

ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表『 2020 年 7 月 』※1

【消耗部品交換予定日】※3

ゴム部品類： 2020 年 10 月 1 日

樹脂部品類： 2020 年 10 月 1 日

【本表は取扱説明書の一部です。詳細は取扱説明書をご確認いただき、全ての項目をチェックしてください。】

いつ どのように	営業開始前		常時	原料投入時	営業終了時		チ エ ッ ク 者	定期作業 (7)※2日ごと ※4		フリーザー 組立時	チ エ ッ ク 者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責 任 者 日 付
	製品出口の 殺菌実施	殺菌完了表示 の有無確認	エラー表示 の有無確認	原料の異常 の有無確認	製品出口の 殺菌実施	殺菌スイッチ を押す		分解洗浄の 実施	部品・本体の 破損有無確認	フリーザーの 殺菌実施			
1日	○	有無	有無	有無	○	○	日本	○	有無	○	日本		
2日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無			7/2：営業中、エラー○○表示。解除できず、販売を中止しメンテナンス業者へ連絡した。コンプレッサーの不具合と診断され修理となった	7/2 日本
3日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無				
4日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無				
5日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無			7/5：殺菌完了ランプが点灯していなかった。夜間の停電が原因であった。	7/6 日本
6日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無			通電を確認後、原料を廃棄し、分解洗浄を実施し殺菌した。	7/8 日本
7日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無			7/8：朝、製品出口にミックスが付着しており、7日の終了時の作業が不十分	7/8 日本
8日	×	有無	有無	有無	○	○	太郎	○	有無	○	太郎	7/7の担当者である△君へ指導した 適正な状態を理解させた。	7/10 日本
9日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無			7/10：△君が営業開始前に製品出口の殺菌をおこなっていないので	7/10 日本
10日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無			必要な理由を理解させ正しい手順で実施させた。	
11日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無				
12日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無			7/12：前日営業終了時、殺菌スイッチを押し忘れていたため原料を廃棄し、	7/12 日本
13日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無			分解洗浄を実施し殺菌した。	
14日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無				
15日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎	×	有無		太郎		
16日	○	有無	有無	有無	○	○	日本	○	有無	○	日本	7/16 7/15営業終了が遅くなり分解洗浄をできなかったため	7/16 日本
17日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無			16日朝に分解洗浄を実施し殺菌した。	
18日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無				
19日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無			7/19：原料ミックスの中身が分離していた。フリーザーへ投入せず、廃棄した。	7/20 日本
20日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無				
21日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無				
22日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎	○	有無	○	太郎	7/22：パッキンが切れかけていた。新しい部品と交換した。予備の部品を	7/23 日本
23日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無			追加発注をした。	
24日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無				
25日	○	有無	有無	有無	○	○	太郎		有無				
26日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無				
27日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無				
28日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無				
29日	○	有無	有無	有無	○	○	日本	○	有無	×	日本	7/29：フリーザー組立後、△君が原料を仕込みそのまま製造スイッチ	7/29 日本
30日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無			を押した。殺菌が必要な理由を理解させ、すぐに殺菌をする	
31日	○	有無	有無	有無	○	○	日本		有無			ように指示し、殺菌スイッチを押して殺菌をおこなった。	

★点検表を使用する前に… ※1：「年、月」を記入する ※2：メーカの指定する日数を記入する ※3：消耗部品交換予定日を記入する

※4：定期作業の分解洗浄日以外は斜線などを記入します

出典元：ソフトクリーム衛生協会/日本ソフトクリーム協議会

ソフトクリーム衛生管理（小規模な一般飲食店でのソフトクリーム販売における注意ポイント）06ページより抜粋