

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (小規模なそうざい製造)

【様式及び記入例】



出典： 小規模な惣菜製造工場における
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

作成： 一般社団法人日本惣菜協会

掲載： HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(厚生労働省ホームページ)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

一般社団法人日本惣菜協会ホームページ：<http://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/>

**小規模な惣菜製造工場における
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 目次**
(厚生労働省ホームページで公表：<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000592395.pdf>)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	2
1. 運営体制	4
1) 食品衛生責任者の役割	
2) 管理体制	
2. 一般衛生管理	5
はじめに	
2-1. 施設環境の衛生管理	
1) 施設・設備の衛生管理	
2) 使用器具の衛生管理	
3) 使用水等の管理	
4) ネズミ・昆虫対策	
5) 廃棄物・排水の取扱い	
6) 食品等の取扱い	
7) 検食の実施	
8) 情報の提供	
9) 回収・廃棄	
2-2. 食品取扱者の衛生管理	
1) 食品取扱者の健康管理	
2) 食品取扱者の衛生管理	
3. 工程管理	21
はじめに	
3-1. 製品説明書の作成	
3-2. 惣菜製造の流れ	
1) 加熱しない惣菜	
2) 加熱後に包装する惣菜	
3) 包装後に加熱する惣菜	
3-3. 重要ポイント	
3-4. 定期的な確認と証拠作り	
資料1：原材料に由来する危害要因に関する情報	
資料2：代表的な危害要因に対する管理方法	
4. 文書記録ひながた	41

本冊子には、「小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」から「衛生管理計画(様式例)」、「衛生管理計画(様式)」、「温湿度管理の記録表(例)」、「校正の記録表(例)」、「受入検査の記録表(例)」、「検食の記録表(例)」、「回収の記録表(例)」、「記録表(例)殺菌記録表」、「確認表(例)製品検品記録表」、「記録表(例)金属検出記録表」、「記録表(例)加熱温度記録表」、「記録表(例)冷却温度記録表」、「清掃実施記録表」、「温湿度測定記録表」、「校正記録表」、「使用水確認記録表」、「受入記録表」、「検食記録表」、「回収記録表」、「食品取扱者の衛生記録表」、「殺菌記録表」、「製品検品記録表」、「金属検出記録表」、「加熱温度記録表」、「冷却温度記録表」を掲載しています。

衛生管理計画策定や記録の記載など、衛生管理実施のための詳細な内容等については、上記手引書を参照しましょう。

衛生管理計画
(1/2)

衛生管理計画を一覧にする場合の様式例です。
 一般衛生管理と工程管理の各ポイントについて例を記入していますので、各担当部署と「いつ」部分に実施するタイミングへ「○」を記入して活用することができます。
 承認者：記入された内容が適切かを確認し、採用することを決定した者が押印します。

承認者

作成日

一般衛生管理のポイント			
原材料の受入確認	担当部署	いつ	原材料の受入時 その他 ()
		どのように	受入担当者が、次のことを確認する。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 外箱に異常はないか (包装の破損、液漏れなど) ・ 品物名や数量などが、注文通りであるか ・ 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
		問題があった時	メーカーや仕入れ元などに問題がないかを確認し、必要に応じて返品または廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部署	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 その他 ()
		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 <ul style="list-style-type: none"> ・ 原材料・仕掛品・製品等が温度基準に従って保管されているか ・ 庫内温度を確認し、記録する
		問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> ・ 庫内温度に異常があった場合は、責任者に報告する ・ 原材料・仕掛品・製品等を測定して記録する ・ 速やかに専門業者へ連絡し、修理する
交差汚染 二次汚染の防止	担当部署	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 その他 ()
		どのように	食品取扱者は、次のことを守って作業を行う <ul style="list-style-type: none"> ・ 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) の衛生的に使用する
		問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> ・ 十分に洗浄、消毒を行う ・ 生で食べる製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者へ報告し、対応する ・ 必要に応じて、保健所へ連絡する
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部署	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 その他 ()
		どのように	担当者は、洗浄・消毒・殺菌の手順書に従って、洗浄・殺菌を行う
		問題があった時	ひどい汚れなどを見つけた場合には、責任者へ報告する
トイレの洗浄・消毒	担当部署	いつ	午前・午後に、各1回 その他 ()
		どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って、清掃する
		問題があった時	ひどい汚れなどを見つけた場合には、責任者へ報告する
従業員の健康管理	担当部署	いつ	就業前 その他 ()
		どのように	食品取扱者の衛生管理手順書に従って、就業前に健康管理記録を記入する
		問題があった時	責任者へ報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部署	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・食品や器具の取扱い前 その他 ()
		どのように	手洗い手順書に従って、手洗いを行う
		問題があった時	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を行い、使い捨て手袋を使用して汚染を防ぐ

