

V 様式 記入用紙と記入例

一般衛生管理計画

作成日： 年 月 日

一般衛生管理のポイント			
1	従業員の健康管理	いつ	(作業場への入室前・始業時・その他)
		どのように	
		問題があった時	
2	手洗い	いつ	(製造入室前・その他)
		どのように	
		問題があった時	
3	製造室の衛生管理 (整理・整頓・清掃)	いつ	(製造開始前・製造中・製造終了後・その他)
		どのように	
		問題があった時	
4	原料・包材 の受け入れの確認	いつ	(原料・包材の受け入れ時・保管時・その他)
		どのように	
		問題があった時	
5	機械・器具の清掃 または洗浄と 保守・点検	いつ	(製造開始前・製造中・製造終了後・その他)
		どのように	
		問題があった時	
6	トイレの清掃	いつ	(製造開始前・製造終了後・その他)
		どのように	
		問題があった時	
7	その他 ()	いつ	
		どのように	
		問題があった時	

一般衛生管理計画（記入例）

作成日： 2019年8月1日

一般衛生管理のポイント			
1	従業員の健康管理	いつ	(作業場への入室前・始業時・その他)
		どのように	従業員の健康状態を確認する。体調や服装について自己点検をする。
		問題があった時	発熱、下痢、手に怪我などの症状がある場合は、まず、責任者へ報告し、その上で、入室禁止、作業を制限する等決定し対処する。
2	手洗い	いつ	(製造入室前・その他)
		どのように	従業員が手洗いの手順に従って、手洗いしていることを確認する。手洗いの手順を手洗い場に掲示する。
		問題があった時	従業員が適切なタイミングで手洗いをしていない場合はすぐに手洗いを実行させる。
3	製造室の衛生管理 (整理・整頓・清掃)	いつ	(製造開始前・製造中・製造終了後・その他)
		どのように	製造場は毎日確認し、使用した器具、機械、床などを十分に清掃する。原料の残りは汚染源となるため十分に洗浄する
		問題があった時	再度洗浄する。ネズミや貯穀害虫を発見した時は、直ちに駆除し発生源を除去する。
4	原料・包材 の受け入れの確認	いつ	(原料・包材の受け入れ時・保管時・その他)
		どのように	包装の状態、賞味期限、仕様書や規格書に適合していることを確認し、保管する。
		問題があった時	良品と分けて保管し、必要に応じて返品、交換する。異物混入の場合は除去する。
5	機械・器具の清掃 または洗浄と 保守・点検	いつ	(製造開始前・製造中・製造終了後・その他)
		どのように	機械・器具を使用後は速やかに洗浄・清掃し、汚れの付着、部品の緩み、欠損が無いことを確認する。
		問題があった時	部品の欠損が見つかり、その部品が見つからない場合は、製品に混入していないか確認する。
6	トイレの清掃	いつ	(製造開始前・製造終了後・その他)
		どのように	トイレが汚れていないか毎日点検し確認する。清掃は製造の作業服とは別の服で行う。
		問題があった時	トイレは定期的に洗浄し、汚れが目立つ場合は早急に洗剤で洗浄し消毒する。
7	その他（使用水の 管理）	いつ	(始業前・その他)
		どのように	使用水は色、濁り、臭いなどを毎日、目視で監視する。
		問題があった時	直ちに使用をやめ、原因を調べる。それまでに使用した製品は、一旦出荷止めを行う。原因調査終了後、問題あれば廃棄、問題なければ再利用等を判断する。

重要な衛生管理計画

作成日： 年 月 日

重要な衛生管理のポイント			
①	亜硝酸根 の管理	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
②	品温管理	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
③	製造施設の 温度管理 作業室 冷蔵庫 冷凍庫	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
④	加工処理 時間管理	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
⑤	使用器具 の 保守点検	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
⑥	金属検出機 が ある場合	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>

