

A₀₂ 一般衛生管理計画書の記載例

(共通の様式)

一般衛生管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日 年 月 日)		
1 施設・設備の衛生管理	①施設などの洗浄・消毒	いつ	業務終了時に必ず、業務終了時に必要に応じて、その他()	
		どのように	処理室(調理室)の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗浄 *トイレの洗浄は、施設の状況に応じて定めた頻度で実施 *そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除(業者に依頼など)	
		改善措置等	清掃、洗浄のやり直し	
2 従業員の健康管理等	①健康管理	いつ	始業時、その他()	
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無の確認	
		改善措置等	発熱、おう吐、下痢などを確認した場合、症状に応じて従事しない、させない 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋の着用	
	②手洗い	いつ	トイレの後、加工に入る前、清掃の後、その他()	
		どのように	手洗いマニュアルに従って行う	
		改善措置等	必要な時に手を洗っていない場合、直ちに手を洗わせる	
3 食肉等の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ	原材料受入時	
		どのように	五感による品質の確認・包装の状態、期限内か否かを確認	
		改善措置等	返品・交換	
	②汚染の防止	いつ	作業中、業務終了後、その他()	
		どのように	冷蔵庫内の畜種別、アレルギー原材料ごとの区分保管 食肉と惣菜用のまな板、ナイフの区分使用、畜種ごと(特に鶏肉)の作業終了時には洗浄、消毒(ナイフ等の刃こぼれの確認も行う)	
		改善措置等	異種の食肉(肉汁)間の接触、肉塊が落ちた場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄 惣菜と食肉(肉汁)の接触があった場合は、惣菜を廃棄	
	③冷蔵庫等の温度管理	いつ	始業時、作業中、業務終了後、その他()	
		どのように	冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認	
		改善措置等	異常時はメーカーに連絡し修理を依頼(極力、扉を開閉しない)	
4 器具の洗浄等	①器具等の洗浄・消毒	いつ	別途の洗浄等の頻度表により、洗浄の実施、その他()	
		どのように	洗浄し、消毒する	
		改善措置等	洗浄のやり直し	

必要に応じて以下の項目を追加します。

異物の混入防止	ガラス 金属 洗浄剤等	いつ	毎日
		どのように	ガラス製品など破損の恐れのあるものは持ち込まない ナイフやスライサーの刃こぼれがないか確認 薬品・洗浄剤は定位置、できれば施錠のできる場所に保管
		改善措置等	異物混入の恐れのあるロットを廃棄
アレルギー管理	アレルギー物質の 汚染防止	いつ	作業中
		どのように	アレルギーを含む原材料は識別保管 惣菜で使用した器具、容器などは区分、できない場合は入念に洗浄、ゴム手袋は必ず交換 同じ機器類を使用する際は、アレルギーの少ないものから順に加工
		改善措置等	アレルギーの交差汚染が疑われるものは、廃棄

C-02 重要管理計画書の記載例

(惣菜を扱う場合の様式)

重要管理のポイント		(作成者) (計画策定・変更日 年 月 日)
分類	商品例	チェック方法
加熱調理して販売	<ul style="list-style-type: none"> 揚げ物 コロッケ・から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ・焼き豚など 煮物 煮込み・煮豚など 	<p style="background-color: #4f81bd; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理後、即販売</p> <p>○ミンチ商品 (ハンバーグ等) については、中心まで十分加熱されているか、火の強さや時間、焼きあがりの触感 (弾力) や色、肉汁など見た目で判断する。</p> <p>○ブロック肉 (ローストビーフ、煮豚等) については、大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感 (弾力) や色など見た目で判断する。</p> <p>○やき物、揚げ物 (焼き豚、から揚げ等) については、火の強さや時間 (油の温度や揚げる時間、揚げ物 (例: チキン) の数量)、焼き上がりの触感 (弾力) や色など見た目で判断する。</p> <p>○定期的に (例: 四半期に1度) 試食や中心温度の測定などにより、温度管理が適正かどうかチェックする。(測定に供した商品は、店に出さずに試食する、または廃棄する)</p> <p>○調理機器の温度を確認する。(例: フライヤーの油: 170℃以上の確認、ロースターの庫内温度: 加工機器にある温度計等で確認)</p>
		<p style="background-color: #4f81bd; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">調理後、保温して販売</p> <p>○触感や色など見た目で判断する。</p>
加熱調理後、冷して販売	<ul style="list-style-type: none"> 揚げ物 コロッケ・から揚げなど ロースト物 ローストビーフなど やきもの ハンバーグ・焼き豚など サラダ ポテトサラダなど 	<p style="background-color: #4f81bd; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">再加熱して販売</p> <p>○速やかに冷却、再加熱時の触感や色など見た目で判断する。</p>
		<p style="background-color: #4f81bd; color: white; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">冷やしたまま販売</p> <p>○速やかに冷却、冷蔵庫等より取り出したらすぐに提供する。 (ローストビーフ、ポテトサラダ等は、4℃以下で保管・冷却する)</p>
改善措置等		加熱時間の延長 (再度の加熱加工など) をして販売するか、廃棄する。

2021年 6月

一般衛生管理の実施記録

日	曜日	1	2	3の①	3の②	3の③	4	日々の チェック	特記事項
		施設・ 設備の 衛生管理	従業員の 健康管理 等	原材料の 受入れ	汚染の 防止	冷蔵庫等の 温度管理	器具の 洗浄等	確認者	
1	火							次郎	
2	水							休み	
3	木							次郎	
4	金							次郎	
5	土							次郎	
6	日		✓					次郎	Cさんの顔色が優れず、下痢とのこと、帰宅させた。
7	月							次郎	
8	火							次郎	
9	水							休み	
10	木			✓				次郎	納入された牛ランイチにピンホールがあり返品した。
11	金							次郎	
12	土							次郎	
13	日							次郎	
14	月							次郎	
15	火					✓		次郎	NO1の冷蔵庫の温度が15℃に上昇、温度設定を
16	水							休み	下げるとともに、原料肉等の異常がないことを確認。
17	木							次郎	念のため、〇〇冷蔵機に点検、修理を依頼した。
18	金							次郎	
19	土							次郎	
20	日							次郎	
21	月							次郎	
22	火						✓	次郎	前日のナイフがシンクの中に残っており、洗浄・消毒し直した。
23	水							休み	
24	木							次郎	
25	金							次郎	
26	土		✓					次郎	★Aさんから毛髪混入とのクレーム、帽子の着用はか
27	日							次郎	再度、指導を徹底した。
28	月		✓					次郎	★健康診断を実施。
29	火							次郎	
30	水							休み	
31									

※すでに保健所等の指導で自主点検票などにより日々の衛生管理の点検・記録を行っている場合は、本手引書に替えて、既存の点検票などを実施記録書として活用できます。

★日々の衛生管理以外の特記事項

クレームがあった場合、定期点検、健康診断なども、特記事項欄に記載するとともに、関係書類を保存しておきましょう。