衛生管理計画
(2/2)

現在製造している製品の分類から、今の製造工程や設備の状況にあてはまるものの「該当」欄に「○」を記入します。
○の右欄に記載されたものが、管理が必要な重要ポイントであるため、工程管理の重要ポイントにて確認しましょう。

管理が必要な重要ポイント

製品の分類	状況	該当	重要ポイント
1) 加熱しない惣菜	原材料を殺菌している製品	金属検出器にて検査する製品	重要01, 重要02, 重要03
		金属検出器にて検査しない製品	重要01, 重要02
	原材料を殺菌していない製品	金属検出器にて検査する製品	重要02, 重要03
		金属検出器にて検査しない製品	重要02
2) 加熱後に包装する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出器にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05
3) 包装後に加熱する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出器にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05

工程管理の重要ポイント

重要01 原材料の殺菌方法	担当部署	いつ	原材料殺菌作業の前後
		どのように	担当者がロットごとに、次のことを行う <ul style="list-style-type: none"> 作業前後に、濃度計で殺菌液の濃度を測定する つけ置き時間をタイマーにて測定する
		問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 責任者へ報告し、殺菌状態が整うまで殺菌作業を行わない 基準から外れた状態で殺菌した製品は再殺菌、または廃棄する
重要02 ラベル貼付時の製品確認	担当部署	いつ	製品へのラベル貼付時
		どのように	担当者が全品、「異物や包装の破損はないか」「ラベル表示は正確か」を目視にて確認する
		問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 異物の場合：廃棄、もしくは異物を取り除いて盛付作業へ戻す 破損の場合：廃棄、もしくは盛付作業へもどして再包装する ラベル表示が異なる場合：正確な内容でラベルを再作成する
重要03 金属検出機での異物検査	担当部署	いつ	金属検出機による異物検査時
		どのように	担当者が製品全品を金属検出機に通し、金属異物の有無を確認する
		問題があった時	製品中の異物を除去して再検査、または廃棄する
重要04 加熱時の製品中心温度と加熱時間	担当部署	いつ	加熱時
		どのように	担当者がロットごとに、次のことを行う <ul style="list-style-type: none"> 中心温度計にて製品の中心温度を測定する タイマーにて、製品の中心温度の測定後からの加熱温度を測定する
		問題があった時	もう一度加熱して中心温度を測定する、または廃棄する
重要05 冷却時の製品中心温度と冷却時間	担当部署	いつ	冷却時
		どのように	担当者がロットごとに、次のことを行う <ul style="list-style-type: none"> タイマーにて冷却にかかる時間を測定する 中心温度計にて製品の中心温度を測定する
		問題があった時	廃棄する

衛生管理計画
(1/2)

衛生管理計画を一覧にする場合の様式例です。
 一般衛生管理と工程管理の各ポイントについて、担当部署とその手順をまとめることができます。
 承認者：記入された手順が適切かを確認し、採用することを決定した者が押印します。

承認者

作成日

一般衛生管理のポイント			
原材料の受入確認	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
交差汚染 二次汚染の防止	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
トイレの洗浄・消毒	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
従業員の健康管理	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
手洗いの実施	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	

衛生管理計画
(2/2)

現在製造している製品の分類から、今の製造工程や設備の状況にあてはまるものの「該当」欄に「○」を記入します。
○の右欄に記載されたものが、管理が必要な重要ポイントであるため、工程管理の重要ポイントにて確認しましょう。

管理が必要な重要ポイント

製品の分類	状況	該当	重要ポイント
1) 加熱しない惣菜	原材料を殺菌している製品	金属検出器にて検査する製品	重要01, 重要02, 重要03
		金属検出器にて検査しない製品	重要01, 重要02
	原材料を殺菌していない製品	金属検出器にて検査する製品	重要02, 重要03
		金属検出器にて検査しない製品	重要02
2) 加熱後に包装する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出器にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05
3) 包装後に加熱する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出器にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05

工程管理の重要ポイント

重要01 原材料の殺菌方法	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
重要02 ラベル貼付時の製品確認	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
重要03 金属検出機での異物検査	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
重要04 加熱時の製品中心温度と加熱時間	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
重要05 冷却時の製品中心温度と冷却時間	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	

温湿度管理の記録表（例）

温湿度測定記録 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	盛付室	温湿度の基準は各組織で検討します	
基準	温度 25℃以下、湿度 80%以下	※温度のみ/湿度のみも可能	

測定日	測定結果	測定者	備考（異常時の対応）
1	始業前 28℃ 70%	△△ △△	外気温上昇による温度超過のため、 空調温度を下げて再測定 6:40 23℃ 60%となり、作業開始
	終業後 23℃ 60%	△△ △△	
2	始業前		測定日に測定した温度を記入し、 基準を外れていないことを確認します
	終業後		

