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 |
|  |  |