

文書・記録ひな型一式

2) 記録を残しましょう

作業中に記録をつけることは、非常に大変な作業です

しかし、食品事故やクレームがあった時に、

自社の管理がしっかり行っていた証拠として使用することや、
「どこに問題があったか、なかったか」を素早く確認することができます

記録が正しく取れていないと

記録は**管理の証拠**です

例えば確認記録を、確認せずにチェックしていたことが発覚した場合、
他の正しい記録も信用されず、すべてが無駄となる恐れがあります



**「なぜ記録をとるのか」を理解し、
記録を取る方たちへも伝えていきましょう！**

準備しておきたい手順書・記録（例）

必要な記録	必要な情報	記録名
仕入れ販売商品、 原材料の仕入れに 関する記録	仕入れ元の住所、電話番号等を記載した名 簿やリスト、仕入れ年月日が分かるもの	・仕入れ伝票、納品書等
食品の調理、製造、 保管の記録	調理温度、保管温度等、加熱時間や保管が 適切に行われていたことが証明できる記録	・加熱温度（芯温確認）記録 ・冷却温度確認記録 ・調理手順書（レシピ、指図書）等 ・保管温度管理記録 （冷蔵庫、冷凍庫、ショーケース等）
施設の衛生状態の記録	衛生管理に関わる自主点検記録や 日報、検査結果や成績書等	・水質検査記録 ・清掃記録 ・温度計、圧力計等の点検記録 ・貯水槽清掃記録（貯水槽がある場合） ・殺菌又は浄水装置の定期点検記録 （設置している場合） ・ネズミ、昆虫の駆除作業実施記録
従事者についての記録	従事者の健康状態、検便、健康診断の実施 状況が確認できる情報	・体調チェック記録 ・検便実施記録
その他		・保健所等への連絡網

記録の保管期間

取り終わった記録は廃棄せず、**1年間は保管**しましょう

もし国や都道府県から要請があった場合には、要請された記録を提出
することを食品衛生法で定められています！

準備しておきたい手順書・記録（例）

必要な記録	必要な情報	記録名
仕入れ販売商品、 原材料の仕入れに 関する記録		
食品の調理、製造、 保管の記録		
施設の衛生状態の記録		
従事者についての記録		
その他		

基礎衛生のポイント			
受入確認	担当部門	いつ	商品の納入時 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	● 試食の時間管理 ● 消毒液の設置
		問題があったとき	● 試食品が汚染された可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	毎日 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	仕入れ販売	どのように	● 台車、かごの洗浄手順に従う ● ショーケースの清掃手順に従う
		問題があったとき	● 廃棄 ● 洗浄のやり直し
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後に各1回 その他（ ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	就業前 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	商品及び原材料の納入時 その他（ ）
	精肉部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 畜産物の場合：産地と品種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	精肉部門	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する（ローストビーフは4℃以下）
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	精肉部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け（アレルギー管理） ● 器具の衛生的な使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う ● 加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	精肉部門	どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後に各1回 その他（ ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理等	担当部門	いつ	就業前 その他（ ）
	精肉部門	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

基礎衛生のポイント

原材料の受入確認	担当部門	いつ	商品及び原材料の納入時 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 水産物の場合：産地と魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する（生食用の保管温度は10℃以下）
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け（アレルギー管理） ● 器具の衛生的な使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う ● 加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	鮮魚部門	どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後に各1回 その他（ ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	就業前 その他（ ）
	鮮魚部門	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

基礎衛生のポイント

原材料の受入確認	担当部門	いつ	商品及び原材料の納入時 その他（ ）
	青果部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物の場合：産地、防かび剤
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	青果部門	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する（生食用の保管温度は10℃以下）
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	青果部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け（アレルギー管理） ● 器具の衛生的な使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う ● 加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	青果部門	どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
		問題があったとき	● 判明した時点で責任者に報告する ● 陳列商品の回収を行う
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	その他（午前・午後に各1回）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理等	担当部門	いつ	その他（就業前）
	青果部門	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接接触する作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

