

衛生管理計画(

そうざい製造業

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
1-1)施設・設備の衛生管理	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 食品を温度基準(冷蔵庫10℃以下・冷凍庫-15℃以下)に従って保管する。 <input type="checkbox"/> 庫内温度を確認し、記録する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 庫内温度に異常があった場合は責任者に報告する。 <input type="checkbox"/> 食品の温度を測定して記録する。 <input type="checkbox"/> 修理する。 <input type="checkbox"/> その他()
	トイレの洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 午前・午後に各1回 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒を行い、清潔を保つ。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃不十分な場合は再度、洗浄消毒する。 <input type="checkbox"/> ひどい汚れを見つけた場合は、責任者に報告する。 <input type="checkbox"/> その他()
1-2)使用器具の衛生管理	器具等の洗浄・消毒・殺菌	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用した器具等は十分に洗浄・殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> 器具は衛生的に保管している。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れが残っている場合は、再度洗浄・殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> 衛生的に保管されてない器具は、再度洗浄・殺菌してから使用する。 <input type="checkbox"/> 責任者に報告する。 <input type="checkbox"/> その他()
1-6)食品等の取扱い	原料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原料の受入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 外箱に異常(包装の破損、液漏れ等)がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 品物名や数量などが注文通りか確認する。 <input type="checkbox"/> 保管温度は守られていたか確認する。 <input type="checkbox"/> 農産物・水産物は産地と品種・魚種を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> メーカーや仕入れ元等に確認する。 <input type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
	交差汚染二次汚染の防止	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原材料の保管で保管場所は、汚染ないように区分している。 <input type="checkbox"/> 配送用包装のまま、作業場に持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 包丁、まな板など器具類を使い分ける。 <input type="checkbox"/> 器具類を衛生的に使用する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 正しい保管場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 配送用包装のままの原材料は、正しい場所に戻す。 <input type="checkbox"/> 十分に洗浄、消毒を行う。 <input type="checkbox"/> 食品を汚染した可能性がある場合は、責任者へ報告し対応する。 <input type="checkbox"/> その他()
2-1)食品取扱者の健康管理	従業員の健康管理	<input type="checkbox"/> 就業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 食品取扱者の体調(腹痛、下痢、発熱等ないか)を確認する。 <input type="checkbox"/> 手指に傷がないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 体調不良者は製造作業に従事しない。 <input type="checkbox"/> 傷口を手当てし、手袋を着用する。 <input type="checkbox"/> 責任者に報告し、指示を受ける。 <input type="checkbox"/> その他()

2-2)食品取扱者の衛生管理	手洗の実施	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 用便後 <input type="checkbox"/> 手が汚れた時 <input type="checkbox"/> 食品に直接触れる作業の前 <input type="checkbox"/> 食品や器具の取扱い前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 腕時計や指輪等を食品取り扱い場所へ持ち込んでいない。 <input type="checkbox"/> 衛生的な作業着、帽子、マスクを着用して入室している。 <input type="checkbox"/> 適切なタイミングで衛生的な手洗いをを行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 腕時計や指輪等を食品取扱場所以外の場所に置いてから入室する。 <input type="checkbox"/> 再度更衣し直し、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用して入室する。 <input type="checkbox"/> 適切なタイミングで衛生的な手洗いをを行う。手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は、再度手洗いをを行う。 <input type="checkbox"/> 手洗設備に問題が生じた場合は別の手洗い場所での手洗いをを行い、使い捨て手袋を着用して汚染を防ぐ。 <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()