作成日：2019年8月1日

重要な衛生管理のポイント			
①	亜硝酸根の管理	いつ	たらこ製造時
		どのように	亜硝酸根の残存量が0.0050 g/kg以下になるように亜硝酸ナトリウムの使用量を決定し、それが守られている記録を残す。
		問題があった時	製品や中間製品は、直ちに出荷止めを行い、隔離管理する。
②	品温管理	いつ	たらこ製造・辛子めんたいこ製造・辛子めんたいこのあえもの製造・製品化・販売時
		どのように	較正された温度計で直接原料を刺し、品管が定めた品温以下であることを確認する。
		問題があった時	温度が基準を超えた場合には、その原料を隔離して、責任者へ連絡する。菌数などの状態を確認して使用の有無を判定する。
③	製造施設の 温度管理 作業室 冷蔵庫 冷凍庫	いつ	朝一の作業前に
		どのように	定期的に較正された温度計で庫内の温度を設定した基準範囲になっているかチェックする。
		問題があった時	温度が基準を超えた場合には、その製品や原料を隔離して、責任者へ連絡する。菌数などの状態を確認して使用の有無を判定する。
④	加工処理 時間管理	いつ	作業開始時刻から冷蔵庫移動までの終了時刻
		どのように	室内放置の暴露許容時間（微生物の増殖を検討の上）を定め、基準内に処理が行われている事を記録する。
		問題があった時	処理時間が基準を超えた場合には、その製品や原料を隔離して、責任者へ連絡する。菌数などの状態を確認して使用の有無を判定する。
⑤	使用器具 の 保守点検	いつ	器具の使用前後での点検
		どのように	使用前に、破損・ひび割れ・バリなど異物混入の原因となるものが無いかを確認し、使用後も同様の点検を行い、記録する。
		問題があった時	異物混入の可能性がある場合には、その製品や原料を隔離して、責任者へ連絡する。現品を確認して使用の有無を判定する。
⑥	金属検出機 が ある場合	いつ	始業前・終了後に動作確認をする
		どのように	作業開始時にテストピースにて動作確認をし、製品全量を通過させる。のちに終了時にテストピースを使い、動作確認金属検出機の保証を記録する。
		問題があった時	金属異物を除去し、残りは製品化。異物は特定後、原因（発生源）調査と対策を実施し同様の異物混入が無いようにする。

一般衛生管理の実施記録

年月

月日	従業員の健康管理	手洗い	製造室の衛生管理 (整理・整頓・清掃)	原料・包材の受け入れの確認	機械・器具の清掃 又は洗浄と保守・点検	トイレの清掃	その他	担当者	管理者	特記事項
1	木	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2	金	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3	土	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	月	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6	火	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7	水	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8	木	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9	金	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10	土	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	月	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13	火	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14	水	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15	木	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16	金	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17	土	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	月	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20	火	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21	水	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22	木	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23	金	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24	土	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	月	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27	火	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28	水	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29	木	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30	金	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31	土	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

月日	従業員の健康管理	手洗い	製造室の衛生管理 (整理・整頓・清掃)	原料・包材の受け入れの確認	機械・器具の清掃 又は洗浄と保守・点検	トイレの清掃	その他	担当者	管理者	特記事項
1	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		8/1 インフルエンザに罹った従業員1名。作業から外し帰宅させた。
2	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		8/1 本多確認
3	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)			
4	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)			
5	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田	本多	8/7 すけとうだら卵を受け入れ時、納品された現物を確認すると一部包装資材が破損していたためA社に返品した。
6	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		8/7 本多確認。
7	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		
8	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		
9	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		
10	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)			
11	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)			
12	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)			
13	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田		8/15 床が滑り清掃不足を確認。再洗浄を実施。
14	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田		8/15 本多確認
15	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田	本多	8/16 解凍後のたらこを1ケース床に落下。菌の汚染や異物混入の可能性があるため廃棄。
16	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田		8/16本多確認。
17	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)			
18	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)			
19	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		8/19 昼休憩後に汚れを確認。清掃実施
20	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		8/19 本多確認
21	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田	本多	8/21 ペーパータオルが欠品していた。補充し再度手洗いを行う。
22	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		8/21 本多確認
23	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	福田		
24	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)			
25	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)			
26	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田	本多	8/27 機械の一部が破損していたため、新品に交換し製造を再開した。
27	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田		8/27 本多確認
28	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田		8/30 地下水に濁りが確認されたので使用中を中止。水道水に切り替える。
29	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田		8/30 本多確認
30	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田		
31	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	高田		

