

(案)

【資料 3】

改 9 : 29.11.27

納豆連 HACCP

全国納豆協同組合連合会食品衛生自主管理制度



全国納豆協同組合連合会

平成 29 年〇〇月〇〇日

## はじめに

厚生労働省では、平成 28 年 12 月に公表した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめを踏まえ、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCP による衛生管理の制度化の検討を進めることとしています。

制度化に際しては、食品等事業者が衛生管理計画を策定し、その内容がコーデックスのガイドラインに基づく HACCP の7原則を要件とする基準 A 又はコーデックスHACCP の弾力的な運用を可能とする HACCP の考え方に基づく衛生管理を要件とする基準 B(小規模事業者、一定の業種等を対象)へ適合することを求めることとなります。全国納豆協同組合連合会においては、基準 B への対応のための手引書を作成しました。

本手引書は、厚生労働省において、作成過程で助言、確認を行っていただいております。都道府県等に通知し、制度の統一的な運用に資することとしたものになっています。

全国納豆協同組合連合会では、納豆を製造する従業員数 50 名以下の施設を対象として、手引書「納豆連 HACCP」を作成しました。

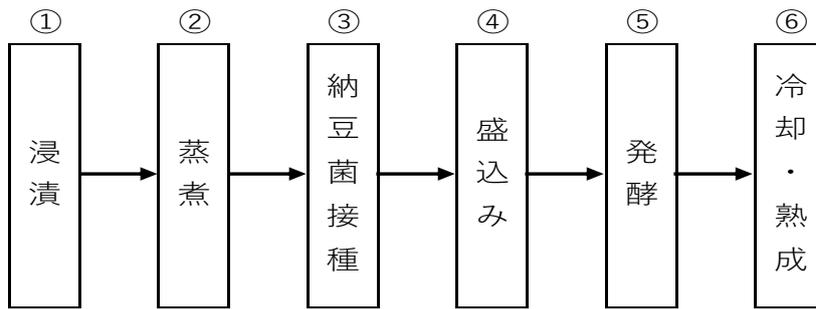
「納豆連 HACCP」とは、HACCP の制度化に対応した基準 B 向けの手引書となります。HACCP といっても難しいことはありません。従来の一般衛生管理を基本としたものとなります。HACCP の制度化において、事業者自らが、衛生管理計画を作成する必要があります。

衛生管理計画は、一般衛生管理と HACCP の考え方に基づく衛生管理について、計画したものです。

この手引書に基づいて、衛生管理計画を作成し、日常の業務の中で、記録をとりましょう。記録をとることで、食品衛生管理の「見える化」をやってみましょう。

また、記録は製造後 1 か月は保管しましょう。

伝統的な発酵食品である「納豆」は、以下のような工程で製造します。



① 浸漬:

大豆を洗うことにより、表面の付着物や土壌微生物を落とし、水に 16~20 時間程度浸す。浸漬中は水温が高くなると乳酸が発生し納豆菌の増殖が阻害されるため、浸漬水の温度を 20℃以下に保つことが望ましい。

② 蒸煮:

高压蒸煮缶で蒸す。この時の圧力は 0.11~0.18MPa、時間は 40~60 分である。圧力が 0.11MPa の時の温度が 121℃を超えるため、納豆の製造を阻害する微生物の死滅温度以上(注1)となる。(ひきわり納豆の蒸煮時間は 10~30 分程度)

③ 納豆菌接種:

一度煮沸した温水に納豆菌を加え希釈したものをかける。菌水(納豆菌を水で希釈したもの)を作成する際、一度、水を煮沸するため(注2)、納豆菌以外の雑菌は死滅する。雑菌の混入を防ぐためにこの時の煮豆の温度は 70~90℃が望ましい。

④ 盛込み:

煮豆を容器に盛り込む。この工程以降は、豆そのものが直接外気に触れることがなくなるため、衛生的な取り扱いをしている限り、微生物による汚染の危険はない。

⑤ 発酵:

室温、約 40℃の発酵室に 15~20 時間程度入れ、発酵させる。

⑥ 冷却・熟成:

納豆菌の再発酵を抑えるために、発酵室から出し、冷蔵庫で冷却・熟成させる。

過去十数年を遡ってみても、納豆が関係した食中毒事故は発生しているものの、納豆に起因する食中毒事故は発生していません。製造工程の 121℃、15 分以上加熱という蒸煮工程が、微生物の死滅温度以上となり、原材料を汚染する病原微生物を抑制することが可能であり、また *Bacillus subtilis* var. *natto* を接種し発酵工程を経るため、一般衛生管理の適切な実施によって二次汚染を含む病原微生物の増殖は概ね抑制できます。ただ、藁を容器として使用している場合は、過去に保管状況の不良により食中毒事故が発生した例があるため、その取扱い(注3)については特に注意が必要となる。硬質異物の混入の可能性は考えられますが、発生頻度が少なく、工程上での一般衛生管理を十分に行うことにより対応できるため、CCP は必要ないと考えます。

