

一般衛生管理の実施記録～記入例～

一般衛生管理の実施記録 2018年 8月

日付	① トイレの 洗浄・消毒	② 排水・廃棄物 の取扱	③ 衛生的な 取扱	④ 従業員の 健康	⑤ 手洗いの 実施	日々チェック (記録者)	特記事項	確認者 (週1回)
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	味噌太郎	8/2 大豆保管庫の床面に 雨漏りあり。 蔵の瓦ずれを直し、床の 水切りを した。濡れた原料は廃棄処分とし た。 8/4 昼前、A君がトイレ後に手洗いをせ ず作業に戻ったので、注意し手洗 いをさせた。 8/5 朝、Bさんが手に切り傷があること から、製造業務から発注業務に変 更して作業を行った。 8/6 作業後、排水溝に詰まりがあり洗淨 水がオーバーフロー。 溝の清掃を行った。原料、製品への 汚染がない事を確認した。	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	味噌太郎			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	味噌太郎			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	味噌太郎			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	味噌太郎			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	味噌太郎			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否				
8日	良・否	良・否	良・否	良・否				
9日	良・否	良・否	良・否	良・否				
10日	良・否	良・否	良・否	良・否				

衛生管理計画 (例) ①施設・設備の衛生的な管理、⑥そ族・昆虫の対策

<input checked="" type="checkbox"/> 施設は清掃していますか。破損がないことを点検していますか。
<input checked="" type="checkbox"/> 作業中、出入り口は、ドアやストリップカーテンを閉じていますか。
<input checked="" type="checkbox"/> 窓は網戸等の防虫対策がなされていない場合、閉め切っておきましたか。

施設の管理	管理事項	日付	確認結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
	衛生管理と保守	8/29	良・否	味噌 太郎		味噌 花子
	そ族・昆虫	8/29	良・否	味噌 太郎		味噌 花子

衛生管理計画 (例) 異物について(容器)

<input checked="" type="checkbox"/> ヒビや他の割れた破片など混入がないことを目視で確認していますか。
--

使用容器の管理	管理事項	日付	確認結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
	異物のないこと	8/29	良・否	味噌 太郎		味噌 花子
	割れ等のないこと	8/29	良・否	味噌 太郎		味噌 花子

衛生管理計画（例）異物について(充填機の洗浄、保守点検)

設備の洗浄をしていますか。破損がないことを確認していますか。

	管理事項	日付	確認結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
充填設備の管理	洗浄	8/29	良 <input checked="" type="radio"/> 否	味噌 太郎	シリンダー内に前日製造分の味噌が残っており、洗浄不足が発見された。再洗浄を実施し、洗浄方法について従業員に再教育を実施した。	味噌 花子
	保守点検	8/29	<input checked="" type="radio"/> 良 否	味噌 太郎		味噌 花子

	管理事項	日付	確認結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
アレルゲン表示の管理	製品ラベルに記載漏れがないこと	8/29	<input checked="" type="radio"/> 良 否	味噌 太郎		味噌 花子
	端数原料にアレルゲンが記載されていること	8/29	良 <input checked="" type="radio"/> 否	味噌 太郎	端数原料に記載がされていなかった。他原料への汚染はなく、原料及び製品の安全性は確認できたが、記載について従業員に再教育を実施した。	味噌 花子

	管理事項	日付	確認結果	チェック (記録者)	特記事項	確認者
添加物計量の管理	計量(ソルビン酸 又はソルビン酸 K)	8/29	良 否	味噌 太郎		味噌 花子
	計量(ナイシン)	8/29	良 否	味噌 太郎	計量不良が発見された為、製造を中断し、対象製品について出荷停止とし、全量廃棄とした。再発防止として、従業員への再教育を実施した。	味噌 花子