重要な衛生管理の実施記録

年 月

たらこ製造

月日	重要	解凍状態	重要		担当者	責任者	特記事項
	原卵解凍後の品温		亜硝酸Naの記録				
基準	温度 () °C以下	十分に解凍できていること	亜硝酸Naの計量記録	亜硝酸Naの残存量			
1	良・否	良・否	良・否	良・否			
2	良・否	良・否	良・否	良・否			
3	良・否	良・否	良・否	良・否			
4	良・否	良・否	良・否	良・否			
5	良・否	良・否	良・否	良・否			
6	良・否	良・否	良・否	良・否			
7	良・否	良・否	良・否	良・否			
8	良・否	良・否	良・否	良・否			
9	良・否	良・否	良・否	良・否			
10	良・否	良・否	良・否	良・否			
11	良・否	良・否	良・否	良・否			
12	良・否	良・否	良・否	良・否			
13	良・否	良・否	良・否	良・否			
14	良・否	良・否	良・否	良・否			
15	良・否	良・否	良・否	良・否			
16	良・否	良・否	良・否	良・否			
17	良・否	良・否	良・否	良・否			
18	良・否	良・否	良・否	良・否			
19	良・否	良・否	良・否	良・否			
20	良・否	良・否	良・否	良・否			
21	良・否	良・否	良・否	良・否			
22	良・否	良・否	良・否	良・否			
23	良・否	良・否	良・否	良・否			
24	良・否	良・否	良・否	良・否			
25	良・否	良・否	良・否	良・否			
26	良・否	良・否	良・否	良・否			
27	良・否	良・否	良・否	良・否			
28	良・否	良・否	良・否	良・否			
29	良・否	良・否	良・否	良・否			
30	良・否	良・否	良・否	良・否			
31	良・否	良・否	良・否	良・否			
					検証責任者		

重要な衛生管理の実施記録（記入例）

2019 年 8 月

たらこ製造

月日	重要	解凍状態	重要		担当者	責任者	特記事項
	原卵解凍後の品温		亜硝酸Naの記録				
基準	温度 (15) °C以下	十分に解凍できていること	亜硝酸Naの計量記録	亜硝酸Naの残存量			
1	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	8/2解凍品温が、17°Cであった為、一時隔離品とし、細菌検査を行った後、基準内であった為、隔離を解除し、通常品として処理した。 8/7記録忘れ、担当者に記録を残すよう指導した。 8/13一部に解凍不十分のものが有った為、解凍時間の延長により、解凍して通常の塩漬を行った。 8/23受入れの段階で亜硝酸根の報告書が無かった為、納品業者から、亜硝酸根が5.0ppm未満で有る証明書を取り寄せた。
2	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
3	良 否	良 否	良 否	良 否			
4	良 否	良 否	良 否	良 否			
5	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
6	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
7	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
8	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
9	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
10	良 否	良 否	良 否	良 否			
11	良 否	良 否	良 否	良 否			
12	良 否	良 否	良 否	良 否			
13	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
14	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
15	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
16	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
17	良 否	良 否	良 否	良 否			
18	良 否	良 否	良 否	良 否			
19	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
20	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
21	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
22	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
23	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
24	良 否	良 否	良 否	良 否			
25	良 否	良 否	良 否	良 否			
26	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
27	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
28	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
29	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
30	良 否	良 否	良 否	良 否	明石	今宮	
31	良 否	良 否	良 否	良 否			
検証責任者						工藤	

