

3. 管理記録を記載してみよう（記録様式-1）

(1) 一般衛生管理の実施記録

計画したことを実施し、その結果を記録しましょう。日々の衛生管理を確実に行っていきます。一日の最後には、実施の結果を記録しましょう。また、問題があった場合には、その内容と対応について特記事項に書き留めておきましょう。さらに、確認した人のサインも記録しておきましょう

衛生管理計画（例） ①施設・設備の衛生管理（トイレの洗浄・消毒）

- トイレの洗浄、消毒を行う。特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒されていますか。

衛生管理計画（例） ③排水及び廃棄物の取扱

- 汚水は、原材料、製品を汚染しないよう、床、排水溝、排水管は、清掃や乾燥を心がけていますか。
 ゴミは製品や原材料との接触を防ぐため蓋付きの容器に保管し、たまっていませんか。

衛生管理計画（例） ④食品の衛生的な取扱（原材料の保管）

- 濡れ、高温、多湿を避けられる場所に保管されていますか。

衛生管理計画（例） ⑤従業員の衛生管理、衛生教育

- 定期的な健康診断の結果、適切な方が従事していますか。
 嘔吐、発熱、下痢、手指の傷の有無を確認していますか。
 衛生的な手洗いを実施していますか。

(記録様式-1) ~記入例~

一般衛生管理の実施記録							2017年11月	
							書類番号	IP-001
日	① トイレの 洗浄・消 毒	③ 排水・廃棄 物の取扱い	④ 衛生的な 取扱	⑤ 従業員の 健康	⑤ 手洗いの 実施	日々チェ ック (記録者)	特記事項	確認者 (週1回)
1日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	高城花子	11/2 小麦保管庫の床面に 雨漏りあり、葺の瓦のずれ を直し、床の水切りをし た。 11/4 昼前、A君がトイレ の後に手洗いをせず作業に 戻ったので、注意し手洗 いをさせた。 11/5 朝Bさんが手に切り 傷があることから、製造業 務から発注業務に変更して 作業を行った。 11/6 作業後排水溝に詰ま りがあり洗浄水がオーバー フロー溝の清掃を行った。 11/7 13時過ぎ、C君から トイレが汚れているとの連 絡があり清掃し消毒した。	11/7 高城太郎
2日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	高城花子		
3日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	高城花子		
4日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	高城花子		
5日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	高城花子		
6日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	高城花子		
7日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	高城花子		
8日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否			
9日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否			
10日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否			
11日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否			
12日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否			
13日	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否			

(2) 調合・殺菌のチェック (記録様式-2)

調合・殺菌において、決められた基準になる数値を記載して、適切に基準通りに実施されているかなどを確認します。確認した人のサインも「チェック」欄に記録しておきましょう。確認の結果が問題なかった場合は「良」に○印を記載しましょう。問題があった場合は「否」に○印を記載し、その内容や対処したことを記載しましょう。該当する基準がない場合は斜線を記載してください。(以下同じ。)

衛生管理計画 (例) iii-(b) 特定の添加物の使用

配合割合に従って計算した量をとりましたか。

(記録様式-2) ~記入例~

調合・殺菌管理実施記録		2017年 11月 17日			
		書類番号	IP-002		
調 合 工 程	調合日	2017年 11月 17日			
	銘柄	日本橋つゆ			
	生産量 (k)	1.0			
	pH (たれ、ストレートつゆの場合)	チェック結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
	4.9	○良 否	11/17 高城花子		11/17 高城太郎
	管理が必要な添加物 (名称を記載)	投入量	チェック結果	チェック (記録者)	特記事項
ソルビン酸K	600g	○良 否	11/17 高城花子		11/17 高城太郎

衛生管理計画（例） i 食中毒について

ストレートつゆ（区分1）

- 充填前にボツリヌス菌が死滅する 120℃、4 分又はこれと同等以上の殺菌を行い、充填は 85℃相当で行い、充填後速やかに転倒殺菌していますか。
- 製品を低温流通（10℃以下）していますか。
- 中級者手順書に従い危害要因分析を行い、殺菌条件を設定していますか。

ストレートつゆ（区分2）

- 充填前に 125℃、5 秒以上相当の殺菌を行い、充填は 85℃相当で行い、充填後速やかに転倒殺菌していますか。
- 製品を低温流通（10℃以下）していますか。
- 中級者手順書に従い危害要因分析を行い、殺菌条件を設定していますか。

濃縮つゆ、たれ（区分3）

- 充填は 85℃相当で行い、充填後速やかに転倒殺菌していますか。
- 製品を低温流通（10℃以下）していますか。
- 中級者手順書に従い危害要因分析を行い、殺菌条件を設定していますか。

濃縮つゆ、たれ（区分4）

- 充填前にしょうゆの火入れと同等の処理を行っていますか。
- 打栓までの間に酵母や乳酸菌が入らないように管理していますか。

殺菌工程	管理事項		チェック (記録者)	特記事項	確認者
	殺菌日	2017年 11月 17日	11/17 高城花子	14:20 から殺菌温度が 123℃に低下したため、装置を停止し加熱不良液を充填待ちタンクから火入れタンクに戻した。次に、殺菌装置の温度調整補修を行い、正常な温度を保持できることを確認後、15:10 より再度殺菌を行った。	11/17 高城太郎
	殺菌温度（時間）	125℃（5秒）			

