

2020年5月

製品製造記録

検証者

◇◇
202055

No.1

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ヵ月以内）、上司や責任者が記録から活動の適切性を確認します。

特記事項：不適合や不定期的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	殺菌洗浄 条件 次亜塩素酸 ナトリウム 200ppm 5分以上	担当者	特記事項
1	1	カボチャ	良・●	○○	1日1ロット目、 殺菌作業が終わったときに、製品全体が殺菌液に浸漬していなかったため、再度、殺菌洗浄を実施した。
	2	ニンジン	良・●	○○	
	3	ショウガ	良・否	○○	
	4	カボチャ	良・否	○○	
	5	ニンジン	良・否	○○	
2	1	ショウガ	良・否	○○	1日2ロット目、 タイマーの電池切れのため、正確な時間が測定できず、再度、殺菌洗浄を実施した。
	2	カボチャ	良・否	○○	
	3	ニンジン	良・否	○○	
	4	ショウガ	良・否	○○	
	5	カボチャ	良・否	○○	
3	1	カボチャ	良・否	○○	1日3ロット目、 新人が殺菌液を用意する際に次亜塩素酸ナトリウムと間違っ洗剤を投入したため、製品は廃棄した。
	2	ニンジン	良・否	○○	
	3	ショウガ	良・否	○○	
	4	カボチャ	良・否	○○	
	5	ニンジン	良・否	○○	
4	1	ショウガ	良・否	○○	
	2	カボチャ	良・否	○○	
	3	ニンジン	良・否	○○	
	4	ショウガ	良・否	○○	
	5	カボチャ	良・否	○○	
5	1	ニンジン	良・否	○○	
	2	ショウガ	良・否	○○	
	3	カボチャ	良・否	○○	