

一般衛生管理の実施記録（豆腐加工品記入例）

一般衛生管理の実施記録（豆腐加工品記入例）

2019年 8月

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 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	斎藤	8/1 原料袋が破損していたので返品した。(斎藤が確認)
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	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。(斎藤が確認)
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	8/12 機械に大豆カスが残っていたので、洗浄した。(斎藤が確認)
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/14 ( )さんが、朝礼の時、出張であったので、
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/16に前々日の朝礼内容を通知した。(斎藤が対忘)
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	8/17 ( )さんが、熱があると言ってきたので帰宅させた。(斎藤が確認)
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/21 ( )さんが、製造室への入室の再、手洗いが十分でなかったため、やり直させた。(斎藤が確認)
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/23 冷蔵庫の温度が十分下がっていないことがあったので、責任者ととも温度を調整し、製品に問題がないことを確認した。(三浦が対忘)
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/26 使用水が培養用开始前に濁りを認めたので、暫く流し(澄明)になったため、製造を開始した。(斎藤が確認)
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	斎藤	
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	8/29 トイレが汚れていたため、再度洗浄した。(斎藤が確認)
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	斎藤	

\* 豆腐類、豆乳又はオカラ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(豆腐・豆乳・オカラ編)」をご覧ください。

2019年7月

重要な衛生管理の実施記録（記入例）

日付	原材料の管理	製品毎の原材料の必要分量の取り分け・保管	油調工程の管理	冷蔵設備・販売ケースの温度の確認	アレルギー物質の管理	異物混入の防止	担当者	確認者	特記事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋	鈴木	3日 庫内の温度が下がらない。在庫製品を全量廃棄し、メーカーに修理依頼。冷蔵庫内を氷で冷却。 (高橋が対応、鈴木確認)
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
<del>7日</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
<del>14日</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
<del>21日</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
<del>28日</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>	<del>良・否</del>			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	高橋		

確認者は毎日、確認印またはサインをしましょう。