

衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①-1	冷蔵・冷凍すり身の受入の確認	いつ 納品時 その他()
		どのように 包装の状態(破れ、汚れ、異物の付着)、におい、表示(期限、保存方法) 場合により規格書、納品書を確認
		問題があったとき 返品し、交換する
①-2	副原材料の受入の確認	いつ 納品時 その他()
		どのように 包装の状態(破れ、汚れ、異物の付着)、におい、表示(期限、保存方法) 場合により規格書、納品書を確認
		問題があったとき 返品し、交換する
②	冷蔵・冷凍すり身、副原材料の保管	いつ 入庫時 保管中 出庫時
		どのように 冷凍・冷蔵・常温保管の区別、中間製品と原材料の区別を確認 保管場所を清潔に保つ
		問題があったとき 正しい保管区分に戻す 破棄する
③	冷蔵・冷凍庫の温度の確認	いつ 保管開始時 保管中 保管終了時 出庫時
		どのように 温度計で庫内温度を確認 (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下)
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合は修理、食材の状態に応じて廃棄または再保管
④-1	交差汚染の防止	いつ 始業前 作業中 作業終了後 その他()
		どのように 手洗い励行(原材料に接触した時、濡漬場から移動する時)、冷蔵庫内の原料、中間製品と最終製品の区分
		問題があったとき 作業の見直し、作業区分を明確にする
④-2	機械・器具等の衛生管理	いつ 始業前 作業中 業務終了後 その他()
		どのように 前日洗浄した機械・器具を確認、作業中および作業終了後に洗浄・殺菌、洗浄方法の順守
		問題があったとき 再洗浄、洗浄方法の見直し、製品の廃棄
④-3	作業施設の衛生管理	いつ 始業前 作業中 業務終了後 その他()
		どのように 手洗い施設と備品(液体石鹼、ペーパータオルなど)の点検 トイレ施設と備品の点検。トイレの洗浄・消毒する。
		問題があったとき 備品の補充、施設の修理、洗剤で洗浄・消毒
④-4	使用水、氷の管理	いつ 始業前 作業中 業務終了後 その他()
		どのように 残留塩素の測定、水質検査の定期実施、受水槽、製氷機、氷の保管場所の定期清掃
		問題があったとき 水・氷の使用を中止、塩素剤による殺菌、製品の廃棄

⑤-1	従業員の健康 管理 など	いつ	始業前 作業中 作業終了後 その他()
		どのように	従業員の体調、手指の傷、着衣等の確認を行う
		問題が あったとき	体調異常の場合は作業に従事させない、手指に傷がある場合は、製造以外の部署に一時配置換え。汚れた作業着は交換
⑤-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、工場へ入る前、原料に触った後、清掃を行った後 その他()
		どのように	規則に沿った衛生的な手洗いを行う
		問題が あったとき	従業員が必要なタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手洗いを行わせる。再教育をする。中間製品に触れた場合は廃棄。
⑥	薬剤の管理	いつ	始業前 作業中 作業終了後 その他()
		どのように	薬剤はその使用目的に応じて管理・保管、目的に応じて保管庫に区分する、薬品名を容器に明示する、保管庫内を整理・整頓・清潔に保つ
		問題が あったとき	保管庫の整理・整頓・清潔にする。誤使用により製品に混入したと判断される場合は、製品の廃棄
⑦	異物の混入防 止の確認	いつ	始業前 作業中 作業終了後 その他()
		どのように	原材料、機械、器具、施設を目視で点検する
		問題が あったとき	原材料に異物を確認した場合は使用しない。機械等の不具合を確認した場合は、正常な状態に戻す。製品に異物が混入した場合は廃棄する。
⑧	ねずみ等小動 物の防除	いつ	始業前 作業中 作業終了後 定期的(か月毎)
		どのように	排水溝、作業台などに生きた虫や痕跡(死がい、フン)がないか、クモの巣がないか目視で確認する
		問題が あったとき	発生原因・源を確認、侵入経路を確認、薬剤散布、清掃、専門業者に相談する

⑨重要管理のポイント

加熱の確認	製品名	チェック方法	
		いつ	日常のチェック:
			定期の検証方法:
		どのように	
		問題があったとき	
	製品名	チェック方法	
		いつ	日常のチェック:
			定期の検証方法:
		どのように	
		問題があったとき	
	製品名	チェック方法	
		いつ	日常のチェック:
			定期の検証方法:
		どのように	
		問題があったとき	
	製品名	チェック方法	
	いつ	日常のチェック:	
		定期の検証方法:	
	どのように		
	問題があったとき		

【記入例】

⑨重要管理のポイント				
加熱の確認	製品名	さつまあげ		チェック方法
		いつ	日常のチェック：作業中	
			定期の検証方法：1年に1回	
		どのように	加熱後の製品の加熱色や製品の状態(ふくれなど)で判断する。 定期的に微生物検査の実施や過去の実績で確認する。	
		問題があったとき	原因調査をし、再加熱	
	製品名	揚げかまぼこ		チェック方法
		いつ	日常のチェック：作業中	
			定期の検証方法：1年に1回	
		どのように	製品の中心部の温度を測定する。 定期的に微生物検査の実施や過去の実績で確認する。	
		問題があったとき	原因調査をし、再加熱	
	製品名	チェック方法		
		いつ	日常のチェック：	
			定期の検証方法：	
		どのように		
		問題があったとき		
	製品名	チェック方法		
	いつ	日常のチェック：		
		定期の検証方法：		
	どのように			
	問題があったとき			