

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、全日本漬物協同組合連合会の小規模事業者向け手引書の日常点検を参考にした例です。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てください。
- 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。記入例の人名・数値は架空のものです。

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	

- 計画の項目と例は、全日本漬物協同組合連合会の小規模事業者向け手引書を参考にしたものです。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」）を見て書いてください。
- 基準の数値は手引書に載っている例です。自分の製法で守れる数値かどうかは、手引書と管轄の保健所に確かめてください。

ミノリス（minorisu.com）の無料テンプレート

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。
- 温度計は、氷水に入れて0℃、沸騰したお湯の湯気で100℃になるかをときどき確かめます（手引書の温度計の精度確認の例）。

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、全日本漬物協同組合連合会の小規模事業者向け手引書の定期点検の例です。保健所の指導や取引先の求めがあれば、それに合わせます。
- 検査機関の成績書や専門業者の駆除の記録は、この表と一緒に保管します。