

製品説明書

製品名： _____

事業所名： _____

記載事項	内容
製品の名称	
原材料に関する項目	
添加物の名称	
容器包装の材質及び形態	
保存方法 消費期限又は賞味期限	
製品の規格	
喫食又は利用の方法	
喫食の対象者	

製品説明書

製品名： _____

事業所名： _____

記載事項	内容
製品の名称	
原材料に関する項目	
添加物の名称	
容器包装の材質及び形態	
保存方法 消費期限又は賞味期限	
製品の規格	
喫食又は利用の方法	
喫食の対象者	

HACCPプラン

製品名： _____

事業所名： _____

工程	
起こりうる危害要因	
危害要因の防止措置 検査の頻度や基準	
改善措置 検査結果が逸脱した場合	
記録文書名 記録する内容	

HACCPプラン

製品名： _____

事業所名： _____

工程	
起こりうる危害要因	
危害要因の防止措置 検査の頻度や基準	
改善措置 検査結果が逸脱した場合	
記録文書名 記録する内容	

HACCPプラン

製品名： _____

事業所名： _____

工程	
起こりうる危害要因	
危害要因の防止措置 検査の頻度や基準	
改善措置 検査結果が逸脱した場合	
記録文書名 記録する内容	

HACCPプラン

製品名： _____

事業所名： _____

工程	
起こりうる危害要因	
危害要因の防止措置 検査の頻度や基準	
改善措置 検査結果が逸脱した場合	
記録文書名 記録する内容	

表 1 一般的衛生管理の記録

年 月 日	担当者		責任者	
衛生管理項目	結果 良好：○ 不良：×	確認者	結果が不良×の場合の 改善処置	備 考
施設の周囲および外部				
周囲が清潔に保たれているか				
廃棄物などが放置されていないか				
そ族・昆虫類の発生はないか				
雨漏りはないか				
外壁に破損やサビはないか				
手洗い設備				
出入口扉に破損はなく、清潔か				
粘着ローラーの補充は十分か				
手洗い設備は清潔に保たれているか				
石鹼、アルコール、ペーパータオルが十分にあるか				
トイレは清潔に保たれているか				
トイレの水洗設備に異常はないか				
製造現場				
床に水たまりはないか				
床にカビ、残渣のこびりつき、破損はないか				
工具類は整理整頓されているか				
床に不要なものが置かれていないか				
排水溝につまりはないか				
窓や網戸の破損、外部との隙間がないか				
内壁や窓に結露、カビ、破損はないか				
天井に結露、カビ、破損はないか				
各照明設備に不良はないか				
換気・空調設備に異常はないか				
包丁やまな板などの器具類に欠損がなく、洗浄・殺菌されているか				
洗剤や薬剤は適切に保管されているか				
機械・設備の洗浄、殺菌は十分か				
工場内に異臭などを感じないか				
その他、気付いたことがあれば記入				

表 2 機械類の一般的衛生管理の記録

年 月 日	担当者		責任者	
衛生管理項目	結果 良好：○ 不良：×	確認者	結果が不良×の場合の 改善処置	備 考
二重釜				
釜内に食品残渣などの汚れがなく、釜の破損もないか				
ボルトの弛み、外れなどはなく、各部品は固定されているか				
バルブにがたつきなどがないか				
蒸気の漏れがなく、一定の圧力で作動しているか				
正しい温度を示しているか				
巻締機				
正常に作動し、異音などは発生していないか				
真空度を保持しているか				
周囲に大量の機械油の飛び散りなどはないか				
適正な機械油を使用しているか。特にヘッド周り				
食品残渣やグリースなどによる異物はないか				
補充用の機械油は適正量であるか				
各ボルトに弛みや外れはないか				
低温殺菌（湯殺菌）槽				
給水、排水、蒸気バルブにがたつきなどがないか				
殺菌槽、パイプ、バルブからの水や蒸気の漏洩がないか				
浴槽内に汚れ、異物などがなく清潔に保たれているか				
正しい温度が表示され、温度コントロールされているか				
その他、気付いたことがあれば記入				

表5 従業員入室管理記録

担当者

氏名	月 日(月)			月 日(火)			月 日(水)			月 日(木)			月 日(金)			対応処置	製造 責任者
	合	否	理由														

理由：

A（体調による）：顔色の良否、傷や怪我の有無、下痢・発熱・腹痛・嘔吐などの症状の有無

B（服装による）：作業服、ヘアネット、帽子、長靴などが正しい状態か

C（手指・持込による）：爪が長すぎないか、手指の洗浄が行われたか、指輪などの装飾品、私物などの不要物を持ち込んでいないか

各リーダーが合、否に✓を記入。否の場合は理由にA、B、Cを記入し、対応処置も記入する。その他については備考欄に記載し、責任者に連絡

休暇の場合は休、出張や外出などは外と記す

備考

危害要因分析表 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」

No. _____

I	II	III	IV
原材料/工程	I で予想される 危害要因は何か	II 欄の判断理由とその管理方法	この工程 は CCP か
	生物：		
	化学：		
	物理：		
	生物：		
	化学：		
	物理：		
	生物：		
	化学：		
	物理：		
	生物：		
	化学：		
	物理：		
	生物：		
	化学：		
	物理：		
会社名	日付		
責任者	備考		
担当者			

製造管理記録（日誌形式）

日付				担当者			
製品				容器			
pH	糖度 (%)	殺菌槽の状態	温度 (°C)	殺菌開始時間	殺菌終了時間	密封状態	備考
				:	:		
				:	:		
				:	:		
				:	:		
日付				担当者			
製品				容器			
				:	:		
				:	:		
				:	:		
				:	:		
日付				担当者			
製品				容器			
				:	:		
				:	:		
				:	:		
				:	:		
日付				担当者			
製品				容器			
				:	:		
				:	:		
				:	:		
				:	:		

バッチごとに管理する。異常、修正などの詳細は備考欄に記入して責任者に連絡する。

日付							
責任者 確認							

ヒートシール管理記録（日誌形式）

日付				担当者	
製品				容器	
確認時間	設定温度 (°C)	設定時間 (sec)	設定圧力 (MPa)	密封状態 外観	備考
:					
:					
:					
日付				担当者	
製品				容器	
:					
:					
:					
:					
日付				担当者	
製品				容器	
:					
:					
:					
:					
日付				担当者	
製品				容器	
:					
:					
:					
:					

バッチごとに管理する。異常、修正などは詳細を備考欄に記入して責任者に連絡する。

日付					
責任者 確認					

改善処置記録

日付	/ /	報告を受けた日時
どこからの連絡か	消費者 流通 行政 事業所内 その他 ()	/ /
具体的な連絡元		
製品名は		ロットは
どのような内容か	製品クレーム 事故 故障 行政指導 業務内容 その他 ()	
具体的な内容は		
原因は何であったか		
どのように対応し、どのように改善したかを具体的に	製品回収 報告書 修正 修理 指導 その他	
改善後の状況は		

確認 年 月 日

担当者	責任者