



納豆連 HACCP

記録等記入例

全国納豆協同組合連合会

平成 30 年 3 月

■記録様式 (記入例)

一般衛生管理実施記録表

29 年 11月

項目	日付 どのように	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1.施設等の衛生管理について													
床、排水溝の清掃	ゴミ取り除き→ブラシ洗剤 洗浄→水洗→乾燥	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
トイレの清掃	ブラシ洗剤洗浄→水洗→ 消毒	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
3.設備・器具等洗浄について													
豆洗い機の洗浄	残渣除去→ブラシ水洗洗 浄→乾燥	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
浸漬タンクの洗浄	水洗洗浄→ブラシ水洗洗 浄→水洗→乾燥	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
蒸煮釜の洗浄	残渣除去→ブラシ洗剤洗 浄→水洗→乾燥	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
盛込機の洗浄	残渣除去→ブラシ洗剤洗 浄→水洗→乾燥	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
金属部の欠損確認	金属部の欠損を確認、洗 浄後のビス等の付け忘れ がないことを確認	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
4.食品等衛生管理について													
発酵室の温度	庫内温度が適切であるこ とを確認 (°C~ °C)	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
冷蔵庫の温度	庫内温度が適切であるこ とを確認 (°C以下)	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
5.使用水の衛生管理について													
使用水点検	味、臭いを確認	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
7.排水及び廃棄物について													
排水及び廃棄物管理	適切に管理されているか	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否	適・否
担当者 サイン			伊藤 黒田					伊藤 黒田	伊藤 黒田	伊藤 黒田	伊藤 黒田		
確認者 サイン			林					林	林	林	林		
特記事項 発生したトラブル内容及び 対処について		11/2、洗浄作業中にビス1本、排 水溝に落とし、紛失。現在1本 不足状態。 (製品への混入の怖れなし) 入荷予定11/6、入荷後、速やか に修理予定。					11/6、ビス取付完了。						

	施設周辺	備 考	確認者
1月	実施日 担当		
2月	実施日 担当		
3月	実施日 担当		
4月	実施日 担当		
5月	実施日 担当		
6月	実施日 担当		
7月	実施日 担当	7/3、 岸	吉田
8月	実施日 担当	8/4、 池田	吉田
9月	実施日 担当		
10月	実施日 担当		
11月	実施日 担当		
12月	実施日 担当		

特記事項

7/3、構内草刈り実施。

検便記録

実施日：

29年 7月 10日

記PP-2-01

	氏名	備考
1	堤 康次郎	
2	益谷 秀次	
3	星島 二郎	
4	以下余白	
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		

	氏名	備考
26		
27		
28		
29		
30		
31		
32		
33		
34		
35		
36		
37		
38		
39		
40		
41		
42		
43		
44		
45		
46		
47		
48		
49		
50		

	氏名	体調		外傷		着衣	毛髪等	手洗	家族
		良好	不良	無	有				
1	加藤 隼五郎	✓		✓		○	○	○	○
2	名無 権兵衛		✓		✓	×	×	×	×
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

確認者
吉田

特記事項
 名無権兵衛、長男、発熱及び嘔吐症状あり。日報等集計作業に従事させる。

大豆受入記録

日付	品名	規格	数量	状態		LOT No.	備考	確認者
				良	否			
29.7.3	28年北海道産スズマル1等	30kg	20	✓		170703		佐藤
29.7.4	16年アメリカ産大豆	30kg	5		✓	170704	10袋中、5袋破袋、返品	田中
29.7.10	28年北海道産スズマル1等	30kg	20	✓		170710		佐藤

日時	27.7.15 0900~1000	作業者	田中	確認者	林
内 容					
	分析値	基準値			
・ 大腸菌	不検出	不検出			
・ 一般細菌	10個/ml	100個/ml			
<p>味・臭気も異常なし。</p> <p>基準値内であるため、異常なし。</p>					

