

2019 年 8月

一般衛生管理の実施記録 (豆腐類記入例)

月日	原材料の受け入れ・保管の確認	大豆の洗浄	製品の冷却温度・時間の確認	製造室の整理・整頓・清掃	機械・器具の洗浄・消毒・殺菌及び破損の確認	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理・衛生的作業衣着用等	衛生的な手洗いの励行	従業員の教育	その他(使用水の管理)	担当者	管理者	特記事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	香藤	8/1 原料袋が破損していたので返品した。(香藤が確認)
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	香藤	8/6 機械を修理した後の工具がそのままになっていたので整理した。(香藤が確認)
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦		
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
11日	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	三浦	香藤	8/12 機械に大豆カスが残っていたので、洗浄した。(香藤が確認)
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	香藤	8/14 ( )さんが、朝礼の時、出張であったので、8/16に前々日の朝礼内容を通知した。(香藤が対応)
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			8/17 ( )さんが、熱があると言ってきたので帰宅させた。(香藤が確認)
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	香藤	8/21 ( )さんが、製造室への入室の際、手洗いが十分でなかったため、やり直させた。(香藤が確認)
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦		
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦		
25日	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	竹田	香藤	8/26 使用水が給水開始前に満りを認めたので、暫く流し澄明になったため、製造を開始した。(香藤が確認)
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦		
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	香藤	8/29 トイレが汚れていたため、再度洗浄した。(香藤が確認)
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田		

\* 豆腐加工品(油揚げ、厚揚げ、がんもどき・オカラドーナツ)も併せて製造する場合も踏まえ、書式を合わせています。詳しくは「小規模な豆腐類製造事業者向け手引書」をご覧ください。

2019年 8月

重要管理の実施記録 (記入例)

	大豆の煮沸温度・時間の確認	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	担当者	確認者	特記事項
基準値	温度 (97)℃以上 時間 (2)分以上	温度 (90)℃以上 時間 (40)分以上	温度 (10)℃以下			
1日	良・否	良・否	良・否	竹田	齋藤	8/1 煮沸時間の設定を1分にしており、蒸煮時間が足りなかったため、再度時間を延長して蒸煮実施。
2日	良・否	良・否	良・否	竹田		
3日	良・否	良・否	良・否	竹田		
4日	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>			
5日	良・否	良・否	良・否	竹田		
6日	良・否	良・否	良・否	竹田		
7日	良・否	良・否	良・否	竹田		
8日	良・否	良・否	良・否	三浦	齋藤	8/8 温度が90℃まで達していなかったため、加熱装置の点検実施。15分で修理終了。再加熱。
9日	良・否	良・否	良・否	三浦		
10日	良・否	良・否	良・否	三浦		
11日	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>			
12日	良・否	良・否	良・否	三浦		
13日	良・否	良・否	良・否	竹田		
14日	良・否	良・否	良・否	竹田		
15日	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>		齋藤	8/17 冷蔵庫の温度が10℃以上であったため、点検実施。手持ちの温度計で計測の結果、10℃以下であったため、そのまま保管。冷蔵庫付属の温度計の修理依頼実施。
16日	良・否	良・否	良・否	三浦		
17日	良・否	良・否	良・否	竹田		
18日	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>			
19日	良・否	良・否	良・否	竹田		
20日	良・否	良・否	良・否	三浦		
21日	良・否	良・否	良・否	竹田		
22日	良・否	良・否	良・否	竹田	齋藤	
23日	良・否	良・否	良・否	竹田		
24日	良・否	良・否	良・否	三浦		
25日	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>			
26日	良・否	良・否	良・否	竹田		
27日	良・否	良・否	良・否	竹田		
28日	良・否	良・否	良・否	三浦		
29日	良・否	良・否	良・否	竹田	齋藤	
30日	良・否	良・否	良・否	竹田		
31日	良・否	良・否	良・否	竹田		

確認者は毎日、確認印またはサインをしましょう。