

パン類製造

1. リテールベーカリー、小規模事業者用

| 衛生管理計画 |                 |    |                 |                                 |   |
|--------|-----------------|----|-----------------|---------------------------------|---|
|        | チェックポイント        | 頻度 | いつ              | 実施事項                            | 問題があった場合                                      |
| 一般衛生管理 | 原材料の受入れ         | 毎回 | 納品時             | 包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認        | 返品して正常品に交換                                    |
|        | 冷蔵庫、冷凍庫の温度確認    | 毎日 | 始業前             | 庫内温度の確認                         | 温度再設定<br>故障時は修理依頼                             |
|        | 従業員の健康管理、身だしなみ等 | 毎日 | 始業前、作業時         | 従業員の体調（下痢、発熱等）確認<br>手指の傷、着衣等を確認 | 体調不良者へ通院等を指示<br>絆創膏・手袋着用（手指の傷）<br>汚れた着衣の交換を指示 |
|        | 衛生的な手洗いの実施      | 毎日 | 作業前、トイレ後、その他必要時 | 衛生的な手洗いの実施                      | 未実施者への手洗いの指示                                  |
|        | 機械や器具の洗浄、殺菌     | 毎日 | 使用后             | 洗浄、殺菌を実施                        | 洗浄、殺菌を再度実施                                    |
|        | トイレの清掃          | 毎日 | 作業終了後           | トイレの清掃、消毒の実施                    | 再度清掃、消毒を実施                                    |

|                       |                 |    |           |   |                         |
|-----------------------|-----------------|----|-----------|---|-------------------------|
| HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理 | アレルゲン対策         | 毎日 | 製造作業中     | 製品切替時の機械、器具の洗浄                                | 洗浄、殺菌を再度実施              |
|                       |                 |    |           | 戻し生地 of 適切な使用<br>製品切替時の残り生地の除去                | 異なる生地が混入した製品の除去         |
|                       | 金属及び硬質プラスチック対策  | 毎日 | 製造作業中     | 機械類の異常音の確認<br>器具類の破損等の確認                      | 異常原因の確認、調整<br>異物混入製品の除去 |
|                       | ノロウイルス対策        | 毎日 | 焼成冷却後の作業中 | プラスチック製手袋の着用                                  | 未着用者への着用の指示             |
|                       | 有害微生物対策（焼成後加工時） | 毎日 | 焼成後の加工作業中 | 器具類の洗浄殺菌                                      | 再度洗浄                    |
|                       |                 |    |           | 野菜の洗浄殺菌（十分な流水、又は適切な濃度、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌） | 再度洗浄<br>次亜塩素酸Na溶液の再調整   |
|                       |                 |    |           | 揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認                           | 再加熱または廃棄                |
|                       |                 |    |           | 加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保管                   | 日々の使用残は廃棄               |
|                       |                 |    |           | 手指に傷のある場合、耐水性絆創膏、手袋着用                         | 未着用者への着用の指示             |

パン類製造

2. 中規模以上の事業者用

| 一般衛生管理計画 |                |    |                 |                              |   |
|----------|----------------|----|-----------------|------------------------------|---|
|          | チェックポイント       | 頻度 | いつ              | 実施事項                         | 問題が起きた場合                                |
| 日々実施事項   | 原材料の受入れ        | 毎回 | 納品時             | 包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認     | 返品して正常品に交換                              |
|          | 冷蔵庫、冷凍庫の温度     | 毎日 | 始業前             | 冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度を確認 | 温度再設定、原因を調査<br>故障時は修理依頼                 |
|          | 有害生物等の確認       | 毎日 | 始業前             | ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡がないか確認        | 侵入経路をふさぐ<br>専門業者に対策を依頼                  |
|          | 健康状態           | 毎日 | 始業前、作業時         | 従業員の体調(下痢、発熱等)を確認            | 直接食品を取扱う作業に従事しない<br>体調異常者へ通院等を指示        |
|          | 身だしなみ、手指の傷やただれ | 毎日 | 始業前、作業時         | 着衣、携帯品手指の傷等の確認               | 汚れた着衣を交換<br>不用品の持込を禁止<br>絆創膏・手袋着用(手指の傷) |
|          | 手洗いとローラー掛け     | 毎回 | 作業前、トイレ後、その他必要時 | 衛生的な手洗いの実施<br>着衣のローラー掛けを実施   | 手洗いが必要を場合を教える<br>ローラー掛けが必要を場合を教える       |
|          | 機械や器具の洗浄、殺菌    | 毎日 | 使用後             | 洗浄、殺菌を実施                     | 洗浄、殺菌を再度実施                              |
|          | トイレの清掃         | 毎日 | 作業終了後           | トイレの清掃、消毒の実施                 | 再度清掃、消毒を実施                              |
| 定期的実施事項  | 排水溝等の清掃、点検     | 毎週 | あらかじめ決めた実施日     | 排水溝、グリストラップの清掃、点検            | つまり等の原因確認、修理依頼                          |
|          | 製造機械内部、周辺の清掃   | 毎月 |                 | 機械内部の清掃<br>粉だまりの吸引清掃         | 再度、清掃を実施清掃の頻度を増やす                       |
|          | 構造物の点検         | 毎月 |                 | 有害生物の侵入する隙間などの確認             | 侵入経路をふさぐ                                |
|          | ガラスの点検         | 毎月 |                 | 窓ガラス、蛍光灯などの確認                | ひび割れ、破損箇所を速やかに交換                        |
|          | 使用水の衛生管理       | 毎年 |                 | 井戸水、貯水タンク使用の場合、水質検査の実施       | 使用を中止し、保健所の指示を受けて従う                     |
|          | 検便の実施          | 毎年 |                 | 検便の実施                        | 保健所の指示に従う                               |
|          | 食品取扱者の教育       | 毎年 |                 | 従業員への衛生教育の実施                 | 決められた事項を実行していない従業員への再教育                 |

