

殺菌記録簿

衛生責任者

管理基準: a.液温65℃以上、殺菌時間10分以上(pH4.0未満のもの)
 b.液温85℃以上、殺菌時間30分以上(pH4.0以上のもの、pH4.6以上かつ水分活性0.94を超えるもの)

測定方法

- ①温度計をサンプル用の瓶に刺し、液温が85℃を超えることを確認する。
- ②85℃以上に達した時刻を開始時刻欄(A)に記入し、そのときの温度(B)も記入する。
- ③そのまま、30分以上加熱した後、温度計を目視し、85℃以上あるか確認し、終了時刻欄(C)に時間を記入し温度(D)も記入する。
- ④終了時刻と開始時刻を差し引いて殺菌時間を記入する。

製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度(B)	温度(D)	/	
		℃	℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度(B)	温度(D)	/	
		℃	℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度(B)	温度(D)	/	
		℃	℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度	温度	/	
		℃	℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度(B)	温度(D)	/	
		℃	℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度(B)	温度(D)	/	
		℃	℃		

★殺菌記録簿は6ヶ月間保管して下さい。

★自社の製造方法に合わせてフォーマットを変更しても構いません。

ご相談の際は、管轄の保健所(北部0980-52-2636、南部889-6799)か、中部保健所食品衛生広域監視班(894-6530)まで

殺菌記録簿（記入例）

衛生責任者

管理基準：a.液温65℃以上、殺菌時間10分以上（pH4.0未満のもの）
 b.液温85℃以上、殺菌時間30分以上（pH4.0以上のもの、pH4.6以上かつ水分活性0.94を超えるもの）

測定方法

- ①温度計をサンプル用の瓶に刺し、液温が85℃を超えることを確認する。
- ②85℃以上に達した時刻を開始時刻欄(A)に記入し、そのときの温度(B)も記入する。
- ③そのまま、30分以上加熱した後、温度計を目視し、85℃以上あるか確認し、終了時刻欄(C)に時間を記入し温度(D)も記入する。
- ④終了時刻と開始時刻を差し引いて殺菌時間を記入する。

製造日 H28/ 5/ 9	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名 玄米ジュース	照屋	9:40	10:12	32分	フタの不具合により 3本廃棄 最終製造本数 47本
		温度(B)	温度(D)		
		85 ℃	90 ℃		
製造日 H28/ 5/ 10	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名 シークワサージュース	大城	8:55	9:14	19分	最終製造本数 60本
		温度(B)	温度(D)		
		65 ℃	68 ℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度(B)	温度(D)		
		℃	℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度	温度		
		℃	℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度(B)	温度(D)		
		℃	℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度(B)	温度(D)		
		℃	℃		
製造日H / /	担当者	開始時刻(A)	終了時刻(C)	殺菌時間 (終了時刻-開始時)	備考(製造本数、ロスなど)
製品名		:	:	分	
		温度(B)	温度(D)		
		℃	℃		

★殺菌記録簿は6ヶ月間保管して下さい。

★自社の製造方法に合わせてフォーマットを変更しても構いません。

ご相談の際は、管轄の保健所（北部0980-52-2636、南部889-6799）か、中部保健所食品衛生広域監視班（894-6530）まで