基礎衛生のポイント			
原材料の受入確認	担当部門	いつ	原材料の納入時 その他（ ）
	惣菜部門	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 保管温度が守られていたか ● 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	惣菜部門	どのように	担当者は温度管理手順に従って次のことを確認する ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	惣菜部門	どのように	● 包丁、まな板などの使い分け（アレルギー管理） ● 器具（トングなど）の衛生的な使用管理
		問題があったとき	● 十分に洗浄、消毒を行う ● 加熱せずに喫食する製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	惣菜部門	どのように	マニュアルに従って洗浄殺菌を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	午前・午後に各1回 その他（ ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理 等	担当部門	いつ	就業前 その他（ ）
	惣菜部門	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

基礎衛生のポイント

原材料の受入確認	担当部門	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
従業員の健康管理等	担当部門	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
手洗いの実施	担当部門	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

施設・設備管理の例

清掃場所	頻度	方法
駐車場	毎日	・開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う
トラックヤード	毎日	・開店前、外用ほうきと塵取りでゴミを拾う
店舗内	毎日	・床をモップ掛けする ・汚れたらその都度、清掃する
買い物カゴ	月2回	・天気が良い日や来店者の少ない時間を選び、 汚れがひどいものは洗剤を使用して洗う

施設・設備管理記録の例

○年○月○日 確認者 △△

確認事項	結果
清掃記録をつけている	○
換気扇、エアコンの清掃ができています	○
換気扇、エアコンの点検ができています	業務用エアコンの定期検査実施
切れている照明は無い	鮮魚部門:1本点滅していたので、交換

清掃記録の例

4月 清掃記録	頻度	1日	2日	3日	4日	5日	6日
駐車場	毎日	佐藤	佐藤	佐藤	鈴木	鈴木	
荷下ろし場	毎日	小林	小林	小林	小林	小林	
店舗内	毎日	山田	山田	山田	山田	山田	
買い物カゴ	月2回	—	—	山田	—	—	



今あるルールを思い出しながら、
管理ポイントをまとめてみましょう！

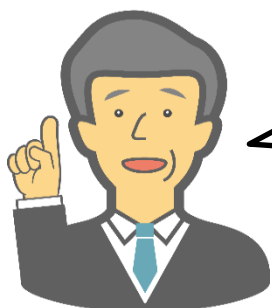
チームメンバーを書き入れましょう！

チームメンバー記載例

役割	氏名	部署
食品安全チームリーダー	山田 一郎	店長または 販売部門 部門長
主要メンバー	山川 次郎	鮮魚部門 部門長
主要メンバー	池田 花子	惣菜部門 部門長
主要メンバー	山野 森子	精肉部門 部門長
実務メンバー	大森 花美	惣菜部門 パート
実務メンバー	田中 三郎	鮮魚部門
実務メンバー	鈴木 よしこ	青果部門
実務メンバー	佐藤 太郎	仕入れ部門

経営者からの宣言

経営者は、食品安全管理を強化することを全従業員の前で発表しましょう
経営者から宣言を行うことで、会社としての活動であることを周知でき、
意識を統一することができます



会社としての信頼を確実にするために、
食品安全の仕組みを作るぞ！

2-3.文書・記録の作成、管理ルールを作りましょう！

1) ルールを手順書に残しましょう

現在実施している衛生に関わる管理ルール(例えば手洗い、着替え等)や、3.一般衛生管理のポイントで設定した新しいルールは、必要に応じて「何を、誰が、いつ、どこで、どのように」を書いた手順書を用意することで、食品取扱者がいつでも確認できるようにしましょう
健康チェックや庫内の温度管理等は、記録用紙も作っていきましょう！

