フローチャート（仮記入用）



危害要因分析表「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」　　　　　No.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ⅰ | Ⅱ | Ⅲ | Ⅳ |
| 原材料/工程 | Ⅰで予想される危害要因は何か | Ⅱ欄の判断理由とその管理方法 | この工程はCCPか |
|  | 生物：　 |  |  |
| 化学：  |  |  |
| 物理： |  |  |
|  | 生物：　 |  |  |
| 化学：  |  |  |
| 物理： |  |  |
|  | 生物：　 |  |  |
| 化学：  |  |  |
| 物理： |  |  |
|  | 生物：　 |  |  |
| 化学：  |  |  |
| 物理： |  |  |
|  | 生物：　 |  |  |
| 化学：  |  |  |
| 物理： |  |  |
| 会社名 | 日付 |
| 責任者 | 備考 |
| 担当者 |

製造管理記録（日誌形式）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| pH | 糖度(%) | 殺菌槽の状態 | 温度(℃) | 殺菌開始時間 | 殺菌終了時間 | 密封状態 | 備考 |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |
|  |  |  |  | ： | ： |  |  |

バッチごとに管理する。異常、修正などの詳細は備考欄に記入して責任者に連絡する。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日付 |  |  |  |  |  |
| 責任者確認 |  |  |  |  |  |

ヒートシール管理記録（日誌形式）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| 確認時間 | 設定温度(℃) | 設定時間(sec) | 設定圧力(MPa) | 密封状態外観 | 備考 |
| ： |  |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| ： |  |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| ： |  |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| ： |  |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| ： |  |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |
| ： |  |  |  |  |

バッチごとに管理する。異常、修正などは詳細を備考欄に記入して責任者に連絡する。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日付 |  |  |  |  |  |
| 責任者確認 |  |  |  |  |  |

巻締検査表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 製品名 | 容器 | 容器メーカー |
| 日付 | 部位 | j | i | k | j | i | k | j | i | k |
|  | T |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 時間 | BH |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | CH |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OL% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| WR |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 日付 | 部位 | j | i | k | j | i | k | j | i | k |
|  | T |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 時間 | BH |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | CH |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OL% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| WR |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 日付 | 部位 | j | i | k | j | i | k | j | i | k |
|  | T |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| W |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| C |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 時間 | BH |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | CH |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| OL% |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| G |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| WR |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 備考 |  |
| 日付 |  |  |  |  |  |
| 担当者 |  |  |  |  |  |
| 責任者 |  |  |  |  |  |

測定数値はメーカー推奨値との照合により判断する。

金属探知機管理記録（日誌形式）

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| 確認時間 | 作動状況 | Fe(1.0mm) | SUS(2.0mm) | 備考 |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| 日付 |  | 担当者 |  |
| 製品 |  | 容器 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |
| ： | 良・否 | 良・否 | 良・否 |  |

○時間ごとに管理する。異常、修正などは詳細を備考欄に記入して責任者に連絡する。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 日付 |  |  |  |  |  |
| 責任者確認 |  |  |  |  |  |

改善処置記録

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 日付 | 　　　　　　/　　　　　/ | 報告を受けた日時/　　　/ |
| どこからの連絡か | 消費者　流通　行政　事業所内　その他（　　　　　　） |
| 具体的な連絡元 |  |
| 製品名は |  | ロットは |  |
| どのような内容か | 製品クレーム　事故　故障　行政指導　業務内容その他（　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　） |
| 具体的な内容は |  |
| 原因は何であったか |  |
| どのように対応し、どのように改善したかを具体的に | 製品回収　報告書　修正　修理　指導　その他 |
| 改善後の状況は |  |

確認　　　年　　　月　　　日

|  |  |
| --- | --- |
| 担当者 | 責任者 |
|  |  |