

ナチュラルチーズ (カマンベールタイプ)

生産仕様書

[記載例]

年 月 日

(有) 北海道フロマージュ工房

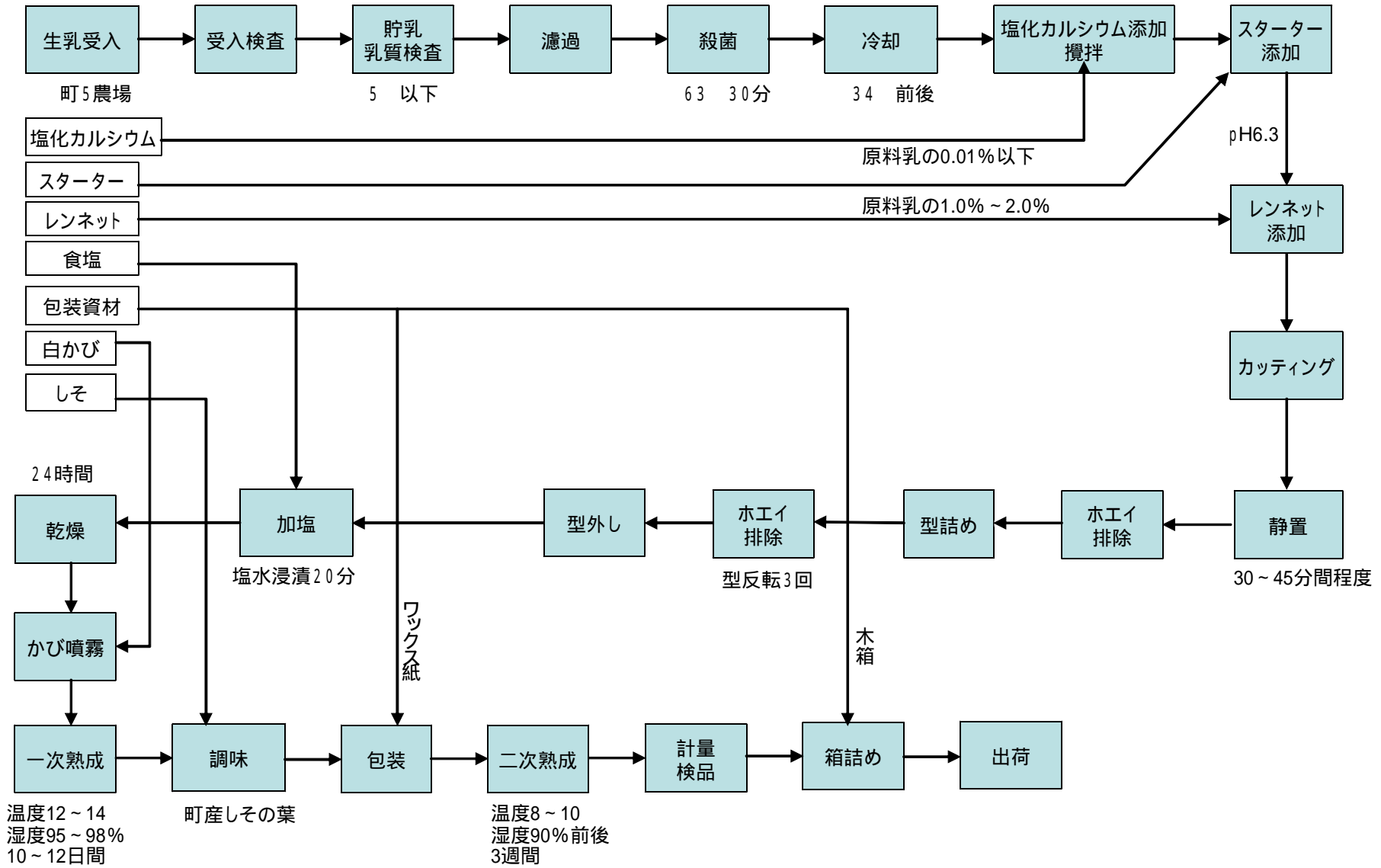
[本仕様書の注意点]

本仕様書は、参考資料として一例を示したものであり、実際にはチーズの種類や事業者個々の品質管理方法等に合わせて専門家や保健所等の指導を適宜受けながら、管理基準の設定や管理録様式の作成及び記録・保管に当たってください。