(例)手洗いの手順書

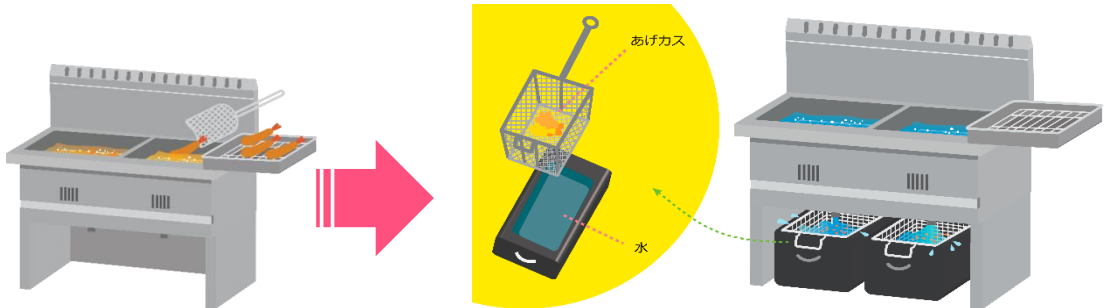
手順書No. 共通01	作成日 2018年〇月〇日
何の手順か 手洗い方法	責任者 各部署 リーダー
対象者 全従業員	
頻度 ① 作業開始前及び用便後 ② 廃棄物に触れるなど、手が汚れたとき ③ 食品に直接触れる作業の前 ④ 肉類・魚介類・野菜類を扱った後、他の分類の食品や器具を取り扱う前	
場所・道具 手洗い場	
内容(どのように行うのか) 手洗いポスターに従って、手洗いを行う	 <p>できていますか？ 衛生的な手洗い</p> <p>1 流水で手を洗う</p> <p>2 洗剤を手取る</p> <p>3 手のひら、指の腹面を洗う</p> <p>4 手の甲、指の背を洗う</p> <p>5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う</p> <p>6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う</p> <p>7 指先を洗う</p> <p>8 手首を洗う(内側・側面・外側)</p> <p>9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す</p> <p>10 手を拭き乾燥させる</p> <p>11 アルコールによる消毒</p> <p>二度洗いが効果的です！ 2～9までの手順を繰り返し二度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。</p>
守らないとどうなるか 手についた汚れが、食品や食品を扱う器具に付着して食中毒を起こす可能性がある	
記録 なし	
確認方法 月に1度、責任者が手洗いの様子にて確認	

手順書 No.

何の手順か	作成日
対象者	責任者
頻度	
場所・道具	
内容（どのように行うのか）	
守らないとどうなるか	
記録	
確認方法	

(例) 手順書: フライヤーの洗浄手順

手順書No. 清掃01

何の手順か	フライヤーの洗浄	作成日	2018年〇月〇日
対象者	惣菜部門 揚げ物担当	責任者	惣菜部署リーダー
頻度	揚げもの製造の作業終了後		
場所・道具	フライヤー 道具: こし網、廃油入れ、バケツ、洗剤、スポンジ		
内容 (どのように行うのか)	<p>① 廃油入れにこし網を設置し、ドレインコックを開ける ② 廃油が落ちきったら、コックを閉め、水を張る ③ 張った水を温め、温まったら火を止めて洗剤を入れる ④ 水温がある程度下がったら、スポンジを用いて槽内を洗う ⑤ ドレインコックの下に、廃油時のこし網を置き、排水する ※ 排水を揚げカスにかけることで、揚げカスによる火災を防ぐ! ⑥ 槽内に洗剤が残らないよう、十分にすすぐ</p>		
			
記録	終業時清掃記録		
確認方法	月に1度、責任者がフライヤーの汚れを確認		

分解する設備

分解を行って洗浄する設備は、間違った分解・組み立てをしないようメーカーの取扱い説明書の手配 や、手順書の作成 を行うことで、必要な時に確認できるようにしましょう!

手順書 No.

何の手順か	作成日
対象者	責任者
頻度	
場所・道具	
内容（どのように行うのか）	
守らないとどうなるか	
記録	
確認方法	

2-4. 食品取扱者の教育を実施しましょう！

食品取扱者の教育・訓練は、「食品安全」を確保するために重要です
せっかく作ったルールも、守られなければ何の意味もありません
取扱者の教育のタイミングや内容を計画し、食品安全に取り組みましょう！

作成例：

対象	教育方法	いつ	内容
新人	採用時教育	新規採用時	現状のルール説明、基礎衛生の説明、洗剤・消毒薬剤の使用方法
責任者	食品衛生責任者実務講習会	年1回	食品衛生に関する新しい情報
全員	勉強会	年1回	実務講習会の内容、ルールを守る必要性の説明
全員	回覧	都度	新聞記事や業界情報等を切り抜き（掲示板の活用でも可）
全員	朝礼	週1回	クレーム発生時や業界情報等の通達もしくは5S等一言集の読み合わせ

食品安全衛生技術管理士

スーパーマーケットの業界資格として「**食品安全衛生技術管理士**」の資格認定が開始されました
適切な食品の取扱いや機器の洗浄清掃方法等の知識を持つことを証明できる資格ですので、**教育の仕組みとして活用していきましょう！**

