

製品説明書[1) 加熱しない惣菜用]

製品の名称：

記入日：

製品の喫食：

対象	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がり頂きます。お早めにお召し上がりください。

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材は、○をする）							：表示必須
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
オレンジ	りんご	キウイフルーツ	バナナ	もも	くるみ	カンチーナッツ	
大豆	まつたけ	やまいも	牛肉	鶏肉	豚肉	あわび	
いか	いくら	さけ	さば	ゼラチン	ごま	アーモンド	

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

包装：（該当するものに☑を記入）

包装形態 <input type="checkbox"/> バック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：	単位と量 <input type="checkbox"/> 1製品（量：_____g） <input type="checkbox"/> 1製品（入り数：_____） <input type="checkbox"/> その他 記入：
--	--

容器包装の材料：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法 <input type="checkbox"/> 常温保存（直射日光を避けて） <input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：	配送方法 <input type="checkbox"/> 常温保存（直射日光を避けて） <input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：
--	--

製品の特性：（該当するものに☑を記入）

社内標準 <input type="checkbox"/> 未加熱処理のもの <input type="checkbox"/> 加熱処理したもの （リパック品等の場合） <input type="checkbox"/> その他 記入：	細菌数：100万以下/検体1g 細菌数：10万以下/検体1g E.Coli：陰性 黄色ブドウ球菌：陰性 ※弁当及びそうざいの衛生規範
--	--

製品説明書[2) 加熱後に包装する惣菜及び 3)包装後に加熱する惣菜用]

製品の名称：

記入日：

製品の喫食：

対象	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がり頂けます。お早めにお召し上がりください。

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材は、○をする）：表示必須

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
オレンジ	りんご	キウイフルーツ	バナナ	もも	くるみ	カンユーナッツ
大豆	まつたけ	やまいも	牛肉	鶏肉	豚肉	あわび
いか	いくら	さけ	さば	ゼラチン	ごま	アーモンド

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

包装：（該当するものに☑を記入）

包装形態 <input type="checkbox"/> バック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：	単位と量 <input type="checkbox"/> 1製品（量：_____g） <input type="checkbox"/> 1製品（入り数：_____） <input type="checkbox"/> その他 記入：
--	--

容器包装の材料：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法 <input type="checkbox"/> 常温保存（直射日光を避けて） <input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：	配送方法 <input type="checkbox"/> 常温保存（直射日光を避けて） <input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：
--	--

製品の特性：（該当するものに☑を記入）

社内標準 <input type="checkbox"/> 加熱処理のもの （リパック品等の場合） <input type="checkbox"/> その他 記入：	細菌数：10万以下/検体1g E.Coli：陰性 黄色ブドウ球菌：陰性 ※弁当及びそうざいの衛生規範
--	---

製品説明書

製品の名称：

記入日：

製品の喫食：

対象	
食べ方	

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材は、○をする）							：表示必須
卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	
オレンジ	りんご	キウイフルーツ	バナナ	もも	くるみ	カシューナッツ	
大豆	まつたけ	やまいも	牛肉	鶏肉	豚肉	あわび	
いか	いくら	さけ	さば	ゼラチン	ごま	アーモンド	

添加物：（使用している場合は記入）

添加物名称	使用量

包装：（該当するものに☑を記入）

包装形態 <input type="checkbox"/> バック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：	単位と量 <input type="checkbox"/> 1製品（量：_____g） <input type="checkbox"/> 1製品（入り数：_____） <input type="checkbox"/> その他 記入：
--	--

容器包装の材料：

保存条件：

賞味期限/消費期限	
保存方法 <input type="checkbox"/> 常温保存（直射日光を避けて） <input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：	配送方法 <input type="checkbox"/> 常温保存（直射日光を避けて） <input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度_____℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：

製品の特性：（該当するものに☑を記入）

社内標準

製品説明書 - 簡易版 -

作成日

製品の名称	
製品の喫食	対象の消費者 食べ方
原材料	
添加物	
単位と量	
包装及び材質	包装形態 容器包装の材質
保存条件	賞味期限/消費期限 保存方法 配送方法
製品の特性	