この手引書に基づき、一般衛生管理をしっかりとすることで、安全な食品を提供することができます。

注1:納豆入門 (渡辺杉夫 著、日本食糧新聞社 刊) P90 表 5-4 次ページに表を掲示。

注2:水道水を使用している場合は、この限りでない。

注3:藁や経木に付着している雑菌を死滅させるために、80℃以上で 30 分蒸気殺菌を行うかこれと同等以上の効果のある方法で殺菌する。

(参考:茨城県食品衛生法施行細則)

表5-4 納豆製造で問題となる微生物と加熱処理条件

微生物名		加熱 死滅 温度	納豆の状況	生息場所	備 考
ウイルス	納豆菌 ファージ Ⅰ～Ⅳ型	65℃、 10分以上	① 出来上がりは正常 品と同様 ② 攪拌時、糸切れが 発生 ③ 汚染が著しいと き、発酵時に納豆 菌の生育を阻害す る	① 土壌、ほこり ② 工場内において は、排水溝、床、 壁、天井などの 湿った場所	① アルコール、次亜 塩素酸ソーダ、逆 性石けんなどで殺 菌が可能
	好気性 芽胞 形成 菌	<i>Bacillus licheniformis</i>  <i>subtilis</i>  <i>pumilus</i>  <i>cercus</i>  <i>firmous</i> <i>coagulans</i>	121℃、 15分以上	① 外観は変わらない が糸弱く、香りが 弱い  ① 少々赤みがあり、 糸引きが弱い ② 糸に節ができる ① 菌の被り*は良い が風味が落ちる ① やや赤く不快臭が ある ① 糸に節があり、ま ずい	① 土壌、枯れ草、稲 わら ② 空気中にも芽胞で 少量存在 ③ 排水溝、床、天井 など
嫌気性 芽胞 形成 菌	クロストリジ ウム属 ( <i>Clostridium</i> )  <i>Lactobacillus plantarum</i> (乳酸桿菌)	121℃、 15分以上	① ドブ臭い、汗臭い 臭いを発生する ② 酸欠により起こり やすい ① 浸漬中に乳酸発酵 がすすみ浸漬大豆 表面に乳酸が残る と納豆菌が繁殖で きず素豆となる	① 土の中など空気の 少ない所 ② 空気中でも芽胞で 少量存在 ① 主として浸漬槽下 部、大豆の溶出成 分で繁殖 ② 蒸煮工程で完全 に死滅する	① 芽胞菌のため死滅 しにくい ① 浸漬終了時浸漬槽 を弱アルカリ洗浄 剤を用い十分に洗 浄滅菌
糸状 菌	リゾープス属 ( <i>Rhizopus</i> ) ペニシリウム 属 ( <i>Penicillium</i> )	80℃、 10分以上		① 土壌、ほこり ② 工場内の天井、壁 に発生	① 糸状菌のために納 豆が腐造になるこ とはない ② 胞子が出来上った 納豆中に生存して いると、流通過程 でカビとして発 生することがある

注 \*菌の被り：菌苔、菌叢ともいう。豆の周囲を菌がおおいつくすこと

VIII 製造工程における微生物制御とHACCP,P261

**実施すること**

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録

**1. 衛生管理計画の策定**

納豆製造事業者における衛生管理計画は、「一般衛生管理のポイント」の内容について、7ページの衛生管理計画を参考に作成しましょう。

## 一般衛生管理のポイント

内容	手順書番号
1 施設等の衛生管理について	【PP-1】
2 従事者の衛生管理および衛生教育について	【PP-2】
3 設備・器具等洗浄について	【PP-3】
4 食品等衛生管理について	【PP-4】
5 使用水の衛生管理について	【PP-5】
6 そ族および昆虫対策について	【PP-6】
7 製品回収について	【PP-7】

**2. 計画に基づく実施**

「1. 衛生管理計画の策定」で決めた計画に従って日々の衛生管理を確実に行っていきます。手順書を参考に実施してください。

**3. 確認・記録**

作業を行ったら、実施の結果を記録しましょう。また問題があった場合は、内容や対処を記録しておきましょう。また定期的に記録を振り返り、同様の問題が発生している場合は対応を検討しましょう。なお、記録様式は、13ページ以降にあります。