従って、認証基準に定める項目及び内容を含むものであれば書式等は任意とし、既に何らかの作業マニュアルや記録様式を作成している場合は、そのまま活用することも可能です。

| 項 目 | 作 業 内 容 |
|--|--|
| 1 チーズのタイプ | モールド白かびタイプ（カマンベールタイプ） |
| 2 商品特性 | 北海道 地方で生産される生乳を使用した白カビモールドタイプチーズの表面に、町産のシソの葉で特有の風味を付けた製品である。 商品特性の確認方法は、各工程の作業記録簿、帳票類による。 |
| 3 製造工程フロー | 2 ページのとおり |
| 4 施設、機械器具 所在地 配置 施設設備 機械器具 保守点検方法 | 北海道 町北 3 条西 6 丁目 別添配置図、作業動線図（ゾーニング図）のとおり 製造施設、廃棄物保管設備、給水給湯設備、排水設備、便所、更衣所 貯乳槽（ t ）、パイプライン濾過器、殺菌機（フォドラ型）、チーズバット、モールド（合成樹脂）、熟成室、包装室、冷蔵庫（製品保管庫用 トン）、包装資材・添加物等保管庫、洗浄剤・殺菌剤保管庫、天秤（デジタル式、感度 mg）、ステンレス作業台、調理器具（ナイフ・・・）、真空包装機、・・・ 別表 1 ～ の保守点検基準に従い、日々の洗浄、殺菌を行うとともに、定期的な機械器具の保守点検を行う。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>[例]</p> <p>別表 「貯乳槽（ストレージタンク）保守点検基準」</p> <p>（使用 前）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・熱湯ですすぎを行う <p>（使用 後）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・40～50 の温水で前すすぎを行う ・ % 洗浄剤で洗浄し、十分に温水ですすぎ洗い ・汚れの目視確認 ・ % アルコールで殺菌消毒 ・取り外した部品の欠損欠落の確認 ・タンクを密閉し、洗浄作業の結果を様式 に記録 <p>（定期保守）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・パッキン類損傷の点検、温度計の校正、タンク内板の損傷点検、ピンホールの有無の点検を月 回の割合で実施 ・点検内容は管理様式 に記録 </div> |
| 5 原材料、容器包装 仕入先、原産地 受入検査方法 | 原料乳は、北海道 地方の生乳を100%使用する。 ・原料乳は、受入ローリーごとに、受入年月日、ローリー番号、集乳路線、受入量、乳温、色調・風味、その他異常の有無を管理様式 1 に記録する。 ・原料乳の色調や風味に明らかな異常が認められた場合は、速やかに J A に連絡する。 |