温度が基準を外れている場合には、
異常時の対応内容と外れた原因を記入します

校正の記録表（例）

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。

検証者

校正するもの	中心温度計	取扱説明書等の情報をもとに 合否基準と校正頻度を検討します	
合否基準	±1.0℃		
校正頻度	月1回		

校正日	校正者	校正		備考 (否の場合の対応)
		校正結果	合否	
4 / 1	△△ △△	+0.5℃	合・否	-
5 / 1	△△ △△	+1.5℃	合・否	4/2以降に製造した製品の検食 に微生物検査を実施。 異常がないことを確認。

受入検査の記録表（例）

受入記録表						検証者
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。 受入で問題があった場合は、備考欄に対応を記入します。						
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）
2018.4.1	○×商店	木綿豆腐	15パック	8.0 °C	合・否	-
	ABCスーパー	牛乳	3本	15.0 °C	合・ 否	保冷が不十分であり、温度超過のため、交換対応
	ABCスーパー	牛乳(交換品)	3本	9.3 °C	合・否	-
2018.4.2	ABCスーパー	冷凍グラタン	30パック	-12.0 °C	合・否	-

検食の記録表（例）

検食記録表					検証者
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。					
製造日	製品名/ロット	出荷数量	販売先	配送時刻	備考（異常時の対応等）
4 / 1	TB0401a	20食 30食	ABCマート 123スーパー	11:00 11:30	- 検食取り忘れのため、1食分を買取
/	どこにどの程度、製品を販売したのか記述します				

回収の記録表（例）

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、別に文書がある場合には「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	2018.4.2	回収製品	特製手作り弁当Aセット(TB0401a)	
回収結果 (数量と比率)	2食/50食 (4%)	回収量と範囲 (ロット、パッチ等)	50食、TB0401aすべて	
出荷先と数量	ABCマート 123スーパー	20食 30食		
回収理由	製品を食べた消費者に下痢・腹痛の症状があり、医師から食中毒であるとの診断を受けたとの連絡を受けた。 記録にて、加熱する惣菜の中心温度が基準に達していない状態で盛付作業に移っていたことを確認した。			
保健所指示事項	1) 当該製品の製造に関わった食品取扱者への検便実施 2) 当該製品の製造に関わる記録の提出 3) 検食の提出 4) 回収製品の一部提出			
指示事項への対応	1) 検便を実施し、検査結果を保健所へ提出 2) ~ 4) 提出済み			

記録表（例）

殺菌記録表		現場にて殺菌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。 現場では殺菌作業時に下表に沿って測定した値等を記入します。 もし測定結果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	濃度	次亜塩素酸ナトリウム 200mg/L (200ppm)				
	時間	5分間	正確な確認が実施できるよう、設定した基準を記入します			
確認日	確認者	製品名/ロット	濃度		時間	備考 (基準に満たなかった製品数量とその対応)
			作業前	作業後		
4 / 1	△△ △△	サラダAセット (Sa0401a)	250ppm	210ppm	5分	-
4 / 1	〇〇 〇〇	サラダB(SB0401)	250ppm	180ppm	5分	投入量が多く濃度不十分 (今後は投入量を規定) 200食分 再殺菌
4 / 1	〇〇 〇〇	サラダB(SB0401)	280ppm	210ppm	5分	再殺菌分
基準に満たず、殺菌不足の恐れがある製品の数量とその原因と対応は備考欄へ記入します						

確認表 (例)

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		製品中に異物・包装異常が無く、ラベル表示が正確であること					
正確な確認が実施できるよう、設定した基準を記入します							
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)	
4 / 1	△△ △△	特製手作り弁当Aセット (TB0401a)	100	10	0	ラベル不良品(インク擦れ)は貼り直し再発防止策は別紙	
/							
異常があったものは備考欄にその原因と対応を記入します							

記録表 (例)

金属検出記録表		テストピースの大きさを間違わないよう、あらかじめテストピースの大きさを基準欄へ記入します。現場では金属検出機へテストピースを通し、問題がなければ「可」に○を入れ、もしテストピースが排除/感知されない場合には「不可」に○を入れて備考へ対応を記入します。製品にて金属が検知された場合、備考欄には検知された製品に取った対応も合わせて記入します。					検証者
基準		金属検出機がテストピース Fe 0.5mm, SUS 1.0mm以上を感知し、排除すること					
正確な確認が実施できるよう、設定した基準を記入します							
確認日	確認者	製品名/ロット	テストピースの感知・排除		金属が検出された製品数	備考 (感知・排除異常、金属検出製品への対応等)	
			通過前	通過後			
4 / 1	△△ △△	特製手作り弁当Aセット (TB0401a)	○ 不可	○ 不可	5	金属検出製品を廃棄 破損した器具の破片が混入 (全器具の作業前後点検を規定)	
/							
/			テストピースの感知できない場合や金属が検出された製品がある場合には、その対応と原因を記入します				