食品安全衛生技術管理士

- 上級： HACCPを自組織で構築可能レベル
- 中級： 食品安全マネジメントの指導可能レベル
- 上級： 食品安全マネジメントのコンサルタントレベル

「食品安全衛生技術管理士」資格認定制度
2021年 開始

お問い合わせ

一般社団法人全国スーパーマーケット協会

安心・安全サポート事業 事務局 E-mail: eisei@super.or.jp

回収手順書（作成日： 年 月 日）

対応事項	誰が	いつ	何を行うか
1 緊急連絡網の作成・見直し	店長	4月	店長、各部門長の連絡先を記載し、配布する。
2 保健所など関係機関への連絡	店長	逐次	直轄の〇〇保健所へ電話連絡を行う。
3 食品回収責任者の決定	店長	—	保健所との窓口となり、指示や連絡を確実に行う。
4 回収する食品の決定 - 回収する製品名、ロット - 販売数などの把握	関係部門長	回収決定後	当該品製造日、製造量、在庫量を確認し、陳列している場合は直ちに販売を止め、他の製品と明確に隔離し、保管する。
5 消費者への連絡方法 - チラシ・ポスターなどの作成 - 上記の配布や掲示など	店長 部門長	順次	商品名、販売期間、賞味期限など、消費者が当該商品の購入が確認できる情報を伝える。
6 苦情者や被害者への対応	経営者又は 店長	順次	被害の程度、状況等により経営者が判断し、対応を決定する。
7 回収した食品の管理	部門長 次席管理者	逐次	販売不可商品であることを明示し、保健所の指示に従って保管する。従業員には回収品であることを周知する。
8 回収結果の記録 - 回収量 - 回収状況	部門長 次席管理者	逐次	回収数量を都度記録する。
9 発生原因の追究と再発防止策の検討	経営者 店長 部門長	回収作業 終了後	保健所の指示に従い、原因究明に努める。 設備的な問題は責任者を含め、再発防止策の検討を行う。
10 従業員教育への反映	店長 部門長	順次	保健所に指示を仰ぎながら教育内容を決め、従業員全員に漏れなく教育できるように参加者名を記録する。

回収手順書（作成日： 年 月 日）

対応事項	誰が	いつ	どうやって
1 緊急連絡網の作成・見直し			
2 保健所など関係機関への連絡			
3 食品回収責任者の決定			
4 回収する食品の決定 - 回収する製品名、ロット - 販売数などの把握			
5 消費者への連絡方法 - チャシ・ポスターなどの作成 - 上記の配布や掲示など			
6 苦情者や被害者への対応			
7 回収した食品の管理			
8 回収結果の記録 - 回収量 - 回収状況			
9 発生原因の追究と再発防止策の検討			
10 従業員教育への反映			

校正記録表

作成日：2018年〇月〇日

器具名	頻度	管理担当	年												備考	
			1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月		
芯温計	月1回	惣菜部門 〇〇	〇	〇	〇	〇										加熱惣菜の芯温計校正 毎月1日に実施。
冷蔵保管庫①	年1回	惣菜部門 〇〇				〇										4月10日に庫内設置温度計とモニターの確認を業者に依頼
冷蔵保管庫②	年1回	精肉部門 □□				〇										4月10日に庫内設置温度計とモニターの確認を業者に依頼
冷蔵保管庫③	年1回	鮮魚部門 △△				〇										4月10日に庫内設置温度計とモニターの確認を業者に依頼
冷凍保管庫①	年1回	惣菜部門 〇〇				〇										4月10日に庫内設置温度計とモニターの確認を業者に依頼
冷凍保管庫②	年1回	精肉部門 □□				〇										4月10日に庫内設置温度計とモニターの確認を業者に依頼
売場ショーケース	年1回	仕入れ販売 〇〇					〇									3月20日に庫内設置温度計とモニターの確認を業者に依頼

【記録方法】実施には「〇」、校正内容は日付と共に「備考」に記入すること。

製品説明書

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

作成日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	
食べ方	

原材料：

アレルギー (アレルギーの原因食材)	あり・なし
下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準掲載の消費者庁HPを確認してください。(手引書P42参照) ある場合は記入：	

添加物：(使用している場合は記入)

添加物名称	使用量

単位と量：

--

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

製品の特性：

規格基準
社内基準 (ある場合は記入)

