一般衛生管理の実施記録（農産加工）

事業者名・施設名：＿＿＿＿　　年月：＿＿＿＿　　責任者：＿＿＿＿

日付	従事者の体調（下痢・発熱・嘔吐など）	服装・帽子・手指の傷	手洗い（作業前・トイレの後）	作業場の整理・清掃	器具・機械の洗浄・破損	トイレの清掃	ねずみ・虫の痕跡	冷蔵庫の温度	「否」の内容と対応	記録者	確認者

- 問題がなければ「良」、問題があれば「否」と書き、「否」の内容と対応に何があり何をしたかを書きます。冷蔵庫の温度は数字で書き、決めた温度（例 10℃以下）を超えたら対応を書きます。
- 点検項目は例です。作るもの・施設に合わせて入れ替え、「衛生管理計画」シートと項目をそろえます。
- 月1回・年1回の点検は「定期点検」シート、加熱殺菌・洗浄殺菌などの重要な管理は「重要な管理の記録」シートに書きます。1枚に16日分書けます。

ミノリス（minorisu.com）

衛生管理計画（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

事業者名・施設名：＿＿＿＿　　作成日：＿＿＿＿　　見直し日：＿＿＿＿

項目	決めること（例）	自分の計画
1 作る製品	製品名と、包装したあとに加熱殺菌するかどうか。例: 白菜の浅漬け（加熱殺菌しない）、たくあん漬（包装後に加熱殺菌する）	
2 工程	原料の受入から出荷までの流れ。例: 原料受入→保管→洗浄・殺菌→切断→漬け込み→計量・包装→保管→出荷	
3 重要な管理のポイント	健康被害を防ぐために特に大事な工程。例: 浅漬けは「洗浄・殺菌」、包装後に加熱する漬物は「加熱殺菌」	
4 基準	守る数値。例: 次亜塩素酸ナトリウム 100mg/L で10分（または200mg/Lで5分）、中心温度75℃で1分以上	
5 確かめ方	いつ・誰が・何で確かめるか。例: 仕込みごとに担当者が試験紙と時計で確かめる	
6 基準を外れたときの対応	例: 作業を止めて殺菌できなかった製品を分け、原因を直してから洗浄・殺菌をやり直す	
7 一般衛生管理（毎日）	従事者の体調・服装・手洗い、作業場・器具・トイレの清掃、ねずみ・虫、冷蔵庫の温度	
8 一般衛生管理（定期）	健康診断・検便、天井・壁・照明、防虫設備、井戸水などの水質検査、温度計の確認	
9 記録と保存	どの記録をつけ、どのくらい保存するか。保存期間は製品が食べられるまでの期間を踏まえて決める	
10 振り返り	記録を見直す時期と、見直すきっかけ。例: 毎月末と、製品・工程を変えたとき	

- 自分の作る製品に近い業種の手引書（厚生労働省「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」）を見て、計画を書きます。
- 基準の数値は例なので、自分の製法で守れる数値に書き換えます。

ミノリス（minorisu.com）

重要な管理の記録（加熱殺菌・洗浄殺菌など）

事業者名・施設名：＿＿＿＿　　年月：＿＿＿＿

日付	製品名・ロット	管理のポイント	基準	測った値（温度・時間・濃度）	判定（適・否）	否のときの対応	担当者	確認者

- 記入のしかたの例: 「たくあん漬 4/6仕込み」「加熱殺菌」「中心温度75℃で1分以上」「80℃・10分」「適」。浅漬けの洗浄・殺菌なら「次亜塩素酸ナトリウム 100mg/L・10分」「試験紙で100mg/L、10分」のように書きます。

ミノリス（minorisu.com）

定期点検（月1回・年1回などの点検）

事業者名・施設名：＿＿＿＿　　年度：＿＿＿＿

点検項目	頻度の目安	実施日	結果（良・否）	否のときの対応	確認者
従事者の健康診断・検便	年1回以上				
天井・壁・窓の汚れや破損	月1回以上				
照明の清掃・点検	月1回以上				
出入り口の防虫設備（網戸・すき間）	月1回以上				
水道水以外の使用水（井戸水など）の水質検査	年1回以上				
温度計の確認（氷水で0℃・沸騰で100℃）	ときどき				
冷蔵庫・冷凍庫の中の清掃					
洗剤・殺菌剤の置き場所と表示					

- 頻度の目安は例です。保健所の指導や取引先の求めがあれば、それに合わせて書き換えます。

ミノリス（minorisu.com）