記録表（例）

加熱温度記録表					現場にて加熱の基準を確認できるよう、あらかじめ基準欄を記入します。 現場では下表に沿って、測定した値等を記入します。 もし測定結果にて異常があった場合は、備考欄に製品にとった対応を記入しましょう。		検証者
基準		中心温度75℃以上で1分以上の加熱			正確な確認が実施できるよう、設定した基準を記入します		
確認日	確認者	製品名/ロット	測定結果	測定後加熱時間	備考 (加熱不足な製品への対応)		
4 / 1	△△ △△	特製手作り弁当Aセット (TB0401a)	80℃	1分	-		
4 / 1	△△ △△	特製手作り弁当Bセット (TB0401b)	75℃	40秒	多量投入と作業員のミスのため(投入量の規定と教育の実施)再加熱		
4 / 1	△△ △△	特製手作り弁当Bセット (TB0401b)	80℃	1分	再加熱分		
中心温度が75℃となってから1分以上加熱する必要があるため、中心温度の測定後にどの程度の時間、加熱したのかを記入します							

記録表（例）

冷却温度記録表					現場にて冷却の基準を確認できるよう、あらかじめ基準欄を記入します。 現場では下表に沿って、測定した値等を記入します。 もし測定結果にて異常があった場合は、備考欄に製品にとった対応を記入しましょう。		検証者
基準		30分以内に中心温度20℃以下			正確な確認が実施できるよう、設定した基準を記入します		
確認日	確認者	製品名/ロット	測定結果	冷却にかかった時間	備考 (基準内の冷却ができなかった場合の対応)		
4 / 1	△△ △△	特製手作り弁当Aセット (TB0401a)	18℃	30分	-		
4 / 1	△△ △△	特製手作り弁当Bセット (TB0401b)	25℃	30分	冷却設定温度ミスのため(設定温度確認の実施)30食分 廃棄		
冷却にかかった時間を記入します 冷却にかかった時間は「8:00～8:30」など、時間での記入も可能です							

清掃実施記録表

清掃の実施を記録できる様式です。
 事前に場所と清掃頻度を書き入れておき、清掃を実施した際に実施日へ清掃した者の名前を記入します。
 もし清掃時に異常を発見した場合は備考欄にその内容と、必要に応じて対応を記入しましょう。

検証者

場所	清掃頻度	実施日																															備考 (異常時の対応)					
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31						

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/湿度のみも可
------	----	--------------

--

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		

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常があった場合は、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	
1	始業前 ----- 終業後					ppm	
2	始業前 ----- 終業後					ppm	
3	始業前 ----- 終業後					ppm	
4	始業前 ----- 終業後					ppm	
5	始業前 ----- 終業後					ppm	
6	始業前 ----- 終業後					ppm	
7	始業前 ----- 終業後					ppm	
8	始業前 ----- 終業後					ppm	
9	始業前 ----- 終業後					ppm	
10	始業前 ----- 終業後					ppm	
11	始業前 ----- 終業後					ppm	
12	始業前 ----- 終業後					ppm	
13	始業前 ----- 終業後					ppm	
14	始業前 ----- 終業後					ppm	
15	始業前 ----- 終業後					ppm	
16	始業前 ----- 終業後					ppm	
17	始業前 ----- 終業後					ppm	
18	始業前 ----- 終業後					ppm	
19	始業前 ----- 終業後					ppm	
20	始業前 ----- 終業後					ppm	
21	始業前 ----- 終業後					ppm	
22	始業前 ----- 終業後					ppm	
23	始業前 ----- 終業後					ppm	
24	始業前 ----- 終業後					ppm	
25	始業前 ----- 終業後					ppm	
26	始業前 ----- 終業後					ppm	
27	始業前 ----- 終業後					ppm	
28	始業前 ----- 終業後					ppm	
29	始業前 ----- 終業後					ppm	
30	始業前 ----- 終業後					ppm	
31	始業前 ----- 終業後					ppm	

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、別に文書がある場合には「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	

記載項目：2-1.9) 回収・廃棄 回収の記録に対する要件

MEMO

A series of horizontal dashed lines for writing.

記録様式については、本冊子に掲載しているものの他、以下のものが「小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」に掲載されているので参考にしてください。

- ・温湿度測定記録表(週間)
- ・校正記録表(校正する機種別)

