

2019年10月		原材料受入れチェック表 (記入例)					責任者 大石 ㊟
日	曜	原材料名	納入先	数量	良・否	担当者	備考
1	火	豚骨		5t	㊟・否	小川	2日、豚足鮮度不良(臭い)のため100kg返品、原料減にて製造指図要(小川)(2日大石確認) 4日、20ℓ缶荷崩れ、破損が見つかり、選別して8個返品。(4日大石確認) 8日、煮汁温度低く(50℃前後)、風味不良のため全量返品、代替品を9日に受入れ予定。(9日大石確認) 17日、玉ねぎに腐敗したものの混入、全量返品、21日に代替え受入れ予定(21日大石確認) 22日鶏ガラエキスラベルに印刷不良があり、全量返品し代替品を当日受入れ(22日大石確認) 22日ダンボール荷崩れ、破損が見つかり、選別して受け入れる。受け入れ数量1900枚(小川) (22日大石確認) 24日、鶏ガラに、輸卵管と玉子の混入有、全品返品、代替品を28日受入れ予定(28日大石確認) 29日、かつおエキスラベルに内容量の記載なし、全量返品し、当日正常品を受入れた。(29日大石確認)
2	水	豚足		1900kg	良・㊟	小川	
3	木	豚ゲンコツ		5t	㊟・否	小川	
4	金	包材ポリ袋 20kg容		200枚	㊟・否	川上	
4	金	20ℓ缶(ガラエキス用)		192個	良・㊟	川上	
4	金	豚骨エキスラベル20kg		500枚	㊟・否	川上	
7	月	鰹節煮汁		5ℓ	㊟・否	川上	
8	火	鰹節煮汁		5ℓ	良・㊟	川上	
9	水	鰹節煮汁		5ℓ	㊟・否	川上	
10	木	クリンプ缶10kg容		300缶	㊟・否	川上	
11	金	かつおエキスラベル10kg		300枚	㊟・否	川上	
15	火	鶏ガラ		5t	㊟・否	川上	
16	水	鶏ガラ		5t	㊟・否	川上	
17	木	玉ねぎ		5t	良・㊟	川上	
18	金	玉ねぎ		5t	㊟・否	川上	
21	月	玉ねぎ		5t	㊟・否	小川	
22	火	人参		5t	㊟・否	小川	
22	火	包材ポリ袋 20kg容		200枚	㊟・否	小川	
22	火	20ℓ缶(ガラエキス用)		200缶	㊟・否	小川	
22	火	鶏ガラエキスラベル20kg		500枚	良・㊟	小川	
22	火	ポリ容器 10kg		200個	㊟・否	小川	
22	火	ダンボール10kg用		1900枚	良・㊟	小川	
22	火	オニオンエキスラベル10kg		200枚	㊟・否	小川	
22	火	人参エキスラベル10kg		200枚	㊟・否	小川	
24	木	食塩		200kg	㊟・否	小川	
24	木	鶏ガラ		2t	良・㊟	小川	
25	金	豚骨		2t	㊟・否	小川	
28	月	鶏ガラ		2t	㊟・否	川上	
29	火	豚ゲンコツ		2t	㊟・否	川上	
29	火	クリンプ缶10kg容		300缶	㊟・否	川上	
29	火	かつおエキスラベル10kg		300枚	良・㊟	川上	
29	火	包材ポリ袋20kg容		200枚	㊟・否	川上	
29	火	20ℓ缶		200缶	㊟・否	川上	
30	水	鶏ガラエキスラベル		200枚	㊟・否	川上	
30	水	豚骨エキスラベル		200枚	㊟・否	川上	
30	水	たまねぎエキスラベル		200枚	㊟・否	川上	

■参考書式

設備・器具の洗浄・清掃マニュアル（例）		
設備・器具	作業手順	いつ
タンク	①タンク内温度確認（30℃以下で入る） ②攪拌機安全ピンを抜く（安全確認） ③布たわしで洗浄（壁面、羽の裏、付け根、天井、蓋、ブラシは使わない） ④水を止めて煮沸殺菌（95℃15分以上） ⑤減圧し、温度を下げてから排水（60℃以下）	作業終了後 /作業前
ストレーナー	①専用ブラシ（毛が抜けない）と高圧洗浄機で有機物を落とす ②油脂分は洗剤で洗い落とし、水洗する ③90℃以上の熱水で洗浄する ④自然冷却する	作業終了後 /作業前
充填機	①専用ブラシ（毛が抜けない）と高圧洗浄機で有機物を落とす ②油脂分は洗剤で洗い落とし、水洗する ③90℃以上の熱水で洗浄し、冷却する ④欠落した部品がないか確認する	作業終了後 /作業前
計量器	①水洗（布、専用ブラシ） ②洗剤洗浄 ③熱水（90℃）洗浄 ④空気乾燥	作業終了後
ヒートシール機	①布・専用ブラシ清掃 ②乾燥エアで洗浄	作業終了後
作業台、 器具部品置場	①水洗（布、専用ブラシ） ②洗剤洗浄 ③水洗 ④布で拭いて乾燥	作業終了後
ブリックス計	①水洗（布使用） ②洗剤洗浄 ③水洗 ④布で拭いて乾燥	作業終了後