製品説明書（精肉部門）

製品の名称

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱してからお召し上がりください

原材料：

アレルギー（アレルギーの原因食材）		あり・なし
下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準掲載の消費者庁HPを確認してください。（手引書P42参照） ある場合は記入：		

添加物：

添加物名称	使用量	使用基準

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装
<input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装
<input type="checkbox"/> その他
記入：

容器包装の材質：

--

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1 _____（1単位当たりの量： _____g）
<input type="checkbox"/> 1枚
<input type="checkbox"/> その他（記入： _____）

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限	
保存方法	<input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下）
	<input type="checkbox"/> 冷凍保存（温度 -15℃以下）
	<input type="checkbox"/> その他
	記入：

製品の特性：

規格基準
社内基準（ある場合は記入）

製品説明書（精肉：特定加熱食肉製品 例) ローストビーフ)

製品の名称：

	製品 フローNo.
--	--------------

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がりいただけます 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へ、○をする）						
下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準が掲載されている消費者庁HPを確認してください。 (記載の食材は2019年9月現在。手引書P42参照)						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	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

単位と量：

1 製品 (量： _____ g)
 1 製品 (入り数： _____)
 1 本
 その他
 記入：

包装形態：

パック包装
 ビニールでの簡易包装
 その他
 記入：

容器包装の材質：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法

冷蔵保存 (温度 10℃以下)
 冷凍保存 (温度 -15℃以下)
 その他
 記入：

製品の特性：

規格基準

- E.coli 検体 1g につき 100 以下
- クロストリジウム属菌 検体 1g につき 1,000 以下
- 黄色ブドウ球菌 検体 1g につき 1,000 以下
- サルモネラ属菌 陰性

(参照「食品、添加物等の規格基準」)

社内基準 (ある場合は記入)

製品説明書（鮮魚：冷凍製品）

製品の名称：

	製品 フローNo.
--	--------------

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱してから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へ、○をする）						
下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準が掲載されている消費者庁HPを確認してください。 (記載の食材は2019年9月現在。手引書P42参照)						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カンシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	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

単位と量：

1製品（量： _____ g）
 1製品（入り数： _____）
 1尾
 その他
 記入： _____

包装形態：

パック包装
 ビニールでの簡易包装
 その他
 記入： _____

容器包装の材質：

保存条件：

賞味期限/消費期限 _____

保存方法

冷蔵保存（温度 10℃以下）
 冷凍保存（温度 -15℃以下）
 その他
 記入： _____

製品の特性：

規格基準 無加熱摂取又は凍結直前加熱した加熱後摂取食品
(例：茹でカニの冷凍販売など)

- 細菌数 検体 1gにつき 10万以下
- 大腸菌群 陰性

凍結直前加熱以外の加熱後摂取食品

- 細菌数 検体 1gにつき 300万以下
- E.coli 陰性

(参照「食品、添加物等の規格基準」)

社内基準 (ある場合は記入)

製品説明書（鮮魚部門）

製品の名称：

--

原材料：

--

アレルギー（アレルギーの原因食材） | あり・なし

下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準掲載の消費者庁HPを確認してください。（手引書P42参照）

ある場合は記入：

--

添加物：

添加物名称	使用量	使用基準

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装
<input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装
<input type="checkbox"/> その他
記入：

容器包装の材質：

--

単位と量：

<input type="checkbox"/> 1_____（1単位当たりの量：_____g）
<input type="checkbox"/> 1尾
<input type="checkbox"/> その他
記入：

保存条件：

賞味期限/消費期限	
保存方法	<input type="checkbox"/> 常温（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：

規格基準	<input type="checkbox"/> 魚肉ねり製品 <ul style="list-style-type: none">- 大腸菌群陰性- 魚肉ソーセージ・魚肉ハムの場合： 亜硝酸根 0.05g/kg 以下
	<input type="checkbox"/> いくら・すじこ・たらこ <ul style="list-style-type: none">- 亜硝酸根 0.005g/kg 以下
	<input type="checkbox"/> ゆでだこ、または、ゆでがに <ul style="list-style-type: none">- 腸炎ビブリオ 陰性- 冷凍の場合： 細菌数（生菌数）検体 1g につき 10 万以下 大腸菌群 陰性
	<input type="checkbox"/> 生食用鮮魚介類 <ul style="list-style-type: none">- 腸炎ビブリオ最確数 検体 1g につき 100 以下
	<input type="checkbox"/> 生食用かき <ul style="list-style-type: none">- 細菌数 検体 1g につき 5 万以下- E.coli 最確数 検体 100g につき 230 以下 (参照「食品、添加物等の規格基準」)

