

# 一般衛生管理の計画と記録

年 月

|      | 一般衛生   | ①原料の受入れ確認       | ②原料保管庫の温度 | ③ミックスの温度  | ④保管庫の温度    | ⑤水の確認                | ⑥製造室の整理・整頓・清掃            | ⑦機械・器具の洗浄・殺菌    | ⑧機械・器具の破損・紛失の確認             | ⑨トイレの洗浄・消毒 | ⑩従業員の健康管理の確認           | ⑪手洗いの実施                | ⑫従業員の異物混入対策                    |     |     |      |
|------|--------|-----------------|-----------|-----------|------------|----------------------|--------------------------|-----------------|-----------------------------|------------|------------------------|------------------------|--------------------------------|-----|-----|------|
| 計画   | いつ     | 納品時             | 毎朝        | 使用前       | 毎朝         | 毎朝                   | 製造終了後                    | 製造開始前及び終了後      | 製造終了後                       | 毎朝         | 出勤時                    | 作業前                    | 製造室入場時                         | 確認者 | 責任者 | 改善措置 |
|      | チェック項目 | 汚れ・破損・期限に異常はないか | (例) 10℃以下 | (例) 10℃以下 | (例) -18℃以下 | 風味・色調に異常はないか。異物はないか。 | きれいになっているか。ゴミは片づけられているか。 | 汚れてはいないか。殺菌したか。 | 機械に破損や傷はないか、パッキン等の破損・紛失はないか | 1日1回実施したか  | 発熱、下痢、怪我の有無、作業着の汚れがないか | 製造作業前、トイレ後等、手洗いと消毒をしたか | 作業着の汚れ、身だしなみに問題ないか、不要物は持っていないか |     |     |      |
| 実施記録 | 1日     | 良・否             | 良・否       | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 良・否                    | 良・否                            |     |     |      |
| 備考   |        |                 |           |           |            |                      |                          |                 |                             |            |                        |                        |                                |     |     |      |

②③④の温度は、基準を決めて管理しましょう。  
 ②③④については実際の温度を記録しておく(※別紙)、トラブル予防に繋がったり、万が一問題が発生した時の原因究明が容易になります。  
 製造しない日は、日付欄に斜線を入れましょう。

|      | 一般衛生   | ①原料の受入れ確認       | ②原料保管庫の温度 | ③ミックスの温度  | ④保管庫の温度    | ⑤水の確認                | ⑥製造室の整理・整頓・清掃           | ⑦機械・器具の洗浄・殺菌    | ⑧機械・器具の破損・紛失の確認             | ⑨トイレの洗浄・消毒 | ⑩従業員の健康管理の確認           | ⑪手洗いの実施                | ⑫従業員の異物混入対策                    |     |     |      |
|------|--------|-----------------|-----------|-----------|------------|----------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------------|------------|------------------------|------------------------|--------------------------------|-----|-----|------|
| 計画   | いつ     | 納品時             | 毎朝        | 使用前       | 毎朝         | 毎朝                   | 製造終了後                   | 製造開始前及び終了後      | 製造終了後                       | 毎朝         | 出勤時                    | 作業前                    | 製造室入場時                         | 確認者 | 責任者 | 改善措置 |
|      | チェック項目 | 汚れ・破損・期限に異常はないか | (例) 10℃以下 | (例) 10℃以下 | (例) -18℃以下 | 風味・色調に異常はないか。異物はないか。 | きれいになっているか。ゴミは片づけられているか | 汚れてはいないか。殺菌したか。 | 機械に破損や傷はないか、パッキン等の破損・紛失はないか | 1日1回実施したか  | 発熱、下痢、怪我の有無、作業着の汚れがないか | 製造作業前、トイレ後等、手洗いと消毒をしたか | 作業着の汚れ、身だしなみに問題ないか、不要物は持っていないか |     |     |      |
| 実施記録 | 16日    | 良・否             | 良・否       | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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                    | 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        | 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        | 良・否                    | 良・否                    |                                |     |     |      |
| 備考   |        |                 |           |           |            |                      |                         |                 |                             |            |                        |                        |                                |     |     |      |

②③④の温度は、基準を決めて管理しましょう。

②③④については実際の温度を記録しておく(※別紙)、トラブル予防に繋がったり、万が一問題が発生した時の原因究明が容易になります。

製造しない日は、日付欄に斜線を入れましょう。

一般衛生管理の実施記録  
 (※②④保管庫の温度の記録)

年 月

| 日付  | 時間 | ②原料冷蔵倉庫 | 確認者 | ④製品保管庫 | 確認者 | 責任者 | 改善措置 |
|-----|----|---------|-----|--------|-----|-----|------|
|     |    | ●℃以下    |     | ●℃以下   |     |     |      |
| 1日  | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 2日  | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 3日  | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 4日  | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 5日  | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 6日  | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 7日  | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 8日  | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 9日  | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 10日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 11日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 12日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 13日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 14日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 15日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 備考  |    |         |     |        |     |     |      |

- 温度計の確認 : 年に1回以上は温度が正しく測定されることを確認しましょう。
- 製造しない日は、日付欄に斜線を入れましょう。

| 日付  | 時間 | ②原料冷蔵倉庫 | 確認者 | ④製品保管庫 | 確認者 | 責任者 | 改善措置 |
|-----|----|---------|-----|--------|-----|-----|------|
|     |    | ●℃以下    |     | ●℃以下   |     |     |      |
| 16日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 17日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 18日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 19日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 20日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 21日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 22日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 23日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 24日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 25日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 26日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 27日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 28日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 29日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 30日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 31日 | :  | ℃       |     | ℃      |     |     |      |
| 備考  |    |         |     |        |     |     |      |

- 温度計の確認 : 年に1回以上は温度が正しく測定されることを確認しましょう。
- 製造しない日は、日付欄に斜線を入れましょう。