製造工程フロー



| 項 目 | 作 業 内 容 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|----------------------------|--|------------------------|--|----------------|-----|-------|------|---------|--|-------|---------|-------|--------------|---------|----|----|---------------|-------|-----------|-------|------------|-------------|---------------|----------------|-----------------------------|-------|----------|-------------|----------|--|-----|--------|------------------------|--|--|------|-------|------------|------|-----|--|-----|--|-------|--|-------|--|----|--|----|--|-------|--|
| 保管方法 その他原材料 容器包装 | <ul style="list-style-type: none"> 貯乳槽に貯乳した原料乳は、5 以下で保存し、 時間以内に製造に使用する。 <table border="1" data-bbox="475 465 1455 792"> <thead> <tr> <th>原材料等</th> <th>品 名</th> <th>規格基準</th> <th>容量</th> <th>業 者 名</th> <th>備 考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>食塩</td> <td>クリスタル</td> <td>国産</td> <td>20kg</td> <td>工業(株)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>塩化カルシウム</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>化学(株)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>スターター</td> <td>Lactysuper</td> <td>混合 4 種中温乳酸菌</td> <td></td> <td rowspan="3">ピエール & co;Ltd.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>レンネット</td> <td>SFBvine</td> <td>Mucor syuzi</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>白かび</td> <td>Snow-P</td> <td>Penicillium camemberti</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>しその葉</td> <td>町産赤じそ</td> <td>乾燥 2mm 粉 砕</td> <td>10kg</td> <td>J A</td> <td></td> </tr> <tr> <td>包装紙</td> <td></td> <td>ワックス紙</td> <td></td> <td>製紙(株)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>容器</td> <td></td> <td>樺材</td> <td></td> <td>産業(株)</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> その他原材料及び容器包装の受入に当たっては、外装の破損、賞味（使用）期限及び検査証明書（製品規格書）の有無を確認する。 検査証明書（製品規格書）は1年間保存し、毎年更新するものとし、納入業者の変更があったときは都度更新する。 受入毎に受入年月日、納入業者、メーカー、規格、仕入量、使用期限、異常の有無等を記録し、洗浄剤や殺虫剤等の薬剤とは別に管理して、商品名を表示した専用収納棚に保管する。 スターターとして、市販ヨーグルトを使用する場合は、当該ヨーグルト製造メーカーからの製品及び名称の使用を同意する旨の文章を確認する。 | 原材料等 | 品 名 | 規格基準 | 容量 | 業 者 名 | 備 考 | 食塩 | クリスタル | 国産 | 20kg | 工業(株) | | 塩化カルシウム | | | | 化学(株) | | スターター | Lactysuper | 混合 4 種中温乳酸菌 | | ピエール & co;Ltd. | | レンネット | SFBvine | Mucor syuzi | | | 白かび | Snow-P | Penicillium camemberti | | | しその葉 | 町産赤じそ | 乾燥 2mm 粉 砕 | 10kg | J A | | 包装紙 | | ワックス紙 | | 製紙(株) | | 容器 | | 樺材 | | 産業(株) | |