重要な衛生管理の実施記録

年 月

辛子めんたいこ製造

月日	受け入れ	重要			担当者	責任者	特記事項
		たらこ解凍後の 品温	加工処理時間	使用器具			
基準	たらこの 規格書との相違	() °C 以下	() 時間 以内	器具使用前後の 保守点検			
1	合・否	良・否	良・否	良・否			
2	合・否	良・否	良・否	良・否			
3	合・否	良・否	良・否	良・否			
4	合・否	良・否	良・否	良・否			
5	合・否	良・否	良・否	良・否			
6	合・否	良・否	良・否	良・否			
7	合・否	良・否	良・否	良・否			
8	合・否	良・否	良・否	良・否			
9	合・否	良・否	良・否	良・否			
10	合・否	良・否	良・否	良・否			
11	合・否	良・否	良・否	良・否			
12	合・否	良・否	良・否	良・否			
13	合・否	良・否	良・否	良・否			
14	合・否	良・否	良・否	良・否			
15	合・否	良・否	良・否	良・否			
16	合・否	良・否	良・否	良・否			
17	合・否	良・否	良・否	良・否			
18	合・否	良・否	良・否	良・否			
19	合・否	良・否	良・否	良・否			
20	合・否	良・否	良・否	良・否			
21	合・否	良・否	良・否	良・否			
22	合・否	良・否	良・否	良・否			
23	合・否	良・否	良・否	良・否			
24	合・否	良・否	良・否	良・否			
25	合・否	良・否	良・否	良・否			
26	合・否	良・否	良・否	良・否			
27	合・否	良・否	良・否	良・否			
28	合・否	良・否	良・否	良・否			
29	合・否	良・否	良・否	良・否			
30	合・否	良・否	良・否	良・否			
31	合・否	良・否	良・否	良・否			
					検証責任者		

重要な衛生管理の実施記録（記入例）

2019 年 8 月

辛子めんたいこ製造

月日	受け入れ	重要			担当者	責任者	特記事項
		たらこ解凍後の品温	加工処理時間	使用器具			
基準	たらこの規格書との相違	(15) °C 以下	(3) 時間 以内	器具使用前後の保守点検			
1	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	8/1解凍品温が、16°Cであった為、一時隔離品とし、細菌検査を行った後、基準内であった為、隔離を解除し、通常品として処理した。
2	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
3	合 否	良 否	良 否	良 否			
4	合 否	良 否	良 否	良 否			
5	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
6	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
7	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
8	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
9	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
10	合 否	良 否	良 否	良 否			
11	合 否	良 否	良 否	良 否			
12	合 否	良 否	良 否	良 否			
13	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
14	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
15	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
16	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
17	合 否	良 否	良 否	良 否			
18	合 否	良 否	良 否	良 否			
19	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
20	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
21	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
22	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
23	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	8/20使用するバンジュウにバリが見つかった為、削った後使用した。
24	合 否	良 否	良 否	良 否			
25	合 否	良 否	良 否	良 否			
26	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
27	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
28	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
29	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
30	合 否	良 否	良 否	良 否	内川	柳田	
31	合 否	良 否	良 否	良 否			
						検証責任者	工藤

重要な衛生管理の実施記録

年 月

辛子めんたいこあえもの製造

月日	重要		下処理		重要	担当者	責任者	特記事項
	辛子めんたいこ 解凍後の品温	副原料 解凍後の品温			使用器具			
基準	()℃ 以下	()℃ 以下	殺菌工程	洗浄(濯ぎ)	器具使用前後 の 保守点検			
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
						検証責任者		

重要な衛生管理の実施記録（記入例）

2019年 8月

辛子めんたいこあえもの製造

月日	重要		下処理		重要	担当者	責任者	特記事項	
	辛子めんたいこ 解凍後の品温	副原料 解凍後の品温			使用器具				
基準	(15) °C 以下	(15) °C 以下	殺菌工程	洗浄（濯ぎ）	器具使用前後 の 保守点検				
1	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田	8/2解凍品温が、17°Cであった為、一時隔離品とし、細菌検査を行った後、基準内であった為、隔離を解除し、通常品として処理した。	
2	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
3	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否				
4	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否				
5	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
6	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		8/6解凍品温が、16°Cであった為、一時隔離品とし、官能評価をしたが、異味異臭が無かった為、隔離を解除し、通常品として処理した。
7	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
8	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
9	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
10	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否				
11	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否				
12	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否				
13	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田	8/13殺菌剤の濃度を間違えたので、作り直して、処理を行った。	
14	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
15	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
17	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否				
18	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否			8/19次亜臭が残っていたので、再度、すすぎを十分にを行い、異常が無くなったので、次工程に進めた。	
19	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
20	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
21	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
22	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
24	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否				
25	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否				
26	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		8/26カッターの刃の破損が終了時に確認された為、一時隔離品とし、目視にて全量検品し、刃の欠け部分を確保した。その後、隔離解除し、製品化した。
27	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
28	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
29	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
30	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	中村	松田		
31	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否				
検証責任者							工藤		

