

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 施設・ 衛生・ 管理 設備	①加工施設	いつ	加工作業終了後、その他()			
		どのように	処理室の清掃			
		改善措置等	清掃のやり直し			
	②トイレ	いつ	加工作業終了後、その他()			
		どのように	便器・床面・手洗いの洗浄、履き替えサンダル等の有無の確認			
		改善措置等	洗浄のやり直し			
	③廃棄物の 管理	いつ	毎日、その他()			
		どのように	不浸透性容器に入れ、所定の場所で保管、保管場所の清掃			
		改善措置等	管理の徹底			
2 従業員の 健康管理等	①健康管理	いつ	出社時、作業開始時、その他()			
		どのように	健康診断の受診(年1回以上、検便を含む) 従業員の体調、手の傷の有無の確認			
		改善措置等	本人に確認し、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、ゴム手袋を着用			
	②手洗い	いつ	処理室入室時、用便後、ドアノブ等汚染されたものに触れた時			
		どのように	決められた手順で手洗いをする(手洗いのマニュアル参照)			
		改善措置等	手洗いのやり直し			
	③服装・身だ しなみ	いつ	処理室入室前			
		どのように	決められた作業着、ヘアネット、帽子、履物 決められた身だしなみ(服装、身だしなみマニュアル参照)			
		改善措置等	やり直し			
3 食肉の 衛生的な 取扱い	①原材料の 受入れ	いつ	入荷時、その他()			
		どのように	五感(匂い、見た目など)による品質確認 (部分肉)期限表示の確認、容器(段ボール・パック等)の破損状況、十分な冷却 (枝肉)枝肉の損傷、十分な冷却			
		改善措置等	返品するかどうか、事前の取り決めをしておく			
	②汚染の防止	いつ	加工作業中、その他()			
		どのように	冷蔵庫内の畜種別、アレルギー原材料ごとの区分保管 まな板、ナイフの区分使用、畜種ごと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 アレルギー物質と交差汚染があった場合は、廃棄			
	③冷蔵庫等の 温度管理	いつ	作業開始前、その他()			
		どのように	温度の確認 (部分肉)決められた温度で(0℃~10℃)、冷凍(-18℃以下) 決められた場所(畜種ごと、産地ごと)に保管 (枝肉)決められた温度で冷蔵(0℃~4℃) 半丸ずつ、間隔をあけて懸垂保管			
		改善措置等	設定温度の調整 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	一つの商品作り終了後、その他()			
		どのように	決められた方法で、決められた頻度で 別紙の表、洗浄方法・頻度に従って行う			
		改善措置等	洗浄・消毒のやり直し			

必要に応じて以下の項目を追加します。

防虫・ 防鼠	防虫・ 防鼠対策	いつ	___月と___月
		どのように	駆除作業を実施
		改善措置等	作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに、繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる
異物の混入防止	①ガラス・ 木片等	いつ	毎日
		どのように	加工従業員の身だしなみ 入室ルール(ホッチキス・クリップ・鉛筆の持ち込み禁止) 木製品(パレットを含む)ガラス温度計の使用禁止
		改善措置等	清掃、洗浄のやり直し
	②金属	いつ	毎日
		どのように	バンドソー・ナイフ・スライサー等の刃こぼれの確認
		改善措置等	発見するまでの追跡調査 出荷の停止、廃棄
	③薬品・ 洗浄剤等	いつ	毎日
		どのように	決められた薬品・洗剤を使用、所定の場所で管理 適切な濃度での使用、薬品管理の責任者を定める
		改善措置等	洗浄等により、出荷可能か判断する 出荷の停止
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	原料に含まれるアレルゲンを明確にし、保管管理場所を特定する 同じ機器類を使用する場合は、アレルゲンが含まれないもの、または少ないものから加工 作業台は他のものと分別使用し、交差汚染を防ぐ
		改善措置等	洗浄等により、出荷可能か判断する 出荷の停止

手洗いマニュアル

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

4 指の間



指を組んで両方の指の間(側面)、付け根を洗う。

5 親指の付け根



親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う。

6 指先を洗う



指先は手の平でこするように洗う。

7 手首・肘



手首をつかんでこすり洗う。

- 8 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。
- 9 乾燥** ペーパータオルで拭く。
- 10 消毒** 消毒用アルコール(エタノール70%)で殺菌する。