製品検品記録表

現場にて製品検品を適切に実施できるよう、あらかじめ基準欄を記入します。
現場での検品作業時に下表に沿って確認した製品、検品した数量等を記入します。
もし検品にて異常があった場合は、備考欄に製品数量と対応を記入しましょう。

検証者

基準

確認日	確認者	製品名/ロット	検品数量	ラベル 不良品数	異物・包装 異常品数	備考 (異常時の対応等)
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						
/						

温湿度測定記録表

測定場所と基準を書き入れ、測定した温度/湿度等を下表に沿って記入しましょう。
もし測定温度/湿度が基準から外れていた場合は、備考欄に対応を記入します。

検証者

測定場所	基準	※温度のみ/湿度のみ可
------	----	-------------

測定日	測定結果	測定者	備考（異常時の対応）
1	始業前 終業後		
2	始業前 終業後		
3	始業前 終業後		
4	始業前 終業後		
5	始業前 終業後		
6	始業前 終業後		
7	始業前 終業後		
8	始業前 終業後		
9	始業前 終業後		
10	始業前 終業後		
11	始業前 終業後		
12	始業前 終業後		
13	始業前 終業後		
14	始業前 終業後		
15	始業前 終業後		
16	始業前 終業後		
17	始業前 終業後		
18	始業前 終業後		
19	始業前 終業後		
20	始業前 終業後		
21	始業前 終業後		
22	始業前 終業後		
23	始業前 終業後		
24	始業前 終業後		
25	始業前 終業後		
26	始業前 終業後		
27	始業前 終業後		
28	始業前 終業後		
29	始業前 終業後		
30	始業前 終業後		
31	始業前 終業後		

校正記録表 校正するものと合否基準、校正頻度を書き入れ、校正結果等を下表に沿って記入しましょう。もし校正結果に問題があった場合は、備考欄に対応を記入します。

校正するもの	
合否判定	
校正頻度	

検証者

校正日	校正者	校正		備考 (否の場合の対応)
		校正結果	合否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	
/			合・否	

使用水確認記録表

始業前と終業後に、使用水を下表に沿って確認して結果を記入しましょう。
 もし確認結果にて異状があった場合は、備考欄に対応を記入します。
 ・色・濁り・におい・異物：異常がなければ「○」を記入
 ・残留塩素：測定した値を記入（基準：0.1ppm以上）

検証者

--

測定日	確認者	確認結果					備考（異常時の対応）
		色 ○/×	濁り ○/×	におい ○/×	異物 ○/×	残留塩素 測定値 ppm	
1	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
2	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
3	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
4	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
5	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
6	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
7	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
8	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
9	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
10	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
11	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
12	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
13	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
14	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
15	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
16	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
17	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
18	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
19	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
20	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
21	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
22	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
23	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
24	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
25	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
26	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
27	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
28	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
29	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
30	始業前					ppm	
	終業後					ppm	
31	始業前					ppm	
	終業後					ppm	

受入記録表

受入原材料ごとに下表の項目を記入して記録します。
 受入日欄はその日最後の受入原材料で区切り、受入日が同じものをわかるようにします。
 受入で表面温度や包装の破損等に問題があった場合は、備考欄に対応を記入します。

検証者

受入日	納入業者	原材料名	数量	表面温度	合否	備考（否の場合の対応）
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	
				℃	合・否	

記載項目：2-1.6) 食品等の取り扱い 食品の受け入れに対する要件

検食記録表

製造日、製品名またはロットを記入して保存し、本記録表には下表に沿って情報を記入しましょう。検食の保管において問題があった場合は、備考欄に対応等を記入します。

検証者

製造日	食品名/ロット	出荷数量	販売先	搬送時刻	備考（異常時の対応等）
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					
/					

回収記録表

製品の回収が発生した場合には、下表の項目に沿って記入して記録として保管します。
保健所の指示事項等、別に文章がある場合には「添付資料参照」と記入し、この記録と共に保管することでも問題ありません。

検証者

回収日	回収製品
回収結果 (数量と比率)	回収量と範囲 (ロット、バッチ等)
出荷先と数量	
回収理由	
保健所指示事項	
指示事項への対応	