| 原材料等 | 品 名 | 規格基準 | 容量 | 業 者 名 | 備 考 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 食塩 | クリスタル | 国産 | 20kg | 工業(株) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 塩化カルシウム | | | | 化学(株) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| スターター | Lactysuper | 混合 4 種中温乳酸菌 | | ピエール & co;Ltd. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| レンネット | SFBvine | Mucor syuzi | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 白かび | Snow-P | Penicillium camemberti | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| しその葉 | 町産赤じそ | 乾燥 2mm 粉 砕 | 10kg | J A | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 包装紙 | | ワックス紙 | | 製紙(株) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 容器 | | 樺材 | | 産業(株) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 乳質検査 | <ul style="list-style-type: none"> 原料乳の検査項目及び自社管理基準は、次のとおりとする。 <table border="1" data-bbox="475 1223 1455 1594"> <thead> <tr> <th>項 目</th> <th>管 理 基 準</th> <th>検査頻度</th> <th>備 考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乳温</td> <td>5 以下</td> <td rowspan="7">製造ロットごと</td> <td rowspan="7">官能検査 直接個体鏡検法 チャーム法又はスナップ法 浮ひょう式比重計 PP - NaOH 中和滴定法 70%エチルアルコール反応法</td> </tr> <tr> <td>色調・風味</td> <td>異常のないこと</td> </tr> <tr> <td>細菌数</td> <td>30 万 / ml 以下</td> </tr> <tr> <td>抗菌性物質</td> <td>陰性</td> </tr> <tr> <td>比重</td> <td>1.028 ~ 1.034</td> </tr> <tr> <td>酸度</td> <td>0.18 % 以下</td> </tr> <tr> <td>アルコール</td> <td>反応を呈しないもの</td> </tr> <tr> <td>体細胞数</td> <td>30 万個 / ml 以下</td> <td rowspan="3">旬間 1 回 以上</td> <td rowspan="3">(社)北海道酪農検定検査協会の合乳・個乳検査結果を使用</td> </tr> <tr> <td>乳脂肪分</td> <td>2.8 % 以上</td> </tr> <tr> <td>無脂乳固形分</td> <td>8.0 % 以上</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> 検査結果は、管理様式 4 に記録する。 検査の結果、異常が認められた場合は原料乳として使用しないものとし、速やかに J A に連絡する。 | 項 目 | 管 理 基 準 | 検査頻度 | 備 考 | 乳温 | 5 以下 | 製造ロットごと | 官能検査 直接個体鏡検法 チャーム法又はスナップ法 浮ひょう式比重計 PP - NaOH 中和滴定法 70%エチルアルコール反応法 | 色調・風味 | 異常のないこと | 細菌数 | 30 万 / ml 以下 | 抗菌性物質 | 陰性 | 比重 | 1.028 ~ 1.034 | 酸度 | 0.18 % 以下 | アルコール | 反応を呈しないもの | 体細胞数 | 30 万個 / ml 以下 | 旬間 1 回 以上 | (社)北海道酪農検定検査協会の合乳・個乳検査結果を使用 | 乳脂肪分 | 2.8 % 以上 | 無脂乳固形分 | 8.0 % 以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 項 目 | 管 理 基 準 | 検査頻度 | 備 考 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乳温 | 5 以下 | 製造ロットごと | 官能検査 直接個体鏡検法 チャーム法又はスナップ法 浮ひょう式比重計 PP - NaOH 中和滴定法 70%エチルアルコール反応法 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 色調・風味 | 異常のないこと | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 細菌数 | 30 万 / ml 以下 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 抗菌性物質 | 陰性 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 比重 | 1.028 ~ 1.034 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 酸度 | 0.18 % 以下 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| アルコール | 反応を呈しないもの | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 体細胞数 | 30 万個 / ml 以下 | 旬間 1 回 以上 | (社)北海道酪農検定検査協会の合乳・個乳検査結果を使用 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 乳脂肪分 | 2.8 % 以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 無脂乳固形分 | 8.0 % 以上 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 製造管理 殺菌 冷却 | <ul style="list-style-type: none"> 原料乳は、ろ過器で異物を除去した後、殺菌機で 63 で 30 分間加熱し、殺菌 時間及び殺菌温度を管理様式 4 に記録するとともに、温度記録紙を保存する。 