

そうざい製造業用記録表記入例

原料入庫 確認記錄表

・施設利用者名： ○○食品株式会社
・施設利用年月日： 20○○年○月○日

施設管理者確認サイン
○○○○



- ↑ 利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

- ↑ 利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

- ↓ 記入者はサインします。
気付いたことを備考欄に記入します。

[illegible]

↑ 原材料は上記を参考に「大分類」で記入します。

庫内温度
確認記録表

・施設利用者名：〇〇食品株式会社

・施設利用年月日：20〇〇年〇月〇日

施設管理者確認サイン
〇〇〇〇

↑利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

・管理基準値以下は「○」、超えた場合は「×」を記入
・倉庫エリアの冷凍冷蔵庫もご利用された場合はそちらの欄に記入
・霜取り中「df」表示の際は30分程度経過後に再度確認
・記載の無いセルは「／」とします

使用冷凍冷蔵庫 (利用施設を選択)		管理基準値以下を 確認しました	記入者 サイン	備考 (異常時の施設管理者への報告内容等記載)
☒	Lab A	○	サイトウ	
☐	Lab B			
☐				

↑各冷凍冷蔵庫に掲示された「管理基準値」以下であることを確認します。

・冷凍庫：-18℃以下であること

・冷蔵庫：10℃以下であること

問題無ければ「○」を記入します。

清掃・洗浄
実施記録表

・施設利用者名：〇〇食品株式会社

・施設利用年月日：20〇〇年〇月〇日

施設管理者確認サイン

〇〇〇〇

・衛生管理計画に基づき、使用した器具類、施設設備（必要に応じて消毒）を実施します

・適切に実施出来た場合は「○」、不備があった場合は「△」を記入します

・記載の無いセルは「／」とします

↑利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

利用施設を選択		清掃・洗浄完了	判定者サイン	備考 (不備の場合の詳細等記載)
☒	Lab A	○	サイトウ	
☐	Lab B			
☐				

↑使用器具類、施設設備を使用後、指定された方法で清掃・洗浄・消毒します。問題無ければ「○」を記入します。

食品取扱者の
衛生記録表

・施設利用者名： ○○食品株式会社
・施設利用年月日： 20○○年○月○日

施設管理者確認サイン


- ↑ 利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

①服装と身だしなみ：決められた服装・靴を着用

②体調：黄疸、腹痛、下痢、発熱、吐気・嘔吐、耳や目・鼻からの病的な分泌物はありません

③手指のケガ：やけど、切り傷等で感染が疑われるものではありません

※) 外傷があっても耐水性の保護がされていれも問題有りません

④私物・持込禁止物品：指輪、ネックレス等厨房責任者の許可のない私物、持込禁止物品の持込はありません

・記載の無いセルは「／」とします

- ・ 利用施設を選択

☒ Lab A

☐ Lab B

[illegible]

製品検品記録表
(重要02)

・施設利用者名：〇〇食品株式会社
・施設利用年月日 20〇〇年〇月〇日

施設管理者確認サイン

- ・検品基準（ラベル不良や包装異常の程度を「基準」とし、
例）ラベル基準：事前に作成した一括表示モデルと同一であることを

基準
値

- ・ラベル管理の場合は、商品に貼った（貼る予定の）ラベルと比較する資料名を記載します。
・この例では、「事前に作成した一括表示モデルと同一であることを」を目視確認としています。
・同時に製品の包装異常が無いこと、異物混入が無い事等を「基準値」として、目視確認します。

- ・「確認結果」には検品対象の検品結果を記入します
・「製品名又はロット」には検品対象の商品名等を記入します
・「検品数量」には検品を実施した数を記入します
・「ラベル不良数」には上記の基準値に合致しなかった数を記入します（無い場合は「0」を記入）
・「異物・包装等異常品数」には上記の基準に合致しなかった数を記入します（無い場合は「0」を記入）
・「備考」には異常時対応内容等を記入します
・記載の無いセルは「／」とします
・利用施設を選択

