

衛生管理計画

年 月

一般衛生管理のポイント			
1-(1)	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・閉店後・その他()
		どのように	「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応する。
1-(2)	器具の衛生管理	いつ	使用后・閉店後・その他()
		どのように	「器具の洗浄・消毒・メンテナンスの手順」に従い実施する。
		問題があったとき	手順に従い、確認項目に問題があった場合には、適切に対応する。
2-(1)	廃棄物の取扱い	いつ	作業中・閉店後・その他()
		どのように	ルールに従い、分別廃棄する。
		問題があったとき	ごみが散乱している場合は、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。
2-(2)	排水の取扱い	いつ	作業中・閉店後・その他()
		どのように	排水溝には目皿を設けてごみを除去する。
		問題があったとき	汚れの蓄積や悪臭が生じた場合は、「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従って掃除する。
3	冷蔵庫・ショーケース・冷凍庫の温度管理	いつ	開店前・営業中・閉店後・その他()
		どのように	冷蔵・冷凍庫の設置温度計で、庫内温度を確認する。 (設置されていない場合は温度計を設置する) 冷蔵:10℃以下 冷凍:-15℃以下(-18℃以下が望ましい) その他(対象食品に適した温度)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度を調整する。 故障の場合は修理を依頼する。食品の状況を確認して、状況に応じて加熱して使用または廃棄など適切に対応する。
4-(1)	従事者の健康管理	いつ	開店前・その他()
		どのように	体調の確認・手指に化膿した傷がないか確認する。
		問題があったとき	消化器系症状のある場合は、生食の取扱いや加工調理作業に従事しないようにする。手指に化膿した傷がある場合は、耐水性の絆創膏を付け、その上から使い捨て手袋を着用する。
4-(2)	店舗での服装	いつ	開店前・加工調理時・その他()
		どのように	店舗では、清潔な作業着・履物を着用する。(必要に応じて帽子・手袋・エプロン)また、異物混入のおそれのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにする。
		問題があったとき	作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。
4-(3)	衛生的な手洗いの実施	いつ	開店前・加工調理時・生魚をさわった後・金銭をさわった後・作業内容を変更したとき・トイレの後・清掃をした後・不衛生なもの(ごみ等)を触った後・その他()
		どのように	「衛生的な手洗いの手順」に従って実施する。
		問題があったとき	決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに手順に従って手を洗う。
5	使用水の管理	いつ	開店前・その他()
		どのように	透明な容器に水を入れたり、にごり・異味・異臭がないことを確認する。
		問題があったとき	水道局・保健所等に連絡する。

6	そ族・昆虫対策	いつ	目視したとき・その他(定期的な駆除)
		どのように	「ねずみ・昆虫の侵入防止・発生の状況確認方法・駆除方法(例)」に従い実施する。
		問題があったとき	作業中にそ族・昆虫を見つけた時は、駆除するとともに繁殖場所や侵入経路に必要な対策をする。また必要に応じて、専門業者に相談する。
重点管理のポイント			
1	生食用鮮魚介類の下処理時における真水の洗浄	いつ	下処理後速やかに・その他()
		どのように	真水で下処理後の魚体を洗浄する。特に体表・エラ・内臓に近い部分は念入りに洗浄する。生食用の魚介類は、短時間でも低温管理する。
		問題があったとき	生食用としての販売は避ける。また、場合によっては廃棄する。
2	加熱加工調理における温度管理	いつ	調理時・その他()
		どのように	食品の中心部まで加熱しているか確認する。(目視)
		問題があったとき	再加熱して、中心部まで加熱されているか確認してから販売する。また、場合によっては廃棄する。