殺菌終了後の原料乳をチーズバットに入れ、温度を 34 前後まで冷却する。 冷却温度及び冷却までの時間を管理様式 4 に記入する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 項 目 | 作 業 内 容 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|---|--|-------------------------------|------|-----|-------------------------------------|--|------------------------------------|--|-------|--|--|-------------------------------|------|------------|-------|--|------|----------|--------|-----|
| 塩化カルシウム、 スターター及びレン ネットの添加 | <ul style="list-style-type: none"> ・塩化カルシウムを原料乳の0.01%以下で添加し攪拌する。 ・スターターを原料乳の1.0%～2.0%の範囲で添加し攪拌する。 ・原料乳のpHが6.3程度まで低下した時点で、レンネットを添加し攪拌する。 ・塩化カルシウム、スターター及びレンネットの添加量並びにレンネット添加前の原料乳のpHを管理様式4に記入する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| カッティング、ホ エー排出 | <ul style="list-style-type: none"> ・レンネット添加後、30～45分程度で目標の硬さに達したのを確認し、カードナイフで裏の目にカッティングし、静かに攪拌する。 ・45分間程度静置してホエーを排出する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 型詰め、型外し | <ul style="list-style-type: none"> ・ホエー排出後、速やかにカードを型（モールド）に詰める。 ・4時間ごとに型を反転させ、16～20時間程度静置してホエーを排出した後、型から外して所定の形に整形する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 加塩、かび噴霧 | <ul style="list-style-type: none"> ・グリーンチーズをトレイに並べ、濃度18%程度、温度10 程度の食塩水に約20分間浸漬しする（チーズの目標塩分濃度1.6%）。 ・塩水から取り出し、熟成庫で24時間乾燥させる。 ・乾燥後のチーズ表面に白かびを噴霧する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 熟成、しその葉の 添付 | <ul style="list-style-type: none"> ・チーズをトレイに並べ、熟成庫で10～12日間一次熟成させる。 ・熟成庫内は、温度12～14 、湿度95～98%程度に保ち、毎朝庫内の温度及び湿度を測定し管理様式3に記録する。 ・乾燥し2mmピッチに裁断した「しその葉」（約3g/個）をチーズ表面に均一に付着した後、ワックス紙で包装して木箱に納め、熟成庫で3週間程度二次熟成する。 ・熟成庫内は、温度8～10 、湿度90%程度に保ち、毎朝庫内の温度及び湿度を測定し管理様式3に記録する。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 最終検査 | <p>製品等の検査は次のとおりとし、検査結果は管理様式に記録し保存する。</p> <table border="1" data-bbox="486 1361 1425 1955"> <thead> <tr> <th data-bbox="486 1361 635 1406">項 目</th> <th data-bbox="635 1361 1066 1406">管 理 基 準</th> <th data-bbox="1066 1361 1257 1406">検査頻度</th> <th data-bbox="1257 1361 1425 1406">備 考</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="486 1406 635 1641">官能検査 ・外 観 ・テクスチャー ・風 味</td> <td data-bbox="635 1406 1066 1641">次の異常がないこと 異物、変形、異常外皮、異常かび、 亀裂、湿気、しその葉の分離 ざらつき、異常軟調・硬調、空洞 異常発酵臭、ムレ臭、極端な酸味 ・塩味・苦味・渋味等</td> <td data-bbox="1066 1406 1257 1641">製造ロットご とに最終製品 の %をサン プリング</td> <td data-bbox="1257 1406 1425 1641"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1641 635 1877">微生物検査</td> <td data-bbox="635 1641 1066 1877">大腸菌群 陰性 大腸菌 陰性 黄色ブドウ球菌 個/g以下 サルモネラ属菌 陰性/25g リステリア菌 陰性/25g 大腸菌群 陰性</td> <td data-bbox="1066 1641 1257 1877">半製品、最終 製品ともに 1回/6ヶ月 全最終製品</td> <td data-bbox="1257 1641 1425 1877">(財) 検査 センター ペトリフィルム</td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1877 635 1921">異物検査</td> <td data-bbox="635 1877 1066 1921">金属探知器による検査</td> <td data-bbox="1066 1877 1257 1921">全最終製品</td> <td data-bbox="1257 1877 1425 1921"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1921 