

衛生管理計画(

菓子製造業

編)①

営業者	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	
作成した日	年 月 日

・実施する項目にチェックを入れてください。
 ・実施方法が異なる場合は、「その他」に記入してください。
 ・実施が定期的の場合は、「定期的()」の()に頻度を記入してください。

一般的衛生管理のポイント(毎日)

管理項目		実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	問題があったときはどうするか
設備、機械、器具及び従事者の衛生管理	設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業場内は清掃し、原材料、製品、仕掛品の保管場所は清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> トイレは専用の履物を用意し、清掃・消毒し、清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度、清掃を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
	防鼠・防虫	<input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ねずみ・ゴキブリ等の侵入や発生状況を目視で確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 駆除を行う。 <input type="checkbox"/> 発生源・侵入経路を調査確認し、再発防止の対策をとる。 <input type="checkbox"/> その他()
	機械・器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機械類は部品を取り外し破損・脱落などを点検の上で、洗浄消毒後乾燥する。 <input type="checkbox"/> 作業台は清掃し消毒する。 <input type="checkbox"/> 小物器具及び一時保管・運搬用具は洗浄して清潔を保つ。 ザル、篩等は洗浄後殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 部品の欠落等を発見した場合は作業を停止する。 <input type="checkbox"/> 再度、洗浄、消毒を行う。 <input type="checkbox"/> 再度、洗浄し殺菌を行い、清潔を保つ。 <input type="checkbox"/> その他()
	冷蔵庫・冷凍庫の衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業時 <input type="checkbox"/> 終業時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度を確認する。 (冷蔵庫:10℃以下、冷凍庫-15℃以下) <input type="checkbox"/> 庫内は整理整頓し、清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原因を追及し改善する。必要に応じてメーカーに連絡し点検修理する。 <input type="checkbox"/> 庫内収容物の廃棄の是非を判断する。 <input type="checkbox"/> その他()
	手洗い	<input type="checkbox"/> 作業場入場時 <input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 食材以外のものに触れた時 <input type="checkbox"/> 卵の殻に触れた後 <input type="checkbox"/> 食事、休憩後 <input type="checkbox"/> 用便後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いを実施する。 ※手洗いは「手洗いマニュアル(手引書11ページ又は46ページ)」に従う。 <input type="checkbox"/> 手洗いは、石鹼、逆性石鹼及びペーパータオル、アルコールなどを用意して行なう。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は、再度十分な手洗いを実施する。 <input type="checkbox"/> 石鹼、逆性石鹼及びペーパータオル、アルコールなどを補充する。 <input type="checkbox"/> その他()

従事者の衛生管理	衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業場内専用の作業着、帽子、履物を着用し、ローラーを使用するなど作業場内に付着物を持ち込まない。 <input type="checkbox"/> 爪を切り、マニキュア、腕時計、指輪を装着しない。 <input type="checkbox"/> 私物を持ち込まない。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度、作業場内専用の作業着、帽子、履物に着替える。 <input type="checkbox"/> 爪を切り、マニキュア、腕時計、指輪をはずす。 <input type="checkbox"/> その他()	
	健康管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 健康状態の確認する。 <input type="checkbox"/> 皮膚に感染性の外傷がないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 吐き気、おう吐などの症状がある場合には食品衛生責任者等に報告させ、製造作業を禁止し、医療機関を受診させる。 <input type="checkbox"/> 食品に直接触れる状態では作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> その他()	
	その他	廃棄物・排水	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 生ゴミ類などを作業場外へ持ち出す。 <input type="checkbox"/> 排水に問題ないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 直ちに、生ゴミ類などを作業場外へ持ち出す。 <input type="checkbox"/> 排水溝やグリストラップを清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
		洗剤・薬品	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業場内に置く洗剤は専用の容器に入れ、表示をする。 <input type="checkbox"/> 定められた場所に保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 定められた場所にかたづける。 <input type="checkbox"/> その他()
原材料、商品及び資材の受入にあたっての衛生管理		<input type="checkbox"/> 原材料の受入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 納品書と中味、品名、等級、数量が一致しているか確認する。 <input type="checkbox"/> 納入品の期限表示、包装状態、衛生状態、腐敗の有無などを確認する。 <input type="checkbox"/> 受け入れ後は、適切な温度で定められた場所に保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()	
製品製造・保管の衛生管理	製造の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原材料の包材の衛生状態を確認し、専用の置き場所を確保する。器具類は清潔であることを確認し使用する。 <input type="checkbox"/> 使用する原材料の品質の異常、賞味期限を確認し、必要に応じ洗浄、殺菌を行い、使用する。 <input type="checkbox"/> 原材料は必ず篩通しを行ってから使用する。 <input type="checkbox"/> アレルギー物質の混入を防止するために、器具は専用又は洗浄した物を使用する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 作業を停止し、問題製品が販売されないようする。 <input type="checkbox"/> 再度、篩通しを行う。 <input type="checkbox"/> 再度、洗浄・殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	
	製品の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> できあがった製品は、官能検査等で確認し、蓋付き容器などに入れ適正な温度で保管する。 <input type="checkbox"/> 未包装などの製品については運搬用具を覆う等の措置をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再加熱を行う。 <input type="checkbox"/> 直ちに、覆う等と措置をする。 <input type="checkbox"/> その他()	
	金属探知機	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> テストピースを通過させ、金属探知機の動作を確認し記録する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度検査し、問題製品が販売されないようする。 <input type="checkbox"/> メーカーに連絡し、点検修理を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	
【追加項目】		<input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> その他()	