実施する担当者名を記入する

## 衛生管理計画（記入例）

衛生管理計画の記入例です。○ページの記録様式を参考に衛生管理計画を作成しましょう！

	頻度	実施者
<b>1 施設等の衛生管理について【PP-1】</b>		
床、排水溝を清掃する。	1回/日	製造担当
トイレをブラシ洗剤洗浄し、消毒し、水洗いする。	2回/週	製造担当
施設の周辺を掃き掃除する。	1回/月	製造担当
<b>2 従事者の衛生管理および衛生教育について【PP-2】</b>		
従事者に対して検便を行う。	1回/年	全員
従事者に対して体調、外傷、着衣、手洗い、毛髪等を確認する。	1日/日	全員
従業者に対して衛生教育を行う。	1回/年	職制
<b>3 設備・器具等洗浄について【PP-3】</b>		
豆洗い機、浸漬タンク、蒸煮釜、盛込機を製造終了後、洗浄する。	1回/日	製造担当
<b>4 食品等衛生管理について【PP-4】</b>		
大豆入荷時に包装状態を確認し、使用毎に入出庫を記録する。	入出庫時	製造担当
醗酵室や冷蔵庫の温度を確認する。	1回/日	製造担当
発酵室や冷蔵庫を掃き掃除する。	1回/月	製造担当
<b>5 使用水の衛生管理について【PP-5】</b>		
使用水が飲用適であることを確認する。	1回/年	品質担当
<b>6 そ族および昆虫対策について【PP-6】</b>		
ネズミ、ゴキブリ、ハエについてモニタリングし、駆除する。	1回/日	品質担当
<b>7 製品回収について【PP-7】</b>		
健康被害等が発生する場合は、手順に則り、製品回収する。	発生時	社長

## 衛生管理計画

施設名：

作成日：

	頻度	実施者
<b>1 施設等の衛生管理について【PP-1】</b>		
床、排水溝を清掃する。	回/	
トイレをブラシ洗剤洗浄し、消毒し、水洗いする。	回/	
施設の周辺を掃き掃除する。	回/	
<b>2 従事者の衛生管理および衛生教育について【PP-2】</b>		
従事者に対して検便を行う。	回/	
従事者に対して体調、外傷、着衣、手洗い、毛髪等を確認する。	回/	
従業者に対して衛生教育を行う。	回/	
<b>3 設備・器具等洗浄について【PP-3】</b>		
豆洗い機、浸漬タンク、蒸煮釜、盛込機を製造終了後、洗浄する。	回/	
<b>4 食品等衛生管理について【PP-4】</b>		
大豆入荷時に包装状態を確認し、使用毎に入出庫を記録する。	入出庫時	
醗酵室や冷蔵庫の温度を確認する。	回/	
発酵室や冷蔵庫を掃き掃除する。	回/	
<b>5 使用水の衛生管理について【PP-5】</b>		
使用水が飲用適であることを確認する。	回/	
<b>6 そ族および昆虫対策について【PP-6】</b>		
ネズミ、ゴキブリ、ハエについてモニタリングし、駆除する。	回/	
<b>7 製品回収について【PP-7】</b>		
健康被害等が発生する場合は、手順に則り、製品回収する。	発生時	

## 衛生管理記録一覧

施設名:

内 容【手順書】		頻度	記録名	
1 施設等の衛生管理について【PP-1】				
	床、排水溝の清掃	回/	記PP-0-01 ----- 記PP-1-01	※
	トイレ清掃	回/	記PP-1-02	
	施設周辺清掃	回/	記PP-1-03	
2 従事者の衛生管理および衛生教育について【PP-2】				
	検便	回/	記PP-2-01	
	日日確認	回/	記PP-2-02	
	衛生教育(全体)	回/	記PP-2-03	
	衛生教育(個人)	回/	記PP-2-04	
3 設備・器具等洗浄について【PP-3】				
	設備等の洗浄	回/	記PP-0-01 ----- 記PP-3-01~03	※
4 食品等衛生管理について【PP-4】				
	入出庫記録	入出庫時	記PP-4-01~02	
	醗酵室、冷蔵庫温度記録	回/	記PP-0-01	
	発酵室や冷蔵庫の清掃	回/	記PP-4-03	
5 使用水の衛生管理について【PP-5】				
	使用水確認	回/	記PP-0-01 ----- 記PP-5-01~04	※
6 そ族および昆虫対策について【PP-6】				
	昆虫等駆除	回/	記PP-6-01	
7 製品回収について【PP-7】				
	製品回収	発生時	記PP-7-01~02	

※：いずれかの記録を選択して使用する。

## ■ 手順書

1 施設等清掃手順書			PP-1
場所	清掃・洗浄・消毒		記録
	頻度	作業内容	
床	1回/日	ゴミ除去→ブラシ洗剤洗浄→水洗→乾燥	記PP-0-01 記PP-1-01
排水溝	1回/日	水洗洗浄→トラップ清掃→ブラシ洗剤洗浄→水洗→乾燥	
トイレ	2回/週以上	ブラシ洗剤洗浄→消毒→水洗	記PP-1-02
手洗設備	1回/週	石鹼等補充、ブラシ洗剤洗浄→水洗	
施設周辺	1回/月	掃き掃除	記PP-1-03