635 1955">水質検査</td> <td data-bbox="635 1921 1066 1955">飲用適であること</td> <td data-bbox="1066 1921 1257 1955">1回/6ヶ月</td> <td data-bbox="1257 1921 1425 1955">保健所</td> </tr> </tbody> </table> | 項 目 | 管 理 基 準 | 検査頻度 | 備 考 | 官能検査 ・外 観 ・テクスチャー ・風 味 | 次の異常がないこと 異物、変形、異常外皮、異常かび、 亀裂、湿気、しその葉の分離 ざらつき、異常軟調・硬調、空洞 異常発酵臭、ムレ臭、極端な酸味 ・塩味・苦味・渋味等 | 製造ロットご とに最終製品 の %をサン プリング | | 微生物検査 | 大腸菌群 陰性 大腸菌 陰性 黄色ブドウ球菌 個/g以下 サルモネラ属菌 陰性/25g リステリア菌 陰性/25g 大腸菌群 陰性 | 半製品、最終 製品ともに 1回/6ヶ月 全最終製品 | (財) 検査 センター ペトリフィルム | 異物検査 | 金属探知器による検査 | 全最終製品 | | 水質検査 | 飲用適であること | 1回/6ヶ月 | 保健所 |
| 項 目 | 管 理 基 準 | 検査頻度 | 備 考 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 官能検査 ・外 観 ・テクスチャー ・風 味 | 次の異常がないこと 異物、変形、異常外皮、異常かび、 亀裂、湿気、しその葉の分離 ざらつき、異常軟調・硬調、空洞 異常発酵臭、ムレ臭、極端な酸味 ・塩味・苦味・渋味等 | 製造ロットご とに最終製品 の %をサン プリング | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 微生物検査 | 大腸菌群 陰性 大腸菌 陰性 黄色ブドウ球菌 個/g以下 サルモネラ属菌 陰性/25g リステリア菌 陰性/25g 大腸菌群 陰性 | 半製品、最終 製品ともに 1回/6ヶ月 全最終製品 | (財) 検査 センター ペトリフィルム | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 異物検査 | 金属探知器による検査 | 全最終製品 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 水質検査 | 飲用適であること | 1回/6ヶ月 | 保健所 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 項 目 | 作 業 内 容 |
|---|--|
| 9 製品形態、包装、計量 製品形態 包装、計量 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 木箱詰め（120g / 個） ・ 製品計量後、 個を紙箱に箱詰めし、製品出来高を管理様式 4 記録する。 |
| 10 表示 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 表示は別添の容器包装のとおりとする。 ・ 原料乳の生産地域（ 町産 ） 認証マークを表面に表示する。 ・ 認証マークの印刷は、北海道知事の使用許諾を受けた後に（株）凹凸印刷に発注し、納品を受けるごとに当該数量を管理様式 5 に記録し、使用の都度、毎回受け払い簿に記録し、在庫管理を行う。 ・ 容器に不良が発見された商品は、出荷ラインから除去するとともに、受け払い簿にマークの使用口スとして数量を記録し、当該包装は別途保管する。 ・ 毎年 3 月までの認証マークの使用実績を認証機関に対し 4 月 20 日までに報告する。 |
| 11 廃棄物処理 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 廃棄物は、包装工程で発生する破損包材等の燃えないゴミ、紙等の燃えるゴミ、製造工程の生ゴミに分類し、廃棄物保管に分別し、週 2 回北日本清掃(株)に搬送し、委託処理する。 ・ ホエーは、町内の養豚農家へ飼料として販売するほか、専用水槽に排水して曝気した後、固形分を可能な限り回収して排水する。 |
| 12 清掃、消毒 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業前後に工場内の清掃等を行い管理様式 6 に記入する。 |
| 13 不良品及び異常品の処置 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 製造ロットごとに賞味期限までサンプルを保存する。 ・ 製造中に不良品、品質異常が発生したときは、その原因及び対策を管理様式 7 に記録し、保管する。 ・ 消費者よりクレームがあった場合、受信年月日、クレーム者（氏名、住所、電話番号等）、クレーム品の情報（品名、規格、賞味期限）、クレームの内容、対応者、対応方法、対応完了年月日を記録し保管する。 ・ クレーム内容から回収措置が必要と判断される場合は、 を回収責任者として速やかに取引先に連絡し、製品の回収を行うとともに、 保健所、認証機関、北海道にその内容を報告する。 |
| 14 管理記録の作成及び保存 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 各工程で記録する様式、記録責任者は別添のとおりとする。 |
| 15 作業員の衛生管理及び教育訓練 健康管理 衛生管理 教育訓練 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 作業員は年 1 回健康診断及び検便を受け、作業に支障がないことを確認する。 ・ 作業前に食中毒の原因となる疾患（腹痛、手の化膿等）がないか確認し、管理様式 8 に記録する。 ・ 定められた着衣（白衣、ズボン、ネット、帽子、長靴等）に着替え、これら作業衣類は常に清潔に保つ。 ・ 作業に必要なないアクセサリ類、腕時計等はあらかじめはずして入室する。 ・ 工場内では飲食は行わない。 ・ 作業前、トイレ使用後は手指の洗浄、消毒を十分に行う。 ・ 年 1 回、HACCP による衛生管理の研修を外部講師を招き実施し、受講者名等を記録する。 |

