/17 ()さんが、熱があると云ってきたので帰宅させた。(斎藤が確認)
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/21 ()さんが、製造室への入室の際、手洗いが十分でなかったため、やり直させた。(斎藤が確認)
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/23 冷蔵庫の温度が十分下がっていなかったため、責任者とともに温度を調節し、製品に問題がないことを確認した。(三浦が対応)
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/26 使用水が営業開始前に濁りを認めたので、暫く流し澄明にならせたため、製造を開始した。(斎藤が確認)
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/29 トイレが汚れていたため、再度洗浄した。(斎藤が確認)
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	

* 豆腐加工品(油揚げ、厚揚げ、がんもどき・オカラドーナツ)も併せて製造する場合も踏まえ、書式を合わせています。詳しくは「小規模な豆腐類製造事業者向け手引書」をご覧ください。

(3) 重要管理計画

重要管理計画

重要管理のポイント		
①	大豆の煮沸温度・時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (煮沸時)
②	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (製造中)
③	チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	いつ どのように 問題があった時 (販売中・その他・)

重要管理計画（記入例）

重要管理のポイント		
①	大豆の煮沸温度・時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (<u>煮沸時</u>) 煮釜に付属している温度計と時計で計測。 温度が上がらなかつたため、メーカーに連絡。 修理を依頼。
②	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (<u>製造中</u>) 温度計と時計で計測。 コンベアの変速異常のため、加熱時間が不足。 再加熱。
③	チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	いつ どのように 問題があった時 (<u>販売中</u> ・その他・) 温度計と時計で計測。 チラー水の温度が下がりきらなかつたので、水を入れて温度を下げた。また、メーカーに連絡。

(4) 重要管理の実施記録

年	月
---	---

重要管理の実施記録

	大豆の煮沸温度・時間の確認	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	担当者	確認者	特記事項
基準値	温度 ()℃以上	温度 ()℃以上	温度 ()℃以上			
	時間 ()分以上	時間 ()分以上	/			
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			
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			

確認者は毎日、確認印またはサインをしましょう。

2019年 8月

重要管理の実施記録 (記入例)

	大豆の煮沸温度・時間の確認	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	担当者	確認者	特記事項
基準値	温度 (97) °C以上 時間 (2) 分以上	温度 (90) °C以上 時間 (40) 分以上	温度 (10) °C以下			
1日	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/1 煮沸時間の設定を1分にしており、蒸煮時間が足りなかったため、再度時間を延長して蒸煮実施。
2日	良・否	良・否	良・否	竹田		
3日	良・否	良・否	良・否	竹田		
4日	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	竹田		
6日	良・否	良・否	良・否	竹田		
7日	良・否	良・否	良・否	竹田		
8日	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	8/8 温度が90℃まで達していなかったため、加熱装置の点検実施。15分で修理終了。再加熱。
9日	良・否	良・否	良・否	三浦		
10日	良・否	良・否	良・否	三浦		
11日	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	三浦		
13日	良・否	良・否	良・否	竹田		
14日	良・否	良・否	良・否	竹田		
15日	良・否	良・否	良・否		斎藤	8/17 冷蔵庫の温度が10℃以上であったため、点検実施。手持ちの温度計で計測の結果、10℃以下であったため、そのまま保管。冷蔵庫付属の温度計の修理依頼実施。
16日	良・否	良・否	良・否	三浦		
17日	良・否	良・否	良・否	竹田		
18日	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	竹田		
20日	良・否	良・否	良・否	三浦		
21日	良・否	良・否	良・否	竹田		
22日	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
23日	良・否	良・否	良・否	竹田		
24日	良・否	良・否	良・否	三浦		
25日	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	竹田		
27日	良・否	良・否	良・否	竹田		
28日	良・否	良・否	良・否	三浦		
29日	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
30日	良・否	良・否	良・否	竹田		
31日	良・否	良・否	良・否	竹田		

確認者は毎日、確認印またはサインをしましょう。