衛生管理計画（例） ①施設・設備の衛生的な管理

- 調合・殺菌に使用する器具を洗浄し、又は、すすぎを行い消毒はできていますか。

設備の洗浄・点検	管理事項	日付	チェック 結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
	調合容器	11/17	良 否	11/17 高城花子		11/17 高城太郎
	殺菌装置	11/17	良 否	11/17 高城花子		11/17 高城太郎

(3) 充填のチェック (記録様式-3)

充填に際して下記の確認を行ったことを記録しましょう。

充填前ろ過あり

- ろ過前のろ過器の確認、ろ過後のろ過器の確認を行っていますか。
- ろ過から打栓までの工程中で異物が入らないように管理していますか。
- 充填される前の容器に異物がないことを確認していますか。

充填前ろ過なし

- 原料は異物の入っていないものを使用していますか。
- 製造工程中で異物が入らないように管理していますか。

(記録様式-3) ~記入例~

充填管理実施記録		2017年 11月 20日		
		書類番号	IP-002	
充填工程	充填日	2017年 11月 20日	担当者(記録者)	高城花子
	充填温度	85℃		
	銘柄	日本橋つゆ (1 リットル ガラス瓶)		
	充填本数	50本		

衛生管理計画 (例) ①施設・設備の衛生的な管理

- 充填の施設は清掃されていますか。
- 充填に使用する器具は使用の都度洗浄し、又はすすぎを行い消毒すると同時に壊れていないことを確認していますか。

衛生管理計画 (例) ④食品の衛生的な取扱 (中間製品の取り扱い)

- 容器に異物が入らないように容器に蓋がしてあるか、又は、異物が入らない構造になっていますか。

衛生管理計画 (例) ⑥そ族・昆虫の対策

- 作業中、出入り口は、ドアやストリップカーテンを閉じていますか。
- 窓は網戸等の防虫対策がなされていない場合、閉め切っておきましたか。

施設 の 管理	管理事項	日付	チェック 結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
	衛生管理と保守	11/20	○良 否	11/20 高城花子		11/20 高城太郎
	衛生的取扱 (中間製品の取扱)		○良 否	11/20 高城花子		
	そ族・昆虫		○良 否	11/20 高城花子		

衛生管理計画（例） ii 異物について（容器）

ヒビや他の割れた破片など混入がないことを目視で確認していますか。

使用容器の管理	管理事項	日付	チェック結果	チェック(記録者)	特記事項	確認者
	異物の無いこと	11/20	良 否	11/20 高城花子	13:40 に、空ビン検査でヒビのあるビンを発見したので、空ビン供給ラインを止め、ラインから取り除いた後、再稼働した。また、空ビン供給会社に連絡し、改善をお願いした。	11/20 高城太郎
割れ等の無いこと	良 否		11/20 高城花子			

衛生管理計画（例） ①施設・設備の衛生的な管理

- 充填ノズル等の直接製品に接触する器具類は、使用の都度、手順を定め洗浄を行っていますか。
- 必要に応じて充填ノズルは薬剤等で殺菌消毒等を行っていますか。

衛生管理計画（例） ii 異物について（充填機の保守点検）

打栓時に容器の口の割れ等が起らないようトルクを調整していますか。

充填設備の管理	管理事項	日付	チェック結果	チェック(記録者)	特記事項	確認者
	洗浄	11/20	良 否	11/20 高城花子		11/20 高城太郎
保守点検	11/20	良 否	11/20 高城花子			

衛生管理計画（例） ii 異物について（ストレーナーの保守点検）

点検時にストレーナーの破損がありませんか。

ストレーナー管理	管理事項	日付	チェック結果	チェック(記録者)	特記事項	確認者
	洗浄	11/20	良 否	11/20 高城花子		11/20 高城太郎
点検	良 否		11/20 高城花子			

(4) クレームや衛生上、気づいたこと

その日にあったクレームや衛生上、気づいたことを記録しておきましょう。また対応した場合は、その内容もメモしておきましょう。

(5) 確認者

可能であれば、日々のチェックをおこなった方（記録者）とは別の方（確認者）が、週に1度、確認を行い、サインを「確認者」欄に記載しましょう。

4. 振り返ってみよう

衛生計画を作成し、それに基づいて取り組みを実施したら、定期的（1 か月など）に振り返ってみましょう。定期的に振り返りを行い、問題があれば衛生管理計画を見直してみましょう。

見直しは次の点について確認してみましょう。

- ①やると決めたこと（衛生管理計画）がその通りに実施できましたか？
- ②現場のやり方にそぐわないことはありませんでしたか？
- ③作成した記録は残っていますか？

見直しの結果、問題があればうまくいくよう見直しをします。見直しをしながら少しずつ進めて行きましょう。

また、管理を進めていく中で、不良品やクレームが発生した場合、発生した原因を振り返ることで今の衛生管理計画を実施することで防ぐことができないか？もっと高度な管理や異なる場所での新たな管理が必要でないか？など、長期的（1 年後など）に振り返りながら、管理計画を含む全体的な実施状況等を確認し、改善・向上を図るとよいでしょう。

5. 記録を保管しましょう

これらの一連の記録は、3年間は保管しておきましょう。保健所の食品衛生監視員から提示を求められた場合は、速やかに対応しましょう。

【保管が必要な重要な書類】

製造工程一覧図

別紙 1 （計画様式-1）衛生管理計画

【保管が必要な重要な記録】 原材料の受入れ確認
記録を追記した「入荷伝票」 別紙 2 （記録様式-
1）一般衛生管理の実施記録 別紙 3 （記録様式-
2）調合・殺菌管理実施記録 別紙 4 （記録様式-
3）充填管理実施記録