|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **○○株式会社** | | | **承認者** | **検証者** | | **作成者** |
| **区　分** | **前提条件ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ** | |  | **○○○○** | | **△△△△** |
| **作業名** | **施設設備・機械器具の保守点検** | |
| **作業内容** | | | **担当者・記録用紙の名称** | | | |
| １．校正  (1)各種殺菌装置のモニタリング（センサー）装置は1回／年以上の頻度で校正を行うこと。  (2)標準温度計との差異が±２℃を逸脱したものは交換すること。  ２．保守点検  (1)以下の製造装置は1回／年以上の頻度で保守点検及び必要に応じて交換を行うこと。  ①冷蔵庫・冷凍庫  ②パスチャライザー  ③フリーザー  上記の対象装置は実態に合わせます | | | ・担当者：製造担当者  （CCP作業担当）  　温度計校正記録  ・担当者：製造責任者  　　記録：アイスクリーム製造作業手順書の施設設備・機械器具の保守点検 | | | |
| **制定年月日** | **改定年月日** | **改定理由** | | | **確認者** | |
| **2018.02.○○** |  |  | | |  | |

重要温度計校正手順及び記録

１．校正手順

①温度計は定期的（1回／年）又は使用開始前に標準温度計（使用期限内のもの）に照らして校正すること。

②管理基準は標準温度計に対して±２℃以内とする。

③管理基準を逸脱した場合は使用中の温度計を廃棄し、新しい温度計に交換する。

④構成は以下の点に留意すること

・校正温度は被校正温度計の使用温度帯で実施すること。

・温度計の構成に使用するウォーターバス等は温度計の直径に対して十分広く、且つ、深さがあるものを使用すること。

・管理基準を逸脱して温度計を交換した場合は、交換した温度計についても校正を行うこと。

・校正結果は以下の表で記録すること。

２．校正記録

標準温度計使用期限

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 被温度計名 | 校正実施日 | 校正温度 | 標準温度計  指示値 | 被校正温度計指示値 | 差 | 管理基準 | 合否 | 管理基準逸脱時の処置 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 作成日 | 承認者 | 検証者 | 作成者 |
|  |  |  |  |