社内基準

--

製品説明書（青果：野菜・果物）

製品の名称：

	製品 フローNo.
--	--------------

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
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へ、○をする） 下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準が掲載されている消費者庁HPを確認してください。 (記載の食材は2019年9月現在。手引書P42参照)						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	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

単位と量：

1 製品
 量 _____g
 その他
 記入：

包装形態：

パック包装
 簡易包装
 その他
 記入：

容器包装の材質：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法

冷蔵保存（温度 10℃以下）
 その他
 記入：

製品の特性：

規格基準

- 米：カドミウム及びその化合物 Cd 0.4ppm 未満
- 小豆類：シアン化合物 不検出
ただしサルタニ豆、サルタピア豆、バター豆、ペギア豆、ホワイト豆、ライマ豆に限り、HCN 500ppm 以下
- 大豆、えんどう、そら豆、落花生、その他豆類：シアン化合物 不検出
- ばれいしょ：吸収線量 150 グレイ未満
(参照「食品、添加物等の規格基準」)

社内基準 (ある場合は記入)

製品説明書（青果：生食用製品）

製品の名称：

	製品 フローNo.
--	--------------

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱せずに、生でお召し上がりいただけます

原材料：

アレルギー（使用しているアレルギーの原因食材へ、○をする）						
下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準が掲載されている消費者庁HPを確認してください。 (記載の食材は2019年9月現在。手引書P42参照)						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	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

単位と量：

1 製品
 量 _____ g
 その他
 記入：

包装形態：

パック包装
 簡易包装
 その他
 記入：

容器包装の材質：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法

冷蔵保存（温度 10℃以下）
 その他
 記入：

製品の特性：

規格基準

社内基準 （ある場合は記入）

製品説明書（惣菜：生食・リパック惣菜）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がりいただけます 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）						
下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準が掲載されている消費者庁HPを確認してください。 (記載の食材は2019年9月現在。手引書P42参照)						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カンシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	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

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：

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装 <input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装 <input type="checkbox"/> その他 記入：
--

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限
保存方法 <input type="checkbox"/> 冷蔵保存（温度 10℃以下） <input type="checkbox"/> その他 記入：

製品の特性：

規格基準
社内基準（ある場合は記入）

製品説明書（惣菜：加熱惣菜）

製品の名称：

	製品 フローNo.
--	--------------

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	そのままお召し上がりいただけます お早めにお召し上がりください

原材料：

下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準が掲載されている消費者庁 HP を確認してください。 (記載の食材は 2019 年 9 月現在。手引書 P42 参照)						
アレルギー (使用しているアレルギーの原因食材へ、○ををする)						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	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

単位と量：

1 製品 (量： _____ g)
 1 製品 (入り数： _____)
 その他
 記入：

包装形態：

パック包装
 ビニールでの簡易包装
 その他
 記入：

容器包装の材質：

保存条件：

賞味期限/消費期限

保存方法

冷蔵保存 (温度 10℃以下)
 その他
 記入：

製品の特性：

規格基準

社内基準 (ある場合は記入)

製品説明書（惣菜：加熱用惣菜）

製品の名称：

	製品 フローNo.	
--	--------------	--

記入日： _____

製品の喫食：

対象者 (年齢考慮)	一般消費者
食べ方	加熱してから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） 下記アレルギー記入欄は、現行の食品表示基準が掲載されている消費者庁HPを確認してください。 (記載の食材は2019年9月現在。手引書P42参照)						
えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
あわび	いか	いくら	オレンジ	カシュー ナッツ	キウイ フルーツ	牛肉
くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	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

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：

包装形態：

<input type="checkbox"/> パック包装
<input type="checkbox"/> ビニールでの簡易包装
<input type="checkbox"/> その他 記入：

容器包装の材質：

--

保存条件：

賞味期限/消費期限	
保存方法	
<input type="checkbox"/> 冷蔵保存 (温度 10℃以下)	
<input type="checkbox"/> 冷凍保存 (温度 -15℃以下)	
<input type="checkbox"/> その他 記入：	

製品の特性：

規格基準
社内基準 (ある場合は記入)