服装・身だしなみマニュアル

頭

- ◎ブラッシングをする
- ◎帽子・ネット着用

顔

- ◎髭をそる
- ◎異物混入や異臭の原因になるような化粧はしない

ゴミとり

- 加工作業前に、1日数度
- ◎ロール式の粘着テープクリーナーで、髪の毛、ゴミを落とします

マスク着用
(加工従業員)

手

- ◎爪は短く切る
- ◎時計、指輪、アクセサリーを外す
- ◎マニキュアはしない

靴

- ◎長靴、運動靴は白色できれいなものを

着衣

- ◎作業着、エプロンは、毎日洗浄したものを着用する



A ②商品説明書・作業工程図

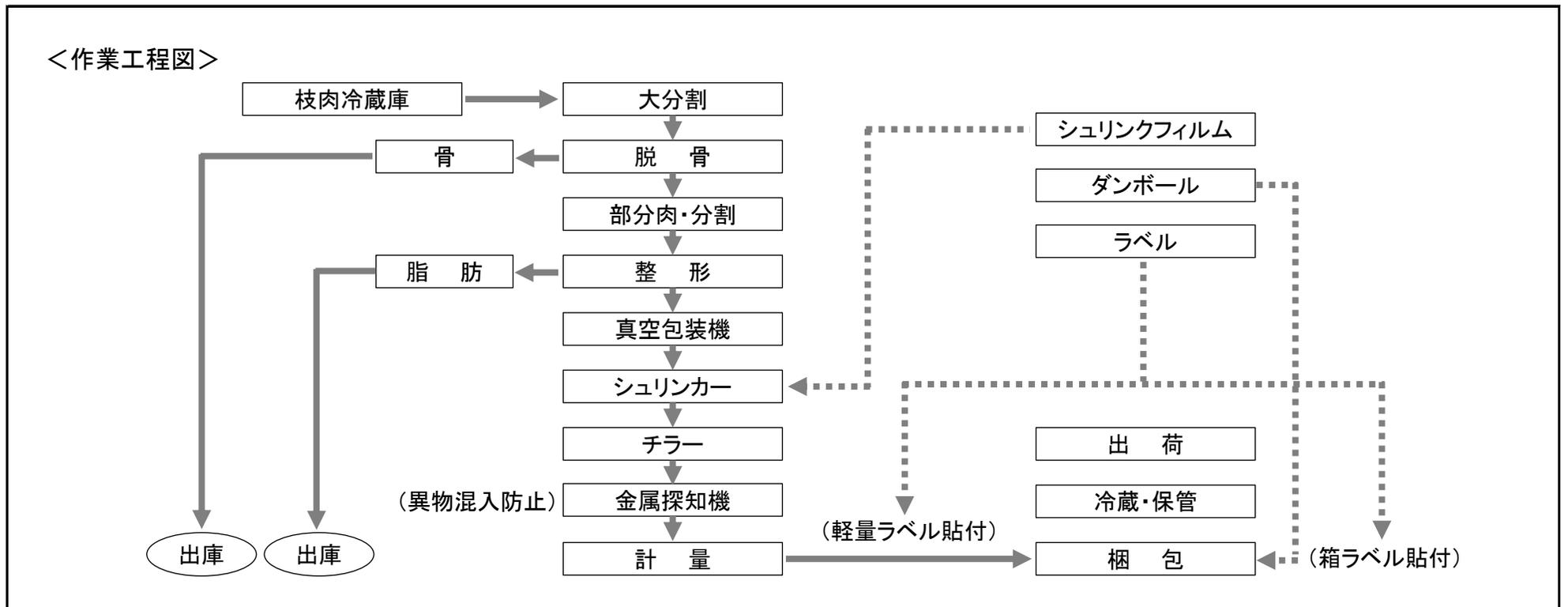
＜商品説明書＞		(作成者 _____)(作成日 _____年 _____月 _____日)	
記載事項	内容	記載項目	内容
1 商品名称		4 保存方法 期限表示	
2 原材料		5 管理ポイント	
3 副原材料		6 販売先と その用途	