重要な衛生管理の実施記録

年 月

製品化

月日	重要					印字	担当者	責任者	特記事項
	計量時の品温	加工処理時間	金属検出機						
基準	()℃ 以下	()時間 以内	金属検出機が 動作確認 【始業前】	金属検出機が 動作確認 【終了後】	検出され た異物の 有無	賞味期限 の異常			
1	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
2	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
3	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
4	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
5	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
6	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
7	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
8	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
9	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
10	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
11	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
12	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
13	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
14	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
15	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
16	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
17	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
18	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
19	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
20	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
21	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
22	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
23	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
24	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
25	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
26	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
27	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
28	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
29	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
30	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
31	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
							検証責任者		

重要な衛生管理の実施記録（記入例）

2019 年 8 月

製品化

月日	重要					印字	担当者	責任者	特記事項
	計量時の品温	加工処理時間	金属検出機						
基準	(10) °C 以下	(3) 時間 以内	金属検出機 が動作確認 【始業前】	金属検出機 が動作確認 【終了後】	検出され た異物の 有無	賞味期限 の異常			
1	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	8/2品温が、15°Cであった 為、一時隔離品とし、細菌 検査を行った後、基準内で あった為、隔離を解除し、 通常品として処理した。
2	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
3	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
4	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
5	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
6	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
7	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
8	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
9	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
10	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
11	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
12	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
13	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	8/13終了時にテストピース が反応しないので、製品を 全て隔離品とし、正常な金 属検出機に全量通して、正 常品として出荷した。
14	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
15	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
16	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
17	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
18	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
19	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
20	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
21	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
22	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
23	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	8/23賞味期限が間違ってい た為、再度、ラベルを打ち 出し、貼付して通常の製品 化を行った。
24	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
25	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
26	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	8/27対処記入漏れです。 (工藤)
27	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
28	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
29	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
30	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有	牧原	高谷	
31	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	無・有			
							検証責任者	工藤	

重要な衛生管理の実施記録

年 月

販売

月日	重要		在庫管理	賞味期限の管理		担当者	責任者	特記事項
	仕入れ品温管理	保管庫の温度		印字日付の 確認	日付添付漏れ の有無			
基準	指定の 温度帯	()℃ 以下	先入れ・ 先出し	印字日付の 確認	日付添付漏れ の有無			
1	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
2	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
3	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
4	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
5	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
6	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
7	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
8	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
9	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
10	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
11	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
12	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
13	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
14	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
15	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
16	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
17	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
18	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
19	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
20	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
21	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
22	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
23	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
24	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
25	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
26	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
27	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
28	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
29	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
30	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
31	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
						検証責任者		

重要な衛生管理の実施記録（記入例）

2019 年 8 月

販売

月日	重要		在庫管理	賞味期限の管理		担当者	責任者	特記事項
	仕入れ品温管理	保管庫の温度		印字日付の確認	日付添付漏れの有無			
基準	指定の温度帯	(10)℃以下	先入れ・先出し	印字日付の確認	日付添付漏れの有無			
1	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	<p>8/1凍結品が半解凍状態だった為、納入業者に連絡し、以後同様の事が無いように指導した。</p> <p>8/6ショーケースの温度が12℃に上がっていた為、設定温度を5℃低くした。同時に業者に修理を依頼した。</p> <p>8/12店舗へ品出しする際に前回の在庫と入り繰りが有った為、パートさんに指導し先入れ先出しを徹底した。</p> <p>8/16指定した年月日がズレていた為、修正して添付した。</p> <p>8/21販売する際に、ラベル無しの商品が出た為、添付ミスを指摘し、同様の事が起こらないように指導した。</p>
2	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
3	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
4	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
5	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
6	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
7	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
8	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
9	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
10	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
11	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
12	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
13	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
14	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
15	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
16	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
17	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
18	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
19	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
20	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
21	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
22	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
23	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
24	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
25	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
26	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
27	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
28	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
29	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
30	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有	萩野	鈴木	
31	良・否	良・否	良・否	良・否	無・有			
検証責任者							井口	

