



# 製品製造記録（記入例）

検証者

◇◇  
2020.5.6

良否記入方法：問題がない場合は「良」に○をします。  
「否」が○のとき、製品を再加工又は影響がないことを確認した場合は●をします。

検証者：用紙が終わる都度（1カ月以内）、上司や責任者が記録から活動の適切性を確認します。

2020年 5月 No. 1 特記事項：不適合や不定期な活動を行った際に、その内容を記述します。

日	ロット	製品名	原材料殺菌 条件 次亜塩素酸 処理200ppm 5分間	計量・混合 条件 pH4.6以下	担当者	特記事項
1	1	ウメ	良・否	4.5	〇〇	<p>1日2ロット目、 pH測定時にpH4.7を示したため、投入原材料を 確認した結果、原材料の計量に間違いがあったこ とが判明したため、製品は廃棄した。</p> <p>2日3ロット目、 塩素殺菌液を用意する際に次亜塩素酸ナトリウム と間違えて洗剤を投入したため、製品は廃棄した。</p>
	2	ユズ	良・否	4.7	〇〇	
	3	タマネギ	良・否	4.5	〇〇	
2	1	ウメ	良・否	4.5	〇〇	
	2	ユズ	良・否	4.4	〇〇	
	3	タマネギ	良・否	—	〇〇	
3	1	ウメ	良・否	4.5	〇〇	
	2	ユズ	良・否	4.4	〇〇	
	3	タマネギ	良・否	4.5	〇〇	
4	1	ウメ	良・否	4.5	〇〇	
	2	ユズ	良・否	4.4	〇〇	
	3	タマネギ	良・否	4.5	〇〇	
	3	タマネギ	良・否	4.5	〇〇	
5	1	ウメ	良・否	4.4	〇〇	
	2	ユズ	良・否	4.5	〇〇	
	3	タマネギ	良・否	4.5	〇〇	
6	1	ウメ	良・否	4.4	〇〇	
	2	ユズ	良・否	4.5	〇〇	
	3	タマネギ	良・否	4.5	〇〇	
			良・否			
			良・否			
			良・否			
			良・否			