※

2 従事者衛生教育及び管理手順書			PP-2
項目	内容		記録
衛生管理	・ 従事者に対し、年〇回検便を行う。		記PP-2-01
	・ 従事者に対し、毎日以下の事項の確認を行う。		記PP-2-02
	体調	下痢、腹痛、発熱等の症状がないこと。	
	外傷	手指等に傷がないこと。	
	着衣	帽子、作業着が適切に着用されていること。	
	毛髪等	毛髪のはみ出しがなく、爪が長すぎないこと。	
	手洗い	適切に手洗いを実施したこと。	
	家族	同居家族に下痢、嘔吐等の症状がないこと。	
※異常がある場合は、直ちに工場長に報告する。			
衛生教育	・ 従事者に対し、衛生教育を行う。		記PP-2-03
	・ 新入従業員に対し、衛生教育を行う。		記PP-2-04

※：いずれかの記録を選択して使用する。

3 設備・器具等洗浄手順書			PP-3
設備	清掃・洗浄・消毒		記録
	頻度	作業内容	
豆洗い機	1回/日	残渣除去→ブラシ水洗洗浄→乾燥	記PP-0-01 記PP-3-01
浸漬タンク	1回/日	水洗洗浄→ブラシ洗剤洗浄→水洗→乾燥	
蒸煮釜	1回/日	残渣除去→ブラシ洗剤洗浄→水洗→乾燥	記PP-3-02
盛込機	1回/日	残渣除去→ブラシ水洗洗浄→水洗→乾燥	記PP-3-03
各設備	毎洗浄時	金属等の異物混入防止のため、上記の各設備・器具洗浄時に金属部の欠損や洗浄のために取り外したビス等のつけ忘れがないかを確認し、記録する。	

※

4 食品等衛生管理手順書			PP-4
項目	内容		記録
入荷時確認	・原料大豆入荷時に以下の事項を確認する。		記PP-4-01
	包装状態	破袋、水濡れ、汚れ等がないこと。	
原料保管庫	・原料大豆保管時に以下の事項を確認する。		記PP-4-02
	温度	庫内温度が15℃以下であること。	
	状況	庫内が清潔であること。	
発酵室	・発酵室搬入時に以下の事項を確認する。		記PP-0-01 記PP-4-03
	温度	庫内温度が適切であること。(1回/日)	
	状況	庫内が清潔であること。	
冷蔵庫	・納豆冷却時に以下の事項を確認する。		記PP-0-01 記PP-4-03
	温度	庫内温度が10℃以下であること。(1回/日)	
	状況	庫内が清潔であること。	
※異常がある場合は、直ちに工場長に報告する。			

※

※：いずれかの記録を選択して使用する。

5 使用水衛生管理手順書			PP-5
項目	内容		記録
作業前	・ 毎日、作業前に以下の事項を確認する。		記PP-0-01 記PP-5-01
	使用水	色度、濁度、臭い、味、残留塩素。	
貯水槽	・ 年1回、貯水槽の清掃を行う。		記PP-5-02
	時期		
地下水	・ 年1回、水質検査を行う。		記PP-5-03
	時期		
滅菌装置	・ 週1回、保守点検を行う。		記PP-5-04
	時期		
	※異常がある場合は、直ちに工場長に報告する。		

※

水道水使用の場合はこの限りでない。

6 そ族及び昆虫対策手順書				PP-6
項目	頻度	内容		記録
		・ そ族及び昆虫対策は業者に委託又は自社で行う。		委託業者からの 調査結果報告書
		業者委託の場合		
	1回/月	委託契約書のとおり		
		自社実施の場合		記PP-6-01
		駆除対象	使用薬剤	
	1回/月	そ族	〇〇〇〇〇	
		飛翔性昆虫	〇〇〇〇〇	
		歩行性昆虫	〇〇〇〇〇	

※：いずれかの記録を選択して使用する。

## 7 製品回収手順書

PP-7

項目	内容	記録
	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 健康被害等の情報があった場合は、その内容を記録し、直ちに責任者に連絡する。</li><li>・ 責任者はその情報を保健所に連絡する。</li></ul>	記PP-7-01
	<ul style="list-style-type: none"><li>・ 製品の回収は以下の方法で行う。<ol style="list-style-type: none"><li>① 該当製品の製造・出荷を停止し、安全確認を行う。</li><li>② 回収を行う製品の範囲を特定する。</li><li>③ 対象製品の在庫、流通量、流通先を調査する。</li><li>④ 流通先に対し、販売停止、回収を依頼する。</li><li>⑤ 消費者に喫食中止、回収を周知する。</li><li>⑥ 回収品を保管し、回収量を確認する。</li><li>⑦ 回収品を廃棄業者に依頼し廃棄する。</li><li>⑧ 原因調査、再発防止対策を行う。</li></ol></li></ul>	記PP-7-02