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
1-1)施設・設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 設備は点検、校正している。 <input type="checkbox"/> 食品取扱い場所の照度を、半年に1度以上確認している。 <input type="checkbox"/> 施設・設備は清掃・洗浄を行っている。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 補修や校正が必要であれば実施する。 <input type="checkbox"/> 照度が低い場合は、器具を更新する。 <input type="checkbox"/> 施設・設備は清掃・洗浄を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
1-2)使用器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度計等計測機器の精度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 校正を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
1-3)使用水等の管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水道水以外の水を使用している場合は、水質検査を行い、成績書を1年以上保管する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽を設置している場合は、定期的に清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 殺菌装置等は正常に機能しているか確認する。 <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、再度水質検査を行い、成績書を1年以上保管する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 原因を追及し、正常に機能するようにする。 <input type="checkbox"/> その他()
1-4)ネズミ・昆虫対策	<input type="checkbox"/> 発見時 <input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ネズミ・昆虫の発生状況を点検する。 <input type="checkbox"/> 駆除を行い、記録を1年間保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 駆除を行い、記録を1年間保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
1-5)廃棄物・排水の取扱い	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 浄化槽を設置している場合は、定期的にメンテナンスと点検を行い、記録を1年間保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> メンテナンスと点検を行い、記録を1年間保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
2-1)食品取扱者の健康管理	<input type="checkbox"/> 定期的(年1回以上) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 検便を実施する。 <input type="checkbox"/> 健康診断を受診する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 検便を実施する。 <input type="checkbox"/> 健康診断を受診する。 <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画

(そうざい製造業 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。

★管理が必要な重要ポイント

・「○」の右欄に記載されたものが、管理が必要な重要ポイントになります。

製品の分類	状況		該当	ポイント
1)加熱しない惣菜	原材料を殺菌している製品	金属検出機にて検査する製品		重要01, 重要02, 重要03
		金属検出機にて検査しない製品		重要01, 重要02
	原材料を殺菌していない製品	金属検出機にて検査する製品		重要02, 重要03
		金属検出機にて検査しない製品		重要02
2)加熱後に包装する惣菜	金属検出機にて検査する製品			重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出機にて検査しない製品			重要02, 重要04, 重要05
3)包装後に加熱する惣菜	金属検出機にて検査する製品			重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出機にて検査しない製品			重要02, 重要04, 重要05

重要管理のポイント

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
<input type="checkbox"/> (重要01) 原材料の殺菌方法	<input type="checkbox"/> 原材料殺菌 <input type="checkbox"/> 作業の前後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業前後に、濃度計等で殺菌液の濃度を測定する。 <input type="checkbox"/> つけ置き時間をタイマーにて測定する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 責任者へ報告し、殺菌状態が整うまでは殺菌作業を行わない。 <input type="checkbox"/> 基準から外れた状態で殺菌した製品は再殺菌、または廃棄する。 <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、再発防止策を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()
<input type="checkbox"/> (重要02) ラベル貼付時の製品確認	<input type="checkbox"/> 製品へのラベル <input type="checkbox"/> 貼付時	<input type="checkbox"/> 異物や包装の破損がないか、目視で確認する。 <input type="checkbox"/> ラベル表示が正確か確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異物の場合、異物を除去して盛付作業に戻す。 <input type="checkbox"/> 包装の破損の場合、包装し直す。 <input type="checkbox"/> 正確なラベルを再作成する。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、再発防止策を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()

<input type="checkbox"/> (重要03) 金属検出機での異物検査	<input type="checkbox"/> 金属検出機による異物検査時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 金属検出機が正常に動作するかテストピースで確認する。 <input type="checkbox"/> 全製品を金属検出機に通す。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 金属検出機の点検, 調整を行う。 <input type="checkbox"/> 製品中の金属異物を除去して再検査する, または廃棄する。 <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し, 再発防止策を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()
<input type="checkbox"/> (重要04) 加熱時の温度と加熱時間	<input type="checkbox"/> 加熱時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 中心温度計で製品の中心温度を測定し, 測定後からの加熱時間をタイマーで測定する。 <input type="checkbox"/> 温度計で加熱槽の温度を測定し, 加熱時間をタイマーで測定する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 加熱に使用する機器の設定や火加減を調整する。 <input type="checkbox"/> 加熱不足の製品は再加熱する。 <input type="checkbox"/> 加熱不足の製品は廃棄する。 <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し, 再発防止策を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()
<input type="checkbox"/> (重要05) 冷却時の温度と冷却時間	<input type="checkbox"/> 冷却時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 冷却を始めて30分又は60分をタイマーで計り, 中心温度計で製品の中心温度を測定する。 <input type="checkbox"/> 温度計で冷却槽の温度を測定し, 冷却時間をタイマーで測定する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 冷却に使用する機器等の設定を調整する。 <input type="checkbox"/> 冷却不良の製品は廃棄する。 <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し, 再発防止策を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()