パン類製造

2. 中規模以上の事業者用

| HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理計画 |               |    |                   |   |   |
|-------------------------|---------------|----|-------------------|---|---|
|                         | チェックポイント      | 頻度 | いつ                | 実施事項  | 問題が起きた場合  |
| アレルギー対策                 | 機械、器具の洗浄      | 毎回 | 計量<br>ミキシング       | アレルギーの配合が異なる製品への切替時に洗浄を実施                                       | 他製品のアレルギー原料が混入した製品の除去<br>再度洗浄を実施                |
|                         | 戻し生地の取扱い      | 毎回 | ミキシング             | 再加工に使用する場合は同一生地を使用  | 他製品の生地が混入した製品の除去                                |
|                         | 残り生地の除去       | 毎回 | 分割<br>丸め<br>成形    | 機械、器具に残った他製品の生地を除去  | 他製品の生地が混入した製品の除去<br>再度清掃を実施                     |
| 金属及び硬質プラスチック対策          | 機械器具の点検、清掃、洗浄 | 毎日 | 焼成前工程             | 使用前の点検、使用後の清掃、洗浄を実施<br>・ミキサー、発酵室、デバイダー、モルダー等<br>・ボウル、へら、焼き型、天板等 | 不具合原因の確認、修理(依頼)<br>異物混入製品の除去、原因確認<br>再度清掃、洗浄を実施 |
|                         |               |    | 焼成後工程             | 使用前の点検、使用後の清掃を実施<br>・スライサー、コンベア等                                | 不具合原因の確認、修理(依頼)<br>真物混入製品の除去、原因確認<br>再度清掃を実施    |
|                         | シフター          | 毎日 | 始業時<br>終業時        | 卵の破れなどや発見物の有無を確認  | 異物の特定、原因確認<br>網破損の場合は破損前に遡って製品を除去               |
|                         | 金属検出機         | 毎日 | 始業時<br>終業時<br>作業中 | テストピースを用いた動作確認<br>除去品の適切な取扱い                                    | 不検知の場合、前回検知後の製品と区別し、<br>正常作動確認後、製品を再度検出機に通して確認  |
| ノロウイルス対策                | 手袋の使用         | 毎日 | 焼成冷却後の作業中         | プラスチック製手袋の着用  | 未着用者への着用  |
| 有害微生物対策(焼成後加工時)         | 器具類の洗浄、殺菌     | 毎回 | 焼成後の加工作業中         | 使用後の洗浄、殺菌を実施<br>・ボウル、包丁、まな板、絞り袋、へら等                             | 再度洗浄、殺菌を実施                                      |
|                         | 野菜等の洗浄、殺菌     | 毎回 |                   | 野菜の洗浄殺菌<br>(十分な流水、又は適切な希釈、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌)               | 再度洗浄<br>次亜塩素酸Na溶液の再調整                           |
|                         |               | 毎週 |                   | クロール試験紙による次亜塩素酸Na溶液の濃度確認  | 次亜塩素酸Na溶液の再調整                                   |
|                         | 具材用調理食品の適切な処理 | 毎回 |                   | 揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認   | 日々の使用残は廃棄                                       |
|                         |               | 毎回 |                   | 加熱調理後に冷却する具材は、調理後速やかに冷却、冷蔵保管                                    | 再加熱または廃棄  |
|                         | 鶏卵の取扱い        | 毎回 |                   | 70℃1分間以上加熱して使用  | 再加熱または廃棄  |
|                         | 手指の傷対策        | 毎回 |                   | 耐水性絆創膏とプラスチック製手袋を着用   | 未着用者への着用の指示                                     |