温度管理記録簿

| | |
|-----|--|
| 確認者 | |
|-----|--|

| 日時 | 熟成庫 (一次熟成) | | | | 熟成庫 (二次熟成) | | | | 工場内 | | | |
|----|------------|----|----|-----|------------|----|----|-----|------|----|----|-----|
| 月日 | 測定時刻 | 温度 | 湿度 | 測定者 | 測定時刻 | 温度 | 湿度 | 測定者 | 測定時刻 | 温度 | 湿度 | 測定者 |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |
| | : | | % | | : | | % | | : | | % | |

製造加工作業記録簿

| | | | |
|-----|--|-----|--|
| 確認者 | | 記録者 | |
|-----|--|-----|--|

| | | | | | | | | | |
|------------------|-----------|------------|-------------------------|------------|---------|-------|---------|-----|--|
| 製 品 名 | | | | | | | | | |
| 製造年月日 | | 年 月 日 | | ロット | No. | | | | |
| 原 料 乳 | 使用重量 | 産 地 | 品 種 | 異 常 | 異常内容、措置 | | | 確認者 | |
| | kg | | | 有・無 | | | | | |
| 乳 質 | 乳温 | 毎製造 ロット | | 有・無 | | | | | |
| | 色調・風味 | | | 有・無 | | | | | |
| | 細菌数 | | / ml | 有・無 | | | | | |
| | 抗菌性物質 | | | 有・無 | | | | | |
| | 比重 | | | 有・無 | | | | | |
| | 酸度 | | % | 有・無 | | | | | |
| | アルコール | | | 有・無 | | | | | |
| | 体細胞数 | 旬 間 1 回 | 個 / ml | 有・無 | | | | | |
| | 乳脂肪分 | | % | 有・無 | | | | | |
| | 無脂乳固形分 | | % | 有・無 | | | | | |
| | 時 刻 | 添加量 | 温度・pH | 異 常 | 異常内容、措置 | | | 確認者 | |
| ろ 過 | : ~ : | - | - | 有・無 | | | | | |
| 殺 菌 | : ~ : | - | - | 有・無 | | | | | |
| 冷 却 | : ~ : | - | - | 有・無 | | | | | |
| 塩化加シム | : | g | - | 有・無 | | | | | |
| スターター | : | g | - | 有・無 | | | | | |
| レンネット | : | g | pH= | 有・無 | | | | | |
| 塩 漬 | : ~ : | % | | 有・無 | | | | | |
| 白かび噴霧 | 月 日 | - | - | 有・無 | | | | | |
| しそ葉添付 | 月 日 | g | - | 有・無 | | | | | |
| 一次熟成 | 月 日 ~ 月 日 | - | - | 有・無 | | | | | |
| 二次熟成 | 月 日 ~ 月 日 | - | - | 有・無 | | | | | |
| 最 終 検 査 | 区 分 | 検査項目 | ロット | 検査個数又は検査結果 | 異 常 | 検査年月日 | 異常内容、措置 | 確認者 | |
| | 官 能 | 外観 | 製 造 ロ ッ ト と | 検査個数 個 | 有・無 | 月 日 | | | |
| | | テクスチャー | | 検査個数 個 | 有・無 | 月 日 | | | |
| | | 風味 | | 検査個数 個 | 有・無 | 月 日 | | | |
| | 異 物 | 金属探知機 | 全製品 | | 有・無 | 月 日 | | | |
| | 微 生 物 | 大腸菌群 | 半 製 品 製 品 回 / 6ヶ月 | 半製品・製品 | 個 / g | 有・無 | 月 日 | | |
| | | 大腸菌 | | 半製品・製品 | 個 / g | 有・無 | 月 日 | | |
| | | 黄色ブドウ球菌 | | 半製品・製品 | 個 / g | 有・無 | 月 日 | | |
| | | サルモネラ菌 | | 半製品・製品 | 個 / 25g | 有・無 | 月 日 | | |
| | | リステリア菌 | | 半製品・製品 | 個 / 25g | 有・無 | 月 日 | | |
| 製品出来高 | 個 | | kg | 有・無 | 月 日 | | | | |

認証マーク受払簿

| | | | |
|-----|--|-----|--|
| 確認者 | | 記帳者 | |
|-----|--|-----|--|

| 年月日 | マーク受入数量 | 使用数量 | | 残数 | その他 |
|-----|---------|------|----|----|-----|
| | | 製品 | ロス | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

注：印刷業者から認証マークを受領した場合は、認証機関に受領年月日及び数量を報告のこと。

清掃記録簿

| | | | |
|-----|--|-----|--|
| 確認者 | | 記帳者 | |
|-----|--|-----|--|

| 年月日 | 年 月 日 | | 前 洗 浄 | | | | | 後 洗 浄 | | | | |
|---------------|-------|------|-------|----|----|-----|----|-------|----|----|----|-----|
| | 洗浄 | 殺菌方法 | | | 時間 | 担当者 | 洗浄 | 殺菌方法 | | | 時間 | 担当者 |
| | | 蒸気 | 煮沸 | 塩素 | | | | 蒸気 | 煮沸 | 塩素 | | |
| 床 | | | | | | | | | | | | |
| 貯乳槽 | | | | | | | | | | | | |
| ろ過器 | | | | | | | | | | | | |
| 殺菌機 | | | | | | | | | | | | |
| チーズバット | | | | | | | | | | | | |
| モールド | | | | | | | | | | | | |
| ライン (ホース類) | | | | | | | | | | | | |
| その他道具類 | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

不良品・異常品管理記録簿

| | | | | | |
|-----|--|-----|--|-----|--|
| 検証者 | | 確認者 | | 記帳者 | |
|-----|--|-----|--|-----|--|

| | |
|---------|--|
| 発 信 者 | 所属： 氏名： 住所： 電話・fax・E-mail： |
| 食 品 情 報 | 商 品 名： 規 格： ロ ッ ト： 賞味期限： 不良、異常の内容： |
| 対 応 者 | |
| 対 応 方 法 | 原 因： 改善措置： 回収状況： 通 報： |
| 完了年月日 | |
| そ の 他 | |

衛生管理記録簿

| | | | |
|-----|--|-----|--|
| 確認者 | | 記帳者 | |
|-----|--|-----|--|

| 年月日 | 年 月 日 | | | | |
|-------|-------|--------|------|------|-----|
| 作業者氏名 | 健康状態 | 手指の化膿巣 | 作業衣等 | 手指洗淨 | その他 |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| その他 | | | | | |

その他管理様式は省略