



# 製造記録 (記入例)

検証者  
◇◇  
2020.5.26

現場にて製造時の基準を確認できるよう、あらかじめ基準欄を記入します。  
現場では下表に沿って、測定した値等を記入します。  
もし測定結果にて異常があった場合は、備考欄に製品にとった対応を記入しましょう。  
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。  
特記事項：不適合や不定期に活動した際に、その内容を記述します。

製品名	熟成庫No.
〇〇県産黒にんにく	No. 2

熟成期間 期間： 25日間

入庫/出庫	日付	担当者	特記事項
入庫	2020/5/1	〇〇	異常なし
出庫	2020/5/26	〇〇	停電によるトラブルで1日延長指示があったため、26日間の熟成とした。

熟成温度 基準：60～75℃

1日目 (良)・否	11日目 (良)・否	21日目 (良)・否	31日目 良・否
2日目 (良)・否	12日目 (良)・否	22日目 (良)・否	32日目 良・否
3日目 (良)・否	13日目 良・(否)	23日目 (良)・否	33日目 良・否
4日目 (良)・否	14日目 (良)・否	24日目 (良)・否	34日目 良・否
5日目 (良)・否	15日目 (良)・否	25日目 (良)・否	35日目 良・否
6日目 (良)・否	16日目 (良)・否	26日目 (良)・否	36日目 良・否
7日目 (良)・否	17日目 (良)・否	27日目 良・否	37日目 良・否
8日目 (良)・否	18日目 (良)・否	28日目 良・否	38日目 良・否
9日目 (良)・否	19日目 (良)・否	29日目 良・否	39日目 良・否
10日目 (良)・否	20日目 (良)・否	30日目 良・否	40日目 良・否

特記事項

13日目：停電によるトラブルがあったため、熟成日数を1日延長した。