＜作業工程図＞

A ②商品説明書・作業工程図の記載例

<商品説明書> 牛部分肉 (作成者 山田 太郎) (作成日 2020年 10月 10日)

記載事項	内 容	記載項目	内 容
1 商品名称	牛部分肉	4 保存方法 期限表示	4℃以下冷蔵保存 部分肉チルドパックで30日
2 原材料	和牛枝肉(交雑種・乳用種も同じ)	5 管理ポイント	異物混入の防止、骨肌、刃こぼれのないことを確認 感度確認した金属探知機に全数通過させる
3 副原材料	特になし	6 販売先と その用途	食肉専門小売店・食品スーパー 加熱加工品原材料



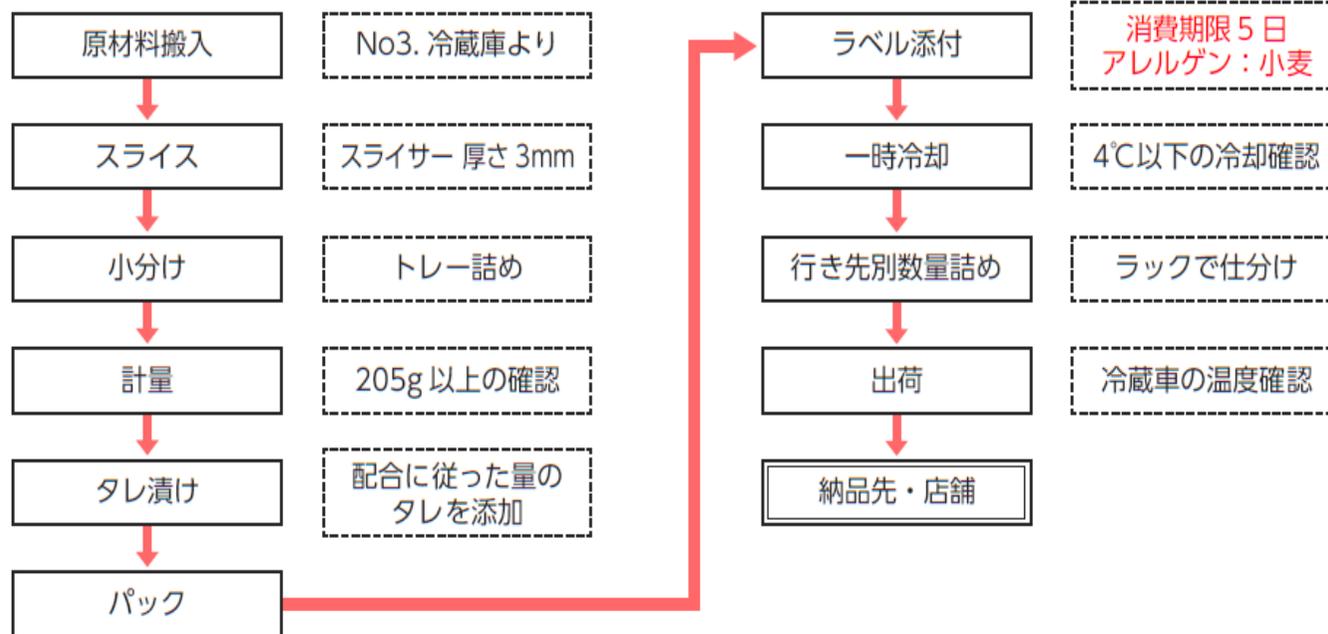
A ③商品説明書・作業工程図

<商品説明書> 豚しょうが焼き用パック

(作成者 山田 太郎)(作成日 2020年 10月 10日)

記載事項	内容	記載項目	内容
1 商品名称	豚しょうが焼き用200gパック	4 保存方法 期限表示	4℃以下冷蔵保存 消費期限5日
2 原材料	国産豚ロース部分肉	5 管理ポイント	アレルギー(小麦粉)の表示
3 副原材料	漬け込み液(小麦粉・醤油・生姜・ニンニク・清酒)	6 販売先と その用途	食品スーパー 加熱用小売販売パック

<作業工程図>



B 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				

B 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		