

準備しておきたい手順書・記録

必要な記録	必要な情報	記録名

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	<ul style="list-style-type: none"> ・仕入伝票、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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・体調チェック記録 ・検便実施記録
その他		<ul style="list-style-type: none"> ・保健所等への連絡網

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()
	総菜部門	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()
	総菜部門	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()
	総菜部門	どのように	●包丁、まな板などの使い分け(アレルゲン管理) ●器具(トンゴなど)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)
	総菜部門	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・午後各1回 その他()
	総菜部門	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()
	総菜部門	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・手が汚れた時 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()
	総菜部門	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(アレルゲン管理) ●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()
	精肉部門	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・手が汚れた時 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()
	精肉部門	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(アレルゲン管理) ●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()
	鮮魚部門	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・手が汚れた時 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()
	鮮魚部門	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(アレルゲン管理) ●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	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()
	青果部門	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()
	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・手が汚れた時 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()
	青果部門	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			
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()
	仕入れ販売	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・手が汚れた時 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()
	仕入れ販売	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	

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	直轄の鹿児島市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を行う
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	何を行うか
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 － 販売数の把握			
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			
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			

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	

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。 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。 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

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: _____)

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(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。	
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	使用基準

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:

単位と量:

1 _____ (1単位当たりの量: _____ g)
 1枚
 その他
 記入:

保存条件:

賞味期限/消費期限

保存方法

 常温(直射日光を避けて)
 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

 魚肉ねり製品

- 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

 いくら・すじこ・たらこ

- 亜硝酸根 0.005g/kg以下

 ゆでだこ、または、ゆでがに

- 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

 生食用鮮魚介類

- 腸炎ビブリオ最確数 検体1gにつき100以下

 生食用かき

- 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

社内基準

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掲載の消費者庁HPを確認してください。								
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"/> 1尾	
<input type="checkbox"/> その他:	

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:

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:

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(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掲載の消費者庁HPを確認してください。								
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 <input type="checkbox"/> 量 _____ g <input type="checkbox"/> その他:

包装形態:

<input type="checkbox"/> パック包装 <input type="checkbox"/> 簡易包装 <input type="checkbox"/> その他:

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:

製品の特性:

規格基準	<input type="checkbox"/> 米:カドミウム及びその化合物 Cd0.4ppm未満 <input type="checkbox"/> 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、 ベギア豆、ホホワイト豆、ライマ豆に限り、 HCN 500ppm以下 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> 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掲載の消費者庁HPを確認してください。

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:

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:

製品の特性:

規格基準 細菌数 検体 1gにつき100万以下

(参照『弁当及びそうざいの衛生規範』)

社内基準(ある場合は記入)

製品説明書(総菜:生食・リパック総菜)

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へ○をする)

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。

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: _____

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:

製品の特性:

規格基準 細菌数 検体 1gにつき100万以下

(参照『弁当及びそうざいの衛生規範』)

社内基準(ある場合は記入)

製品説明書(総菜:加熱総菜)

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へ○をする)

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。

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: _____

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:

製品の特性:

規格基準 細菌数 検体 1gにつき10万以下
 E.coli 陰性
 黄色ブドウ球菌 陰性

(参照『弁当及びそだいの衛生規範』)

社内基準(ある場合は記入)

製品説明書(総菜:加熱用総菜)

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へ○をする)

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。

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:

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:

製品の特性:

規格基準

(参照『弁当及びそうざいの衛生規範』)

社内基準(ある場合は記入)