重要な衛生管理の実施記録

年 月

製造施設温度管理

月日	重要									担当者	責任者	特記事項
	作業室内			冷蔵庫内			冷凍庫内					
基準	時刻	() °C以下	判定	時刻	(°C~ °C)	判定	時刻	() °C以下	判定			
1	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
2	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
3	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
4	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
5	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
6	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
7	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
8	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
9	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
10	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
11	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
12	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
13	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
14	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
15	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
16	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
17	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
18	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
19	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
20	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
21	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
22	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
23	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
24	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
25	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
26	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
27	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
28	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
29	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
30	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
31	:	°C	良・否	:	°C	良・否	:	°C	良・否			
*測定時刻は、朝一作業前に確認すること										検証責任者		

重要な衛生管理の実施記録（記入例）

2019年 8月

製造施設温度管理

月日	重要									担当者	責任者	特記事項
	作業室内			冷蔵庫内			冷凍庫内					
基準	時刻	(18) °C以下	判定	時刻	(3°C~ 10°C)	判定	時刻	(-15) °C以下	判定			
1	7:50	20°C	良(否)	7:52	7.5°C	良(否)	7:55	-18°C	良(否)	周東	本多	8/1作業室温の設定を2°C下げ、16°Cにした。
2	7:52	18°C	良(否)	7:55	7.6°C	良(否)	8:00	-19°C	良(否)	周東	本多	
3		°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			
4		°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			
5	7:30	17°C	良(否)	7:41	8.5°C	良(否)	7:50	-19°C	良(否)	周東	本多	8/8熟成庫内の設定温度を2°C引き下げ、7°Cにした。中の製品・半製品についても隔離品とし、細菌検査を行い、問題無い事を確認した。(周東)
6	7:41	18°C	良(否)	7:50	8.8°C	良(否)	7:55	-20°C	良(否)	周東	本多	
7	7:42	18°C	良(否)	7:50	9.5°C	良(否)	7:55	-20°C	良(否)	周東	本多	
8	7:40	17°C	良(否)	7:50	11.0°C	良(否)	7:55	-19°C	良(否)	周東	本多	
9	7:50	17°C	良(否)	7:52	8.0°C	良(否)	7:55	-20°C	良(否)	周東	本多	
10	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			
11	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			
12	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			
13	7:42	17°C	良(否)	7:45	8.8°C	良(否)	8:00	-18°C	良(否)	周東	本多	
14	7:41	16°C	良(否)	7:42	9.5°C	良(否)	:	°C	良(否)	周東	本多	
15	7:40	17°C	良(否)	7:42	8.8°C	良(否)	7:50	-20°C	良(否)	周東	本多	
16	7:30	16°C	良(否)	7:45	8.0°C	良(否)	7:55	-18°C	良(否)	周東	本多	
17	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			
18	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			
19	7:42	18°C	良(否)	7:45	8.0°C	良(否)	7:55	-20°C	良(否)	周東	本多	
20	7:50	18°C	良(否)	7:52	8.8°C	良(否)	7:55	-19°C	良(否)	周東	本多	
21	7:52	17°C	良(否)	7:55	8.0°C	良(否)	7:55	-18°C	良(否)	周東	本多	
22	7:42	18°C	良(否)	7:45	8.0°C	良(否)	7:50	-18°C	良(否)	周東	本多	
23	7:38	17°C	良(否)	7:45	8.8°C	良(否)	7:50	-19°C	良(否)	周東	本多	
24	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			
25	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			
26	7:39	18°C	良(否)	7:42	8.8°C	良(否)	7:50	-15°C	良(否)	周東	本多	
27	7:40	17°C	良(否)	7:42	8.0°C	良(否)	7:45	-15°C	良(否)	周東	本多	
28	7:41	18°C	良(否)	7:45	9.5°C	良(否)	7:50	-15°C	良(否)	周東	本多	
29	7:40	18°C	良(否)	7:45	9.0°C	良(否)	7:55	-15°C	良(否)	周東	本多	
30	7:42	17°C	良(否)	7:45	9.5°C	良(否)	7:55	-18°C	良(否)	周東	本多	
31	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)	:	°C	良(否)			

*測定時刻は、朝一作業前に確認すること

検証責任者

工藤