

A 一般的衛生管理計画書

一般的衛生管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日 年 月 日)	
1 の 施 衛 設 生 ・ 管 設 理 備	①施設などの 洗浄・消毒	いつ	業務終了時に必ず、業務終了時に必要に応じて、その他()
		どのように	処理室(調理室)の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗浄 ※トイレの洗浄は、施設の状況に応じて定めた頻度で実施 ※そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除(業者に依頼など)
		改善措置等	清掃、洗浄のやり直し
2 従 業 員 の 健 康 管 理 等	①健康管理	いつ	始業時、その他()
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無の確認
		改善措置等	発熱、おう吐、下痢などを確認した場合、症状に応じて従事しない、させない 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋の着用
	②手洗い	いつ	トイレの後、加工に入る前、清掃の後、その他()
		どのように	手洗いマニュアルに従って行う
		改善措置等	必要な時に手を洗っていない場合、直ちに手を洗わせる
3 食 肉 等 の 衛 生 的 な 取 扱 い	①原材料の 受入れ	いつ	原材料受入時
		どのように	五感による品質の確認・包装の状態、期限内か否かを確認
		改善措置等	返品・交換
	②汚染の防止	いつ	作業中、業務終了後、その他()
		どのように	冷蔵庫内の畜種別、アレルゲン原材料ごとの区分保管 食肉と惣菜用のまな板、ナイフの区分使用、畜種ごと(特に鶏肉)の作業終了時には洗浄、消毒(ナイフ等の刃こぼれの確認も行う)
		改善措置等	異種の食肉(肉汁)間の接触、肉塊が落ちた場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄 惣菜と食肉(肉汁)の接触があった場合は、惣菜を廃棄
	③冷蔵庫等の 温度管理	いつ	始業時、作業中、業務終了後、その他()
		どのように	冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認
		改善措置等	異常時はメーカーに連絡し修理を依頼(極力、扉を開閉しない)
4 洗 器 浄 具 等 の	①器具等の 洗浄・消毒	いつ	別途の洗浄等の頻度表により、洗浄の実施、その他()
		どのように	洗浄し、消毒する
		改善措置等	洗浄のやり直し

必要に応じて以下の項目を追加します。

混 異 入 物 防 止	ガラス 金属 洗浄剤等	いつ	毎日
		どのように	ガラス製品など破損の恐れのあるものは持ち込まない ナイフやスライサーの刃こぼれがないか確認 薬品・洗浄剤は定位置、できれば施錠のできる場所に保管
		改善措置等	異物混入の恐れのあるロットを廃棄
ア レ ル ゲ ン 管 理	アレルゲン 物質の 汚染防止	いつ	作業中
		どのように	アレルゲンを含む原材料は識別保管 惣菜で使用した器具、容器などは区分、できない場合は入念に洗浄、ゴム手袋は必ず交換 同じ機器類を使用する際は、アレルゲンの少ないものから順に加工
		改善措置等	アレルゲンの交差汚染が疑われるものは、廃棄

器具の洗浄等手順書

対象器具等	頻度、回数、時期	備考
ナイフ(包丁)・まな板・フキン	食肉の種類別(牛・豚・鶏)及び異なるアレルギー加工のつど	アルコールを噴霧し不織布で拭き取るアレルギーは洗浄を行う
	毎日1回加工作業終了後	洗浄により脂肪分を除いた後、アルコール消毒・乾燥
スライサー・チョッパー	同一商品加工のつど	アルコールを噴霧し不織布で拭き取る
	毎日1回加工作業終了後	機械を分解し行う スライサーは防護手袋を着用し、軸を取り外し洗浄、アルコール消毒・乾燥
フライヤー・オープン	必要のつど	洗剤で洗浄し、ふき取り乾燥

手洗いマニュアル

- すすぎ** 冷水(出来れば温水)で、手の汚れを落とす。
- 洗剤** 手に洗剤をつける。
- てもみ** 良く泡立て、手のひら・甲ほか(④～⑦)を、てもみする。



指を組んで両方の指の間(側面)、付け根を洗う。



親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う。



指先は手の平でこするように洗う。



手首をつかんでこすり洗う。

- 洗い** 温水で洗剤を洗い流す。
※②～⑧の手順を繰り返すと効果的な手洗いが可能です。
- 乾燥** ペーパータオルで拭く。
- 消毒** 消毒用アルコール(エタノール70%)で殺菌する。

C 重要管理計画書

(惣菜を取り扱う場合)

重要管理のポイント			(作成者: _____) (計画策定・変更日 _____年 ____月 ____日)
分類	商品例	チェック方法	
加熱調理して販売		調理後、即販売	
		調理後、保温して販売	
加熱調理後、冷やして販売		再加熱して販売	
		冷やしたまま販	
改善処置等			

C 重要管理計画書

(惣菜を取り扱う場合)

重要管理のポイント			(作成者: 今田 花子) (計画策定) ・ 変更日 2020年 10月 1日)
分類	商品例	チェック方法	
加熱調理して販売	■揚げ物 コロッケ、とんかつ、メンチカツから揚げなど	調理後、即販売	○火の強さや時間(油の温度や揚げる時間、揚げ物の数量、焼き上がりの感触(弾力)や色など見た目判断する。
		調理後、保温して販売	○感触や色など見た目判断する。
加熱調理後、冷やして販売	■揚げ物 コロッケ、とんかつ、メンチカツから揚げなど	再加熱して販売	○速やかに冷却、再加熱時の感触や色など見た目判断する。
		冷やしたまま販	○速やかに冷却、冷蔵庫等より取り出したらすぐに提供する。
改善処置等		加熱時間の延長(再度の加熱加工など)をして販売するか、廃棄する。	

F 連絡先一覧

緊急時にそなえて連絡先の一覧表を整理しておきます。

	取引先名	商品・機器	会社TEL	会社FAX	担当者氏名	担当者携帯番号
食 肉						
機 器						
資 材						

	名 称	内 容	役所TEL	担当者
官 庁				

F 連絡先一覧

緊急時にそなえて連絡先の一覧表を整理しておきます。

	取引先名	商品・機器	会社TEL	会社FAX	担当者氏名	担当者携帯番号
食 肉	〇〇畜産	和牛				
	〇〇畜産	ホルス				
	〇〇畜産	鶏肉				
	〇〇畜産	内臓				
	〇〇ハム	ハム・ソーセージ				
機 器	〇〇機器	シュリンカー				
	〇〇商事	金属探知機				
	〇〇電気	計量器				
	〇〇冷蔵	冷凍庫				
資 材	〇〇商事	フキン・紙キャップ				
	〇〇パック	ビニール袋・包装紙				
	〇〇科学	アルコール・洗剤				
	〇〇シャツ	作業着・シューズ				

	名 称	内 容	役所TEL	担当者
官 庁	〇〇保健所	営業許可・衛生研修		
	〇〇消防署	火事と救急		
	〇〇警察署	トラブル		