一般的衛生管理のポイント(定期)

管理項目		実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	問題があったときはどうするか
設備, 機械, 器具及び従事者の衛生管理	設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的(月1回以上) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 天井, 窓, 照明器具, 換気扇, 排水溝を清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
	防鼠・防虫	<input type="checkbox"/> 発見時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ねずみや昆虫の侵入や発生が認められた時は速やかに駆除し, 発生日時と場所, 駆除の状況を記録する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 発生源・侵入経路を調査確認し, 再発を防止する。 <input type="checkbox"/> その他()
	従業員の衛生管理	<input type="checkbox"/> 保健所から指示があった時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 検便を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 医師の診断を受け, 再度検便を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()
	その他	使用水の管理 <input type="checkbox"/> 定期的(年1回以上) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水道水以外の水を使用する場合は, 水質検査を行い, 成績書を保管する。 <input type="checkbox"/> 殺菌装置等が正常に作動しているか確認する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽を設置している場合は, 定期的に清掃を行い, その記録を保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 飲用に不適な場合は, 使用を中止し, 原因を追究し改善した後, 再度水質検査を行う。 <input type="checkbox"/> 正常に作動していない場合は, 使用を中止し, 原因を追究し改善し, 正常に作動していることを確認する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の清掃を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
製品製造・保管の衛生管理	表示の確認	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 表示に誤りが無い確認する。(アレルギー等) <input type="checkbox"/> 消費・賞味期限の設定は, 合理的根拠を持っている。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 表示を修正する。 <input type="checkbox"/> その他()
	回収の方針	<input type="checkbox"/> 事前に <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 回収等の方針を決定する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 対応方法や連絡・報告先等確認をしておく。 <input type="checkbox"/> その他()
【追加項目】		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(

菓子製造業

編)②

営業者	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	
作成した日	年 月 日

- ・実施する項目にチェックを入れてください。
- ・実施方法が異なる場合は、「その他」に記入してください。
- ・メニュー例のように3つのグループでメニューを分類してください。

一般的衛生管理のポイント(工程管理の実施記録(重要))

	製法分類区分	製品名		チェック方法
		通年製造	季節製造(月～月)	
第1分類	①生地調整で加熱する菓子 (流し菓子, あめ類, ゼリー類, チューインガム)			<input type="checkbox"/> 卵は殺菌済みのものを仕入れる。 <input type="checkbox"/> 未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合は消毒・洗卵する。 <input type="checkbox"/> 殻付きの卵や未殺菌の黄卵を使用する場合は, 75°Cで1分間以上の加熱をする。 <input type="checkbox"/> 卵白をクリーム類と合わせて使用する場合は, 殺菌を行いながら作る。 <input type="checkbox"/> その他()
				<input type="checkbox"/> その他()
第1分類	②生地調整で加熱する菓子 (蒸し菓子, オープン焼き菓子, 油菓子, 砂糖漬け菓子, バターケーキ類, 自家製あん)			<input type="checkbox"/> 卵は殺菌済みのものを仕入れる。 <input type="checkbox"/> 未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合は消毒・洗卵する。 <input type="checkbox"/> 殻付きの卵や未殺菌の黄卵を使用する場合は, 75°Cで1分間以上の加熱をする。 <input type="checkbox"/> 卵白をクリーム類と合わせて使用する場合は, 殺菌を行いながら作る。 <input type="checkbox"/> その他()
				<input type="checkbox"/> その他()

第3分類	③加熱後手細工加工等が入る菓子 (もち菓子, スポンジケーキ類, パイ菓子, シュー菓子, 米菓)			<input type="checkbox"/> 卵は殺菌済みのものを仕入れる。 <input type="checkbox"/> 未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合は消毒・洗卵する。 <input type="checkbox"/> 殻付きの卵や未殺菌の黄卵を使用する場合は, 75°Cで1分以上の加熱をする。 <input type="checkbox"/> 卵白をクリーム類と合わせて使用する場合は, 殺菌を行いながら作る。 <input type="checkbox"/> その他()
				<input type="checkbox"/> その他()
第4分類	④仕上げ工程(充填・巻き締め)後加熱する菓子 (缶入りようかん)			<input type="checkbox"/> 卵は殺菌済みのものを仕入れる。 <input type="checkbox"/> 未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合は消毒・洗卵する。 <input type="checkbox"/> 殻付きの卵や未殺菌の黄卵を使用する場合は, 75°Cで1分以上の加熱をする。 <input type="checkbox"/> 卵白をクリーム類と合わせて使用する場合は, 殺菌を行いながら作る。 <input type="checkbox"/> その他()
				<input type="checkbox"/> その他()
第5分類	⑤加熱加工しないあるいは低温熱加工(75°C・1分間相当未満)の菓子 (おかもの, 打ち菓子, 押し菓子, 掛け菓子, 平鍋焼き菓子, チョコレート, 原料チョコレート)			<input type="checkbox"/> 卵は殺菌済みのものを仕入れる。 <input type="checkbox"/> 未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合は消毒・洗卵する。 <input type="checkbox"/> 卵白をクリーム類と合わせて使用する場合は, 殺菌を行いながら作る。 <input type="checkbox"/> その他()
				<input type="checkbox"/> その他()