



# 洗浄を確認する工程内検査チェックシート

記入日：

担当者名：

工程名：

## ✓ 洗浄サイクル確認

- 洗浄サイクルが回っているか
- 洗浄前後の状況確認
- 洗浄状況の目視確認
- 設備・器具の洗浄状況
- 隠れた部分の洗浄確認

## ✓ 洗浄後の検査

- スワブまたはATP検査キットによるタンパク質残留確認
- 拭き取り細菌検査（一般生菌数・大腸菌群）
- 稼働後の菌検査
- 稼働部分の洗浄状況確認
- 設備稼働時の検査

## ✓ 製品検査

- 設備通過前後の製品検査
- 時間変動・日間変動・月間変動・年間変動の確認
- 細菌検査結果の比較
- 細菌検査結果の比較
- 稼働部分の洗浄状況確認
- 検体採取の周期
- 検査結果の傾向分析
- 前回の検査結果に基づく改善の実施状況
- 改善状況の確認
- 改善効果の確認

その他の観察・コメント



— Food Safety Management —

食品衛生管理サポート

<https://foodsafety.support/>



Twitter : @Foodsafety\_s