## ■記録様式

一般衛生管理実施記録表

年 月

項目	日付 どのように	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
<b>1.施設等の衛生管理について</b>													
床、排水溝の清掃		適・否											
<b>3.設備・器具等洗浄について</b>													
豆洗い機の洗浄		適・否											
浸漬タンクの洗浄		適・否											
蒸煮釜の洗浄		適・否											
盛込機の洗浄		適・否											
金属部の欠損確認		適・否											
<b>4.食品等衛生管理について</b>													
発酵室の温度	庫内温度が適切であることを確認 ( °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											
<b>5.使用水の衛生管理について</b>													
使用水点検		適・否											
特記事項 発生したトラブル内容及び 対処について													
担当者 サイン													
確認者 サイン													



施設等清掃記録(床、排水溝)

年 月

記PP-1-01

項目	床	排水溝	備考
1日 担当			
2日 担当			
3日 担当			
4日 担当			
5日 担当			
6日 担当			
7日 担当			
8日 担当			
9日 担当			
10日 担当			
11日 担当			
12日 担当			
13日 担当			
14日 担当			
15日 担当			
16日 担当			

項目	床	排水溝	備考
17日 担当			
18日 担当			
19日 担当			
20日 担当			
21日 担当			
22日 担当			
23日 担当			
24日 担当			
25日 担当			
26日 担当			
27日 担当			
28日 担当			
29日 担当			
30日 担当			
31日 担当			

特記事項

施設等清掃記録(トイレ)

年 月

実施日	トイレ	備 考
1週		
担当		

実施日	トイレ	備 考
担当		

2週		
担当		

担当		

3週		
担当		

担当		

4週		
担当		

担当		

5週		
担当		

担当		

年 月

1週		
担当		

担当		

2週		
担当		

担当		

3週		
担当		

担当		

4週		
担当		

担当		

5週		
担当		

担当		

特記事項

	施設周辺	備 考
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	
8月	実施日 担当	
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

検便記録

実施日：

年 月 日

記PP-2-01

	氏名	備考
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		

	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									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

特記事項





浸漬設備等洗浄記録

年 月

記PP-3-01

項目	豆洗い機	浸漬タンク	浸漬タンク	浸漬タンク
1日 担当				
2日 担当				
3日 担当				
4日 担当				
5日 担当				
6日 担当				
7日 担当				
8日 担当				
9日 担当				
10日 担当				
11日 担当				
12日 担当				
13日 担当				
14日 担当				
15日 担当				
16日 担当				

項目	豆洗い機	浸漬タンク	浸漬タンク	浸漬タンク
17日 担当				
18日 担当				
19日 担当				
20日 担当				
21日 担当				
22日 担当				
23日 担当				
24日 担当				
25日 担当				
26日 担当				
27日 担当				
28日 担当				
29日 担当				
30日 担当				
31日 担当				

特記事項

蒸煮釜洗淨記録

年 月

記PP-3-02

項目	蒸煮釜1	蒸煮釜2	蒸煮釜3	蒸煮釜4
1日 担当				
2日 担当				
3日 担当				
4日 担当				
5日 担当				
6日 担当				
7日 担当				
8日 担当				
9日 担当				
10日 担当				
11日 担当				
12日 担当				
13日 担当				
14日 担当				
15日 担当				
16日 担当				

項目	蒸煮釜1	蒸煮釜2	蒸煮釜3	蒸煮釜4
17日 担当				
18日 担当				
19日 担当				
20日 担当				
21日 担当				
22日 担当				
23日 担当				
24日 担当				
25日 担当				
26日 担当				
27日 担当				
28日 担当				
29日 担当				
30日 担当				
31日 担当				

特記事項

盛込機洗淨記録

年 月

記PP-3-03

項目	盛込機 1	盛込機 2	盛込機 3	盛込機 4
1日 担当				
2日 担当				
3日 担当				
4日 担当				
5日 担当				
6日 担当				
7日 担当				
8日 担当				
9日 担当				
10日 担当				
11日 担当				
12日 担当				
13日 担当				
14日 担当				
15日 担当				
16日 担当				

項目	盛込機 1	盛込機 2	盛込機 3	盛込機 4
17日 担当				
18日 担当				
19日 担当				
20日 担当				
21日 担当				
22日 担当				
23日 担当				
24日 担当				
25日 担当				
26日 担当				
27日 担当				
28日 担当				
29日 担当				
30日 担当				
31日 担当				

特記事項

大豆受入記録

記PP-4-01

日付	品名	規格	数量	状態		LOT No.	備考	担当者
				良	否			



清掃記録(発酵室、冷蔵庫)

