

実施記録表②

(製造工程別の管理)

- ・○か×で記入
- ・×の場合には、特記事項欄に理由と対応の概要を記入
- ・製品のグループの加工工程に該当しない項目については、予め斜線を記入
- ・不具合等により、実施しなかった加工工程については、「-」を記入

2021年1月

様式2-2(記入例)

製品のグループ	1~5	製品名	○○○、△△△、×××・・・
---------	-----	-----	----------------

実施日	1. 原材料・副原料等の受入		2. 加工										3. 検査・包装・ラベリング			4. 保管庫の温度管理等		5. 出荷	特記事項	確認者サイン	
			(1)下処理・成形加工			(2)調味・乾燥度合い(既定製法)の遵守				(3)加熱状態(既定製法)の遵守			異物の混入	製品の包装状態	製品の表示	冷蔵庫	冷凍庫				
	包装・表示事項、保冷状態	移送・保管	保管場所への作業	原材料の確認、異物・害虫の除去	調味料等の割合	浸漬時間	乾燥温度	乾燥時間	加熱温度	加熱時間	食品添加物	食品の加熱状態									
	一般衛生管理	一般衛生管理	一般衛生管理	一般衛生管理/重要管理点	一般衛生管理/重要管理点	重要管理点	重要管理点	一般衛生管理	一般衛生管理												
14日	○	○	○	○	/	/	/	/	/	○	○	○	/	○	○	○	○	○	○	(製造工程の管理が正常に行われた1月14日の記入例：冷凍保管の益揚げシラス)	印
記入例1 (全グループ共通)	×	-	-	-	-	-	/	/	/	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	△日：受入荷物が濡れており、原料が解凍状態だったため、仕入れ先に連絡して返品した。	印
記入例2(1) (グループ4)	○	×	○	○	○	/	/	/	/	○	○	/	/	○	○	○	○	○	○	△日：受入れ荷物を約1時間箱ごと放置してしまっただが、中身は凍結状態だったため、振込に受入れ後の処置を徹底し、原料として使用した。(冷蔵保管のつくだ煮)	印
記入例2(2)-1 (グループ2)	○	○	○	×	○	○	○	○	/	/	/	/	/	○	○	○	○	○	○	△日：下処理時に釣り針の混入を見つけたため、除去して仕入れ先に連絡した。(冷蔵保管の開き干し)	印
記入例2(2)-1 (グループ2)	○	○	○	○	○	×	○	○	/	/	/	/	/	○	○	○	○	○	○	△日：漬け込み時間が決められた製法より短かったため、再調味した。(冷蔵保管のみりん干し)	印
記入例2(2)-2 (グループ3)	○	○	○	○	/	/	/	/	/	○	○	/	/	○	○	○	○	○	○	△日：乾燥機の設定を間違え、決められた乾燥温度・時間で製造できなかったため、製品は冷蔵保管品として出荷した。(常温保管の丸干し)	印
記入例2(3)-1 (グループ4)	○	○	○	○	○	○	/	/	/	×	-	-	/	-	-	-	-	-	-	△日：ボイラーの不調により、加熱温度が上がらなかったため、業者に修理を依頼し、製品は廃棄した。(冷蔵保管のつくだ煮)	鈴木
記入例2(3)-2 (グループ5)	○	○	○	○	○	○	/	/	/	○	×	/	/	○	○	○	○	○	○	△日：加熱加工中に停電となり、決められた時間より約10分加熱が短くなったが、品質に問題がなかったため、冷蔵保管品として出荷した。(常温保管の才露煮)	鈴木
記入例2(3)-2 (グループ5)	○	○	○	○	○	○	/	/	/	○	○	○	×	-	-	-	-	-	-	△日：温度・時間とも決められた製法で加熱したが、規格外の大きさの製品が混じっていたため、加熱不十分として規格外製品は廃棄処分とした。(常温保管のつくだ煮)	鈴木
記入例3 (グループ3)	○	○	○	○	/	/	/	/	/	/	/	/	/	○	○	×	○	○	○	△日：表示シールが午前中に包装した製品(一夜干し)のものだったため、表示を張り替えて出荷した。(常温保管のスルメ)	鈴木
記入例4 (グループ2)	○	○	○	○	○	○	/	/	/	/	/	/	/	○	○	○	○	×	○	△日：14:00に警告音が鳴り、冷凍庫が-13℃となっていたため業者に修理を依頼。始業前は正常で、原料も凍結状態だったため組合の冷凍庫へ移動し、製造を続けた。(漬け魚)	鈴木
記入例5 (全グループ共通)	○	○	○	○	/	/	/	/	/	/	/	/	/	○	○	○	○	○	×	△日：前日の台風により出荷作業場の天井が破損し、直射日光が製品に当たったため、応急で寒冷紗を張って作業した。	鈴木