

衛生管理計画( 漬物製造業 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従業員の健康・衛生管理	人の衛生	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 従事者に下痢、腹痛、発熱、嘔吐等の症状のあるものがないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 手指のケガをしている者、ひどい手荒れのある者がいないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 清潔な作業着を着用する。 <input type="checkbox"/> 手洗いを十分に行う。 <input type="checkbox"/> 便所で履物を履き替える。 <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"/> ケガをしたまま従事しない。 <input type="checkbox"/> 従事する場合は、傷口の手当てをした後、手袋を着用する。 <input type="checkbox"/> 作業着を交換する。 <input type="checkbox"/> 再度、手洗いをを行う。 <input type="checkbox"/> 便所で履物を履き替える。 <input type="checkbox"/> その他( )
	手洗い	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 用便後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 手洗いを十分に行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度、手洗いをを行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
②製造環境の衛生管理	施設の衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業場の整理、整頓を行う。 <input type="checkbox"/> 作業場の清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 便所の清掃、消毒を行う <input type="checkbox"/> 排水口を清掃する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 整理、整頓を行う。 <input type="checkbox"/> 再度、清掃等をおこなう。 <input type="checkbox"/> ゴミを指定場所に搬出する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	ネズミ及び昆虫対策	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ネズミ、ゴキブリ、ハエ等の痕跡がないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 出入り口、窓の網戸、その他侵入できる隙間を防ぐ。 <input type="checkbox"/> その他( )
	廃棄物及び排水の取扱い	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ゴミは、指定された場所に置く。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 指定場所に置き、施設周囲の環境に悪影響を及ぼさないように管理する。 <input type="checkbox"/> その他( )

	使用水等の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 使用水は、食品製造用水を使用する。 <input type="checkbox"/> 井戸水を使用している場合は、残留塩素は0.1ppm以上あることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 食品製造用水を使用する。 <input type="checkbox"/> 原因を追及し、改善を図る。 <input type="checkbox"/> その他( )
③機械設備等の衛生管理	食品取扱設備等施設の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 機械・器具の清掃・洗浄を十分に行う。 <input type="checkbox"/> 機械・器具の破損が無いか確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度、清掃・洗浄を行う。 <input type="checkbox"/> 紛失した部品や破損した破片を探し、見つからない場合は責任者に報告する。 <input type="checkbox"/> その他( )

一般的衛生管理のポイント(実施記録(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従業員の健康・衛生管理	健康管理	<input type="checkbox"/> 定期的(年1回以上) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 健康診断を受診する。 <input type="checkbox"/> 検便を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 健康診断を受診する。 <input type="checkbox"/> 検便を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )
②製造環境の衛生管理	施設の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 天井、壁、窓に汚れや破損がないか点検する。 <input type="checkbox"/> 蛍光灯を清掃を、点検する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 破損を補修し、清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 照明器具の照度が落ちていた場合は、交換する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	ネズミ及び昆虫対策	<input type="checkbox"/> 発見時 <input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業場出入り口の防虫設備を点検する。 <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( )
	使用水等の衛生管理	<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している場合は、水質検査を行う。 <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"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 飲用に不適な場合は、使用を中止し、原因を追及し改善した後、再度水質検査を行う。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の清掃を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
③機械設備等の衛生管理	食品取扱設備等施設の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 温度計の精度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 校正を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )

# 衛生管理計画

( 漬物製造業 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。
- ・「漬物の分類」のように3つのグループで製品を分類してくた

## 重要管理のポイント

製品名:

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
包装後加熱殺菌しない漬物 <input type="checkbox"/>	原料の 洗浄・殺菌	<input type="checkbox"/> 原料野菜は異物を除去し、必要に応じ洗剤を用い、流水で十分に洗浄する。 <input type="checkbox"/> 洗浄後の原料を次亜塩素酸Naで殺菌する。 <input type="checkbox"/> 100ppmで10分間の浸漬 <input type="checkbox"/> 200ppmで5分間の浸漬 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 洗浄殺菌が不十分な原料を区別する。 <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、改善を図る。 <input type="checkbox"/> 再度、洗浄殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
包装後加熱殺菌する漬物 <input type="checkbox"/>	加熱殺菌 冷却	<input type="checkbox"/> 中心温度が75℃以上・1分間以上になる条件で加熱殺菌する。 (殺菌温度: , 殺菌時間: ) <input type="checkbox"/> 加熱殺菌後は流水等で速やかに冷却する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 加熱不十分な製品を区別する。 <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、改善を図る。 <input type="checkbox"/> 再度、加熱殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )
異物除去に金属検出機を用いる漬物 <input type="checkbox"/>	金属検出機	<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"/> テストピースが検出されない場合、それまで通した製品を隔離し、検出機を再調整した後、隔離した製品を再度通す。 <input type="checkbox"/> 反応した製品は再度検出機に2度通し、反応がなければ良品とみなす。 <input type="checkbox"/> 反応のあった製品は廃棄する。 <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、改善を図る。 <input type="checkbox"/> その他( )