年

記PP-4-03

	発酵室	備考
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	
8月	実施日 担当	
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	

	冷蔵庫	備考
	実施日 担当	

特記事項

使用水管理記録

年 月

記PP-5-01

項目	色度	濁度	臭い	味	残留塩素
1日 担当					
2日 担当					
3日 担当					
4日 担当					
5日 担当					
6日 担当					
7日 担当					
8日 担当					
9日 担当					
10日 担当					
11日 担当					
12日 担当					
13日 担当					
14日 担当					
15日 担当					
16日 担当					

項目	色度	濁度	臭い	味	残留塩素
17日 担当					
18日 担当					
19日 担当					
20日 担当					
21日 担当					
22日 担当					
23日 担当					
24日 担当					
25日 担当					
26日 担当					
27日 担当					
28日 担当					
29日 担当					
30日 担当					
31日 担当					

特記事項

日時		作業者	
内 容			

日時		作業者	
内 容			

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否	適	否		
1週												

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否	適	否		
2週												

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否	適	否		
3週												

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否	適	否		
4週												

項目	薬剂量		作動		パッキン		その他		その他		備考	確認者
	適	否	適	否	適	否	適	否	適	否		
5週												

特記事項



製品事故記録

記PP-7-01

連絡日時		記入者	
------	--	-----	--

発生日時		発生場所	
------	--	------	--

時間	概要		
----	----	--	--

--	--	--	--

# 回収対処記録

記PP-7-02

対象商品				記入者		
製造日等		賞味期限			数量	

発生日時			発生場所			
------	--	--	------	--	--	--

時間	概 要					
----	-----	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--



(案)

**改 9 : 29.11.27**

**納豆連 HACCP**

記録等記入例

全国納豆協同組合連合会

平成 29 年〇〇月〇〇日

# ■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
<b>1.施設等の衛生管理について</b>													
床、排水溝の清掃	ゴミ取り除き→ブラシ洗剤洗淨→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
<b>3.設備・器具等洗淨について</b>													
豆洗い機の洗淨	残渣除去→ブラシ水洗洗淨→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
浸漬タンクの洗淨	水洗洗淨→ブラシ水洗洗淨→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
蒸煮釜の洗淨	残渣除去→ブラシ洗剤洗淨→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
盛込機の洗淨	残渣除去→ブラシ洗剤洗淨→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、洗淨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
<b>4.食品等衛生管理について</b>													
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
<b>5.使用水の衛生管理について</b>													
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
特記事項 発生したトラブル内容及び 対処について													
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		



項目	床	排水溝	備考
1日 担当			
2日 担当			
3日 担当	✓ 伊藤	✓ 黒田	
4日 担当	✓ 山県	✓ 松方	
5日 担当	✓ 大隈	✓ 桂	
6日 担当	✓ 西園寺	✓ 山本	
7日 担当	✓ 寺内	✓ 原	
8日 担当			
9日 担当			
10日 担当	✓ 高橋	✓ 加藤	
11日 担当	✓ 清浦	✓ 若槻	
12日 担当	✓ 田中	✓ 浜口	
13日 担当	✓ 犬養	✓ 齊藤	
14日 担当	✓ 岡田	✓ 広田	
15日 担当			
16日 担当			

項目	床	排水溝	備考
17日 担当			
18日 担当	✓ 林	✓ 近衛	
19日 担当	✓ 平沼	✓ 阿部	
20日 担当	✓ 米内	✓ 東条	
21日 担当	✓ 小磯	✓ 鈴木	
22日 担当			
23日 担当			
24日 担当			
25日 担当			
26日 担当			
27日 担当			
28日 担当			
29日 担当			
30日 担当			
31日 担当			

特記事項

天井清掃実施時は、実施日、担当者をここに記入する。

## 施設等清掃記録(トイレ)

29年 7月

	実施日 担当者	トイレ	備考
1週	7/4. 担当	✓ 幣原	
2週	7/11. 担当	✓ 吉田	
3週	7/18. 担当	✓ 片山	
4週	7/25. 担当	✓ 芦田	
5週	担当		

	実施日 担当者	トイレ	備考
	7/7. 担当	✓ 幣原	
	7/14. 担当	✓ 吉田	
	7/21. 担当	✓ 片山	
	7/28. 担当	✓ 芦田	
	担当		

29年 8月

1週	8/1. 担当	✓ 鳩山	
2週	8/7. 担当	✓ 石橋	
3週	担当		
4週	担当		
5週	担当		

	8/4. 担当	✓ 鳩山	
	8/10. 担当	✓ 石橋	
	担当		
	担当		
	担当		

特記事項

	施設周辺	備 考
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
8月	実施日 担当	8/4. 池田
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

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 鏝五郎	✓		✓		○	○	○	○
2	名無 権兵衛		✓		✓	×	×	×	×
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									