☒ Lab A

☐ Lab B

確認者	製品名又はロット	検品数量	ラベル不良数	異物・包装等異常品数	備考（異常時対応等）
サイトウ	餃子やきそばセット	10	0	0	

- ・製品販売前に「ラベルの内容」「異物・包装等」含めた全体を確認します。
・確認結果を記録し、施設管理者に提出します。

施設管理者確認サイン

・製造製品特性を考慮した加熱温度を基準値として設定します。
・製品の中心温度又は焼成機（スチコン等）の庫内温度を基準値として設定します。

↑ 利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

例) 焼成完了基準: ○○○の中心温度が85℃に達したことを温度計で確認します

基準値

- ・製品特性や調理工程を考慮し、基準温度と確認方法を記入します。
- ・確認方法は「実測」「調理機器の表示値」等を利用します。

- ・「確認者」には温度等確認者の名前を記入します
- ・「製品名又はロット」には温度等確認対象の商品名又はロットを記入します
- ・「測定温度又は確認結果」には測定値又は確認結果を記入します
- ・「備考」には加熱不足発生時の対応内容等を記入します
- ・記載の無いセルは「／」とします
- ・利用施設を選択

☒ Lab A ☐ Lab B

☐ Lab B

確認者	製品名又はロット	測定温度又は 確認結果	備考（加熱不足時の対応内容等）
サイトウ	おかずセットのミニ ハンバーグ	○	

・加熱を要する製品製造時の加熱結果を測定・確認します。

・確認結果を記録し、施設管理者に提出します。

冷却温度確認表 (重要05)

・施設利用者名：〇〇食品株式会社
・施設利用年月日 20〇〇年〇月〇日

←利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

- ・製造製品特性を考慮した冷却温度を基準値として設定します
- ・製品の中心温度又はブラストチラーでの冷却時間を基準値として設定します

基準値	例) 冷却完了基準：〇〇〇の中心温度が20℃以下に達したことを温度計で確認します
	・製品特性や調理工程を考慮し、基準温度と確認方法を記入します。 ・確認方法は「実測」「調理機器の表示値」等を利用します。

- ・「確認者」には温度等確認者の名前を記入します
- ・「製品名又はロット」には温度等確認対象の商品名又はロットを記入します
- ・「測定温度又は確認結果」には測定値又は確認結果を記入します
- ・「備考」には冷却不備発生時の対応内容等を記入します
- ・記載の無いセルは「／」とします
- ・利用施設を選択

☒ Lab A ☐ Lab B

確認者	製品名又はロット	測定温度又は 確認結果	備考（冷却不備発生時の対応内容等）
サイトウ	おかずセットのミニ ハンバーグ	○	

- ・冷却を要する製品製造時の冷却結果を測定・確認します。
- ・確認結果を記録し、施設管理者に提出します。

菓子製造業用記録表記入例

【菓子の製造・販売に係る
衛生管理記録】

施設管理者確認サイン

〇〇〇〇

- ・施設利用者名：〇〇食品株式会社
- ・判定記入者名：〇〇 △△
- ・施設利用年月日：20〇〇年〇月〇日
- ・利用施設（利用した施設に☑を入れます）
☒ Lab A ☐ Lab B

←利用者名（団体名）、判定者名、
利用年月日は必ず記入します。

- ・製造、販売区分（施設利用形態として該当するものに☑を入れます）
☒ 製造し販売まで行う利用者 ☐ 製造のみ行う利用者

- ・施設を利用した日に、「衛生管理計画」のとおり衛生管理を
- ・実施出来た場合は判定欄に「○」を記入します。
- ・出来なかった場合「×」を記入し、対応した内容を「不備が
- ・該当しない箇所は「／」とします。
- ・記入後は施設管理者に本表を提示し確認してもらいます。

