

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、「豆腐・豆乳・オカラ編」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。

※「油揚げ・厚揚げ・がんもどき・オカラドーナツ」、「豆腐・豆乳・オカラ」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	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・)
③	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・)
④	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・)
⑤	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・)
⑥	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・)
⑦	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)
⑧	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・始業前・後、勉強会等)
⑨	その他	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. 7. 31

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	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。
③	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。
④	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・) フライヤー、プレス機、混練機、包装機等の洗浄 洗浄・消毒・殺菌を再度実施。異物混入の確認
⑤	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。
⑥	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。
⑦	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。
⑧	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・始業前・後、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
⑨	その他(水道水の管理)	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

年 月		一般衛生管理の実施記録											
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 康管理・衛 生的作業衣 着着用等	衛生的な手 洗いの励行	従業員の 教育	その他	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			

* 豆腐類、豆乳又はオカカ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(豆腐・豆乳・オカカ編)」をご覧ください。

一般衛生管理の実施記録（豆腐加工品記入例）

一般衛生管理の実施記録（豆腐加工品記入例）

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	従業員の健康管理・衛生的作業衣着用等	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	
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	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)
12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	
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	8/14 ()さんが、朝礼の時、出張であったので、
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	8/16に前々日の朝礼内容を通知した。(斎藤が対忘)
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	8/17 ()さんが、熱があると言ってきたので帰宅させた。(斎藤が確認)
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	
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、製造室への入室の再、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	三浦	斎藤	8/23 冷蔵庫の温度が十分下がっていないかだったので、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。(三浦が対忘)
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	
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 使用水が培養用培前に濁りを認めたので、暫く流し澄明になったため、製造を再開した。(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	8/29 トイレが汚れていたため、再度洗浄した。(斎藤が確認)
27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	
28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	
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	
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	

* 豆腐類、豆乳又はオカラ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(豆腐・豆乳・オカラ編)」をご覧ください。

(3) 重要な衛生管理計画

重要な衛生管理計画

重要な衛生管理のポイント		
①	原材料の管理	いつ どのように 問題があった時
②	製品毎の原材料の必要分量の取り分け・保管	いつ どのように 問題があった時
③	油調工程の管理	いつ どのように 問題があった時
④	冷蔵設備・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
⑤	アレルギー物質の管理	いつ どのように 問題があった時
⑥	異物混入の防止	いつ どのように 問題があった時

重要な衛生管理計画（記入例）

重要な衛生管理のポイント		
①	原材料の管理	<p>いつ <i>原材料の保管時。</i></p> <p>どのように <i>包装状態、におい、表示（期限、保存方法など）を確認。</i></p> <p>問題があった時 <i>再加熱または責任者と相談の上、廃棄。</i></p>
②	製品毎の原材料の必要分量の取り分け・保管	<p>いつ <i>豆乳・豆腐・おからの製造後、製造時。</i></p> <p>どのように <i>確認後、速やかに衛生的な容器に保管。</i></p> <p>問題があった時 <i>再度冷却または責任者と相談の上、廃棄。</i></p>
③	油調工程の管理	<p>いつ <i>製造時。</i></p> <p>どのように <i>製品の特性に見合う油調温度・時間、油の劣化の確認。</i></p> <p>問題があった時 <i>加熱装置の点検・再加熱、油の交換を行った。</i></p>
④	冷蔵設備・販売ケースの温度の確認	<p>いつ <i>製品の保管・販売時。</i></p> <p>どのように <i>午前と午後に温度計で10℃以下であるか温度を確認。</i></p> <p>問題があった時 <i>冷却温度を下げ再冷却又は責任者と相談の上、廃棄。</i></p>
⑤	アレルギー物質の管理	<p>いつ <i>原材料の保管・製造時。</i></p> <p>どのように <i>ミキシング時にミックス粉又はドーナツ粉の飛散防止。</i></p> <p>問題があった時 <i>責任者と相談の上、全量を廃棄。</i></p>
⑥	異物混入の防止	<p>いつ <i>原材料の保管時、製造時、製品の提供、包装時。</i></p> <p>どのように <i>目視確認。</i></p> <p>問題があった時 <i>責任者と相談の上、全て廃棄。</i></p>

(4) 重要な衛生管理の実施記録

年	月
---	---

重要な衛生管理の実施記録

日付	原材料の管理	製品毎の原材料の必要分量の取り分け・保管	油調工程の管理	冷蔵設備・販売ケースの温度の確認	アレルギー物質の管理	異物混入の防止	担当者	確認者	特記事項
1日	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			
3日	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			
5日	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			
7日	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			
9日	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			
11日	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			
13日	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			
15日	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			
17日	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			
19日	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			
21日	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			
23日	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			
25日	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			
27日	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			
29日	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			
31日	良・否	良・否	良・否	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7月

重要な衛生管理の実施記録（記入例）

日付	原材料の管理	製品毎の原材料の必要分量の取り分け・保管	油調工程の管理	冷蔵設備・販売ケースの温度の確認	アレルギー物質の管理	異物混入の防止	担当者	確認者	特記事項		
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋	鈴木	3日 庫内の温度が下がらない。在庫製品を全量廃棄し、メーカーに修理依頼。冷蔵庫内を氷で冷却。 (高橋が対応、鈴木確認)		
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
7日	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	高橋				
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋			9日 原材料の袋が破損。全量交換。 (高橋が対応、鈴木確認)	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋			鈴木	
14日	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	高橋			佐藤	15日 原材料が混ざる、責任者と相談の上、全量廃棄。 (高橋が対応、佐藤確認)
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋			19日 金属片が混入。原因の設備片を発見し責任者と相談の上、原料を全量廃棄。 (高橋が対応、鈴木確認)	
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋			鈴木	
21日	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	高橋				
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋			23日 加熱不足。フライヤーの点検後、再運転・温度確認し、再加熱 (高橋が対応、佐藤確認)	
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋			佐藤	
28日	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	高橋			29日 加熱不足。フライヤーの点検後、再運転・温度確認し、再加熱 (高橋が対応、佐藤確認)	
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋				
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋			佐藤	

確認者は毎日、確認印またはサインをしましょう。