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。





浸漬設備等洗浄記録

29年

7月

記PP-3-01

項目	豆洗い機	浸漬タンク	浸漬タンク	浸漬タンク
1日 担当				
2日 担当				
3日 担当	✓ 伊藤	✓ 黒田	✓ 黒田	✓ 黒田
4日 担当	✓ 山県	✓ 松方	✓ 松方	✓ 松方
5日 担当	✓ 大隈	✓ 桂	✓ 桂	✓ 桂
6日 担当	✓ 西園寺	✓ 山本	✓ 山本	✓ 山本
7日 担当	✓ 寺内	✓ 原	✓ 原	✓ 原
8日 担当				
9日 担当				
10日 担当	✓ 高橋	✓ 加藤	✓ 加藤	✓ 加藤
11日 担当	✓ 清浦	✓ 若槻	✓ 若槻	✓ 若槻
12日 担当	✓ 田中	✓ 浜口	✓ 浜口	✓ 浜口
13日 担当	✓ 犬養	✓ 斉藤	✓ 斉藤	✓ 斉藤
14日 担当	✓ 岡田	✓ 広田	✓ 広田	✓ 広田
15日 担当				
16日 担当				

項目	豆洗い機	浸漬タンク	浸漬タンク	浸漬タンク
17日 担当				
18日 担当	✓ 林	✓ 近衛	✓ 近衛	✓ 近衛
19日 担当	✓ 平沼	✓ 阿部	✓ 阿部	✓ 阿部
20日 担当	✓ 米内	✓ 東条	✓ 東条	✓ 東条
21日 担当	✓ 小磯	✓ 鈴木	✓ 鈴木	✓ 鈴木
22日 担当				
23日 担当				
24日 担当				
25日 担当				
26日 担当				
27日 担当				
28日 担当				
29日 担当				
30日 担当				
31日 担当				

特記事項

蒸煮釜洗淨記録

29 年

7 月

記PP-3-02

項目	蒸煮釜1	蒸煮釜2	蒸煮釜3	蒸煮釜4
1日 担当				
2日 担当				
3日 担当	✓ 伊藤	✓ 黒田	✓ 黒田	✓ 黒田
4日 担当	✓ 山県	✓ 松方	✓ 松方	✓ 松方
5日 担当	✓ 大隈	✓ 桂	✓ 桂	✓ 桂
6日 担当	✓ 西園寺	✓ 山本	✓ 山本	✓ 山本
7日 担当	✓ 寺内	✓ 原	✓ 原	✓ 原
8日 担当				
9日 担当				
10日 担当	✓ 高橋	✓ 加藤	✓ 加藤	✓ 加藤
11日 担当	✓ 清浦	✓ 若槻	✓ 若槻	✓ 若槻
12日 担当	✓ 田中	✓ 浜口	✓ 浜口	✓ 浜口
13日 担当	✓ 犬養	✓ 斉藤	✓ 斉藤	✓ 斉藤
14日 担当	✓ 岡田	✓ 広田	✓ 広田	✓ 広田
15日 担当				
16日 担当				

項目	蒸煮釜1	蒸煮釜2	蒸煮釜3	蒸煮釜4
17日 担当				
18日 担当	✓ 林	✓ 近衛	✓ 近衛	✓ 近衛
19日 担当	✓ 平沼	✓ 阿部	✓ 阿部	✓ 阿部
20日 担当	✓ 米内	✓ 東条	✓ 東条	✓ 東条
21日 担当	✓ 小磯	✓ 鈴木	✓ 鈴木	✓ 鈴木
22日 担当				
23日 担当				
24日 担当				
25日 担当				
26日 担当				
27日 担当				
28日 担当				
29日 担当				
30日 担当				
31日 担当				

特記事項

盛込機洗淨記録

29 年

7 月

記PP-3-03

項目	盛込機 1	盛込機 2	盛込機 3	盛込機 4
1日 担当				
2日 担当				
3日 担当	✓ 伊藤	✓ 黒田		✓ 黒田
4日 担当	✓ 山県	✓ 松方		✓ 松方
5日 担当	✓ 大隈	✓ 桂	✓ 桂	✓ 桂
6日 担当	✓ 西園寺	✓ 山本	✓ 山本	✓ 山本
7日 担当	✓ 寺内	✓ 原	✓ 原	✓ 原
8日 担当				
9日 担当				
10日 担当	✓ 高橋		✓ 加藤	✓ 加藤
11日 担当	✓ 清浦		✓ 若槻	✓ 若槻
12日 担当	✓ 田中	✓ 浜口	✓ 浜口	✓ 浜口
13日 担当	✓ 犬養	✓ 斉藤	✓ 斉藤	
14日 担当	✓ 岡田	✓ 広田	✓ 広田	
15日 担当				
16日 担当				