↑ 施設利用目的にあわせて☑
を記入します。

確認事項		判定	不備があった際の対応
厨房、売り場、設備、機械、器具の衛生管理	床・内壁・作業台等は清掃し、トイレは衛生的でした	○	
	ネズミ・衛生害虫目撃はありませんでした	○	
	器具類は正しく保管しました	○	
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃しました	○	
	冷凍・冷蔵庫の温度確認、清掃はしました	○	
	ゴミ類は指定場所に搬出しました	○	
作業者の衛生管理	作業者は良好な健康状態でした	×	作業中にケガ。絆創膏手袋で対応
	着衣、靴、作業着等は清潔です	○	
	作業時、販売時に正しい手洗いができました	○	
原材料、商品、資材等の受入れ時の衛生管理	原材料、商品、資材の内容等は確認しました	○	
	原材料、商品等の期限は確認しました	○	
	原材料、商品等は細菌交差汚染の無い状況を確認しました	○	
	原材料は他の利用者とはアレルギー交差のない状況を確認しました	○	
製造時・販売時の衛生管理	適切なタイミングで正しい手洗いが出来ました	○	
	使用器具は衛生的な状態を確認しました	○	
	原材料の品質、期限の確認、必要な洗浄等を実施しました	○	
	原材料や作業工程上の異物混入防止のための対策を実施しました	○	
	焼き色等製品仕上がりの確認をしました	○	
	販売前商品に問題無いか目視確認しました	○	
	販売品の一括表示は確認しました	○	
	無包装製品は、適切な器具等を使用しています	○	
	販売品に直接触れる器具は、常に衛生状態を確認し、必要に応じ交換、洗浄しました	○	
	要冷蔵品の販売には保冷剤提供等の適切な保冷措置を行いました	○	

↑ 「×」でも適切な処
置を行い内容を記入し
ます。

← 製造のみの場合は
該当しない項目があり
ます。「／」を記入し
ます。

外部用仕込み記録表記入例

原料入庫 確認記錄表

・施設利用者名： ○○食品株式会社
・施設利用年月日： 20○○年○月○日

施設管理者確認サイン
○○○○



- ・ 冷凍、冷蔵品のみ記載します
- ・ 下記点検項目を確認し問題無ければ「○」

↑ 利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

- ①包材に汚破損はない
- ②原材料（加工食品）は（賞味・消費）期限内である
- ③適正温度帯で入庫した
- ④庫内には細菌交差汚染、アレルゲン交差の無い状態で保管した

- ・ 利用施設を選択

☒ Lab A ☐ Lab B

↓ 記入者はサインします。
気付いたことを備考欄に記入します。

- ・記載の無いセルは「／」とします

[illegible]

庫内温度
確認記録表

・施設利用者名：〇〇食品株式会社

・施設利用年月日：20〇〇年〇月〇日

施設管理者確認サイン
〇〇〇〇

・管理基準値以下は「○」、超えた場合は「×」を記入

・倉庫エリアの冷凍冷蔵庫もご利用された場合はそちらの記録表に記入

・霜取り中「df」表示の際は30分程度経過後に再度確認

・記載の無いセルは「／」とします

↑利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

使用冷凍冷蔵庫 (利用施設を選択)		管理基準値以下を 確認しました	記入者 サイン	備考 (異常時の施設管理者への報告内容等記載)
☒	Lab A	○	サイトウ	
☐	Lab B			
☐				

↑各冷凍冷蔵庫に掲示された「管理基準値」以下であることを確認します。

・冷凍庫：-18℃以下であること

・冷蔵庫：10℃以下であること

問題無ければ「○」を記入します。

清掃・洗浄
実施記録表

・施設利用者名：〇〇食品株式会社

・施設利用年月日：20〇〇年〇月〇日

施設管理者確認サイン

〇〇〇〇

↑ 利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

・衛生管理計画に基づき、使用した器具類、施設設備（必要に応じて消毒）を実施します

・適切に実施出来た場合は「○」、不備があった場合は「△」を記入します

・記載の無いセルは「／」とします

利用施設を選択		清掃・洗浄完了	判定者サイン	備考 (不備の場合の詳細等記載)
☒	Lab A	○	サイトウ	
☐	Lab B			
☐				

↑ 使用器具類、施設設備を使用後、指定された方法で清掃・洗浄・消毒します。問題無ければ「○」を記入します。

食品取扱者の
衛生記録表

・施設利用者名： ○○食品株式会社
・施設利用年月日： 20○○年○月○日

施設管理者確認サイン
○ ○ ○ ○

- ↑ 利用者名（団体名）
利用年月日は必ず記入します。

②体調：黄疸、腹痛、下痢、発熱、吐気・嘔吐、耳や目・鼻からの病的な分泌物はありません

※) 外傷があっても耐水性の保護がされていれも問題有りません

・記載の無いセルは「／」とします

☒ Lab A

[illegible]