日時	27.7.15 0900~1000	作業者	田中	確認者	林
----	-------------------	-----	----	-----	---

内 容

	分析値	基準値
・ 大腸菌	不検出	不検出
・ 一般細菌	10個/ml	100個/ml

味・臭気も異常なし。

基準値内であるため、異常なし。

滅菌装置保守管理記録

29年

7月

記PP-5-03

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否		
1週 7/3、	✓		✓		✓		✓	✓		中曾根

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否		
2週 7/10、		✓	✓		✓		✓	✓	薬剂量少、50補充	竹下

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否		
3週 7/18、	✓		✓		✓		✓	✓		宇野

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否		
4週 7/24、	✓			✓	✓		✓	✓	ソレノイドバルブ不良、交換	海部

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否		
5週 7/31、	✓		✓		✓		✓	✓		宮沢

<p>特記事項</p> <p>7/24、ソレノイドバルブ交換し、その後、作動良好、異常なし。</p>

そ族・昆虫調査結果(自社実施の場合)

作成日: 29 年 6 月 14 日

調査期間			
開始: 29 年 5 月 8 日			
終了: 29 年 6 月 8 日			
調査ポイント	そ族	飛翔性昆虫	歩行性昆虫
原料搬入口扉付近	0	84	14
原料保管庫	0	12	46
製造室入口	0	3	2
製造室排水溝	0	84	2
包装室入口	0	3	0
特記事項・(対策等)			
大豆等原料を一旦移動させ、床の清掃を実施。			

<薬剤散布>

使用薬剤	散布日時	散布場所	備考
スミチオン	6月13日	製造室排水溝	

製品事故記録

記PP-8-01

連絡日時	29.7.10 1005	記入者	営業課長 ○○○○
------	--------------	-----	-----------

発生日時	29.7.9 1930頃	発生場所	スーパー○○ □□店
------	--------------	------	------------

時間	概要
1005	・ 29.7.9(日)、スーパー○○ □□店で商品名「△△納豆40g×3」を2パック購入し、喫食したところ、当該商品から金属片が出てきた。スーパーの営業時間が終了していた為、翌10日にスーパー○○ □□店に連絡、スーパー○○の××バイヤーから弊社に連絡があった。なお、金属片による健康被害はない。
1010	・ 工場長と品質管理室長に内容を報告。
1012	・ 工場長、製造担当者に対し当該商品の製造日の特定及び作業工程内の点検を指示。
1014	・ 品質管理室長、社長に対し内容を報告。
1016	・ 社長、品質管理室長に対し、○○保健所に報告するように指示。
1018	・ 品質管理室長、○○保健所に金属の異物混入事故の発生を報告。
1030	・ 製造日報から当該商品は7/5(水)蒸煮分と判明。
1045	・ 混入異物は○○機の△△と判明。
1100	・ ○○保健所による立入調査。

回収対処記録

記PP-8-02

対象商品	△△納豆40g×2		記入者	営業課長 ○○○○	
製造日等	29.7.5 1006	賞味期限		数量	

発生日時	29.7.9 1930頃	発生場所	スーパー○○ □□店
------	--------------	------	------------

時間	概要
1005	・ 29.7.9(日)、スーパー○○ □□店で商品名「△△納豆40g×3」を2パック購入し、喫食したところ、当該商品から金属片が出てきた。スーパーの営業時間が終了していた為、翌10日にスーパー○○ □□店に連絡、スーパー○○の××バイヤーから弊社に連絡があった。なお、金属片による健康被害はない。
1012	・ 工場長、製造担当者に対し当該製品の製造日の特定及び作業工程内の点検を指示。
1030	・ 製造日報から当該製品は7/5(水)蒸煮分と判明。
1031	・ 工場長、営業部長に7/5(水)蒸煮分の製品に回収を依頼。
1032	・ 営業部長、営業部員に当該製品の出荷先の特定及び回収を指示。
1040	・ 出荷先判明、それぞれの出荷先に異物混入の可能性があるので、回収する旨を連絡。
1200	

納豆連 HACCP 記録等記入例

平成 30 年 3 月 初版

発行 全国納豆協同組合連合会

本手引書の著作権は全国納豆協同組合連合会及び一般財団法人食品産業センターに帰属します。

本手引書は、改変や商用利用をする場合を除き、自由にご利用いただけます。