項目	盛込機 1	盛込機 2	盛込機 3	盛込機 4
17日 担当				
18日 担当	✓ 林	✓ 近衛		✓ 近衛
19日 担当	✓ 平沼	✓ 阿部		✓ 阿部
20日 担当	✓ 米内	✓ 東条		✓ 東条
21日 担当	✓ 小磯	✓ 鈴木		✓ 鈴木
22日 担当				
23日 担当				
24日 担当				
25日 担当				
26日 担当				
27日 担当				
28日 担当				
29日 担当				
30日 担当				
31日 担当				

特記事項

## 大豆受入記録

日付	品名	規格	数量	状態		LOT No.	備考	担当者
				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

## 大豆入出庫記録

品名

28年北海道産スズマル1等

記PP-4-02

日付	入庫	出庫	在庫	LOT No.	備考	担当者
29.7.3	20		5 20	170620 170703		佐藤
29.7.4		5	0 20	170620 170703		三木
29.7.5		4	16	170703		福田
29.7.6		6	9	170703	1袋破損、廃棄	大平
29.7.7		8	1	170703		鈴木
29.7.10	20	1 5	0 15	170703 170710		佐藤

清掃記録(発酵室、冷蔵庫)

29 年

記PP-4-03

	発酵室	備 考
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
8月	実施日 担当	8/4. 池田
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	

	冷蔵庫	備 考
	実施日 担当	
	実施日 担当	7/3. 岸
	実施日 担当	8/4. 池田
	実施日 担当	

特記事項

使用水管理記録

29年 7月

記PP-5-01

項目	色度	濁度	臭い	味	残留塩素
1日 担当					
2日 担当					
3日 担当	✓ 伊藤	✓ 黒田	✓ 黒田	✓ 黒田	✓ 黒田
4日 担当	✓ 山県	✓ 松方	✓ 松方	✓ 松方	✓ 松方
5日 担当	✓ 大隈	✓ 桂	✓ 桂	✓ 桂	✓ 桂
6日 担当	✓ 西園寺	✓ 山本	✓ 山本	✓ 山本	✓ 山本
7日 担当	✓ 寺内	✓ 原	✓ 原	✓ 原	✓ 原
8日 担当					
9日 担当					
10日 担当	✓ 高橋	✓ 加藤	✓ 加藤	✓ 加藤	✓ 加藤
11日 担当	✓ 清浦	✓ 若槻	✓ 若槻	✓ 若槻	✓ 若槻
12日 担当	✓ 田中	✓ 浜口	✓ 浜口	✓ 浜口	✓ 浜口
13日 担当	✓ 犬養	✓ 斉藤	✓ 斉藤	✓ 斉藤	✓ 斉藤
14日 担当	✓ 岡田	✓ 広田	✓ 広田	✓ 広田	✓ 広田
15日 担当					
16日 担当					

項目	色度	濁度	臭い	味	残留塩素
17日 担当					
18日 担当	✓ 林	✓ 近衛	✓ 近衛	✓ 近衛	✓ 近衛
19日 担当	✓ 平沼	✓ 阿部	✓ 阿部	✓ 阿部	✓ 阿部
20日 担当	✓ 米内	✓ 東条	✓ 東条	✓ 東条	✓ 東条
21日 担当	✓ 小磯	✓ 鈴木	✓ 鈴木	✓ 鈴木	✓ 鈴木
22日 担当					
23日 担当					
24日 担当					
25日 担当					
26日 担当					
27日 担当					
28日 担当					
29日 担当					
30日 担当					
31日 担当					

特記事項

日時	27.7.15 0900~1000	作業者	
内 容			

日時	27.7.15 0900~1000	作業者	
内 容			

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.	✓		✓		✓		✓		中曽根

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、5ℓ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

特記事項
------



## 製品事故記録

記PP-7-01

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul>		
1010	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 工場長と品質管理室長に内容を報告。</li> </ul>		
1012	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul>		
1014	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 品質管理室長、社長に対し内容を報告。</li> </ul>		
1016	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 社長、品質管理室長に対し、○○保健所に報告するように指示。</li> </ul>		
1018	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul>		
1030	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製造日報から当該商品は7/5(水)蒸煮分と判明。</li> </ul>		
1045	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 混入異物は○○機の△△と判明。</li> </ul>		
1100	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ ○○保健所による立入調査。</li> </ul>		

## 回収対処記録

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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul>
1012	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul>
1030	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 製造日報から当該製品は7/5(水)蒸煮分と判明。</li> </ul>
1031	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 工場長、営業部長に7/5(水)蒸煮分の製品に回収を依頼。</li> </ul>
1032	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul>
1040	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 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。</li> </ul>
1200	<ul style="list-style-type: none"> <li>・</li> </ul>