施設・設備の清掃・洗浄、メンテナンスの手順

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
店舗	○			①ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で床を洗い流す。 ②水たまりがある場合は、かき出し、床面をできるだけ乾燥させる。	床面に亀裂や塗装の欠落、水たまりになりやすい箇所がないか確認する。
冷蔵庫 冷凍庫			月1回	①整理整頓し、不要なものは捨てる。 ②薄めた中性洗剤等を浸した布巾で拭く。(場合によっては中性洗剤等で洗浄する。) ③清潔な布巾又はペーパータオルで水拭きをする。 ④乾拭きし、必要に応じてアルコールを噴霧し消毒する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。	パッキンの状況を確認する。場合によっては、洗浄時に霜取りを行う。
冷蔵ショーケース	○			④乾拭きし、必要に応じてアルコールを噴霧し消毒する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。	
排水枡	○			①集塵カゴを設置している場合は、ごみや残渣を取り除きます。 ②蓋や排水枡の周辺を洗浄し、特に汚れている部分は洗剤を使用しブラシで洗い流す。	集塵カゴに破損がないか確認する。 防虫防鼠のトラップが適切な状態か確認する。
壁・天井・蛍光灯			月1回	清掃して清潔に管理する。 ※汚れを発見した場合は、すぐに清掃する。	破損がないか確認する。
手洗い設備	○			①洗剤を付けたスポンジでシンクを洗浄し、水で洗い流す。 ②手洗い場の石けん、消毒液、ペーパータオル等を補充する。	自動給水装置がある場合は、作動状況を確認する。
トイレ	○			①トイレの洗浄・消毒を行う。 ②特に、便座・水栓レバー・手すり・ドアノブは入念に消毒する	
掃除用具	○			①使用后、必要に応じて洗浄し、決められた場所に保管する。 ②乾燥しやすいように、吊るすなどして、細菌やカビが繁殖しないようにする。	

器具の洗浄・消毒、メンテナンスの手順

項目	頻度			清掃・洗浄手順	メンテナンス手順
	毎日	毎週	その他		
刃物・包丁類	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い、流水で洗い流す。 ③清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をします。	包丁の刃の欠損を確認する。 包丁柄の劣化を確認する。
氷用バケツ・スコップ	○				破損がないか確認する。 スコップの柄の汚れを確認する。
まな板	○			①水で残渣や油を洗い流す。 ②洗剤を用いてブラシやスポンジで全体を洗い、流水で洗い流す。 ③清潔な布巾等で水気をきり、乾燥させる。 ④アルコール消毒や熱湯殺菌をします。 【推奨事例】 洗浄・乾燥しやすい合成樹脂を使用し、定期	表面の傷を確認する。
布巾・タオルの洗浄	○			①水道水で水洗いする。 ②洗剤を付け、泡立ててよく洗浄する。 ③水道水でよく洗剤を洗い流す。 ④沸騰したお湯で5分以上煮沸消毒殺菌または次亜塩素酸ナトリウム(塩素系)で殺菌する。 ⑤清潔な場所で乾燥、保管する。	可能であれば不織布等の使い捨て布巾を使用しましょう。

衛生的な手洗いの手順

衛生的な手洗いの手順

手洗いは、見た目の汚れを落とすだけでなく、有害な微生物で食品を汚染しないためにも重要です。

手洗い前の チェックポイント

- 爪は短く切っていますか？
- 時計や指輪をはずしていますか？

1 石けんをつけ、
手のひらをよくこする。



2 手の甲を伸ばす
ようにする。



3 指先・爪の間を
念入りに
こする。



4 指の間を
洗う。



5 親指と
手のひらを
ねじり洗い
する。

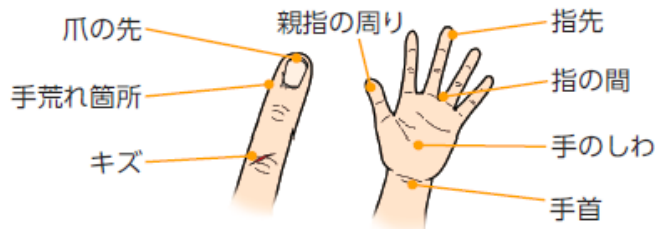


6 手首も
忘れずに
洗う。



7 その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよくふき取って乾かす。

手洗いで汚れが 残りやすいところ



品質衛生に関する苦情・事故発生時の処理手順

情報を探知した者は直ちに責任者に報告する。



品質衛生に関する苦情・事故発生記録を使用し、必要事項を確認する。

・当該ロット ・販売先 など



保健所等行政機関へ連絡する。



被害の拡大を防止する。

・当該品の残品または回収した当該品の管理

・仕入れ先、顧客への周知 ・製品回収・販売先への連絡 など