

衛生管理計画( 食肉販売業 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 施設・設備の衛生管理	①施設などの洗淨・消毒	<input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚れを確認する。 <input type="checkbox"/> ゴミや肉片等を取り除き、清掃する。 <input type="checkbox"/> 床などに汚れが付着し、清掃だけでは十分でない場合は、お湯や洗剤で洗淨する。 <input type="checkbox"/> トイレを洗淨・消毒する。 <input type="checkbox"/> 防虫、防鼠対策としてトラップを設置し進入防止をするとともに、発生が見られた場合は駆除する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 清掃・洗淨をやり直し、必要に応じて消毒する。 <input type="checkbox"/> トイレが汚れている場合、そのつど、洗淨・消毒する。 <input type="checkbox"/> 虫などが発生した場合、必要に応じて専門業者に駆除を依頼する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	②健康管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 従業員の体調(発熱、おう吐、下痢など)を確認する。 <input type="checkbox"/> 手指の傷、化膿症の有無を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 症状に応じて作業をさせない。 <input type="checkbox"/> 医師の診断を受けさせる。 <input type="checkbox"/> 手指に傷があれば、耐水性バンソウ膏をはり、ゴム手袋を着用する。 <input type="checkbox"/> その他( )
2 従業員の健康管理等	②手洗い	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 作業に入る前(調理室に入る前) <input type="checkbox"/> 新たな商品作りの前 <input type="checkbox"/> 異なる肉塊、食材を取り扱う前 <input type="checkbox"/> 異物を触ったり、肉汁で汚れた時 <input type="checkbox"/> 作業を終えた時 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 手洗いマニュアルに従って行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 手を洗っていないこと、不十分な手洗いを確認した場合、すぐに手洗いをさせる。 <input type="checkbox"/> その他( )

3食肉等の衛生的な取扱い	①原材料の受入	<input type="checkbox"/> 原材料受入れ時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 五感(匂い, 見た目など)で異常がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 包装資材に破損がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 表面温度が十分冷却されているか確認する。 <input type="checkbox"/> 期限表示は決められた範囲内か確認する。 <input type="checkbox"/> 速やかに冷蔵庫や冷凍庫に保管する。 <input type="checkbox"/> 保管場所を決めておく。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 問題があった内容を記録する。 <input type="checkbox"/> 返品又は交換を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
	②汚染の防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 原材料はパックされたままの状態、冷蔵庫最下段に、加工仕掛り品など、トレーなどの容器に入れ、フタやラップをして上段に保管する。 <input type="checkbox"/> 肉の種類ごと(牛・豚・鶏・内臓等)、アレルギーごとに区分して保管する。 <input type="checkbox"/> 鶏肉の処理・加工の作業が終了した場合、まな板、ナイフ(包丁)を洗浄・消毒し、ゴム手袋の交換、洗浄も行う。 <input type="checkbox"/> ナイフの刃こぼれを確認する。 <input type="checkbox"/> フキンは、牛・豚・鶏・内臓別に使い分ける。 <input type="checkbox"/> 惣菜については、食肉とその他のもので、まな板、ナイフ、フキンを区分して別のものを使用する。 <input type="checkbox"/> 惣菜に使用したまな板、ナイフは商品ごとの作業終了時に洗浄・消毒する。 <input type="checkbox"/> 作業終了後は速やかにショーケースや冷蔵庫に保管する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 異種の食肉やその肉汁などに接触した場合や肉塊が落ちた場合は、汚染箇所をトリミングし、汚染の無いことを確認する。 <input type="checkbox"/> 惣菜と食肉の接触があった場合は、惣菜を廃棄する。 <input type="checkbox"/> 生肉や惣菜が、床に落ちたりして汚染が極端である場合は、廃棄処分する。 <input type="checkbox"/> 刃こぼれなどを確認し、混入の疑いがある場合は、当該ロットを廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	③冷蔵庫等の温度管理	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する。(冷蔵: 10℃以下, 冷凍: -15℃以下) <input type="checkbox"/> 庫内温度を記録し、温度の推移、庫内の温度異常を把握する。 <input type="checkbox"/> 温度計は樹脂製のものを使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認し、設定温度を再調整する。 <input type="checkbox"/> 故障の心配があるときは、修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> 原料肉などに異常がないか確認し、異常が認められた場合は適切な措置(用途変更や廃棄など)を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
4器具の洗浄等	①器具等の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 器具や機器は、洗浄手順に従った洗浄・消毒・殺菌を行い、適切に保管する。 <input type="checkbox"/> フキンは使い捨ての紙製の他は、作業終了時に洗剤洗浄のあと、殺菌し、乾燥・保管する。 <input type="checkbox"/> ナイフは洗浄・殺菌消毒し、乾燥状態でナイフ収納ケースに収納する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は、再度洗浄、消毒する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	①異物混入の防止	<input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ガラス製品など破損・混入の恐れのあるものを調理室に持ち込まない。 <input type="checkbox"/> ナイフやスライサーの刃こぼれのチェックを行い、金属片の混入を防止する。 <input type="checkbox"/> 薬品・洗浄剤は、定位置で、保管施設で管理する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 異物が発見されない場合は、混入の疑いがあるロットを廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )

5その他	②アレルギー管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 惣菜で使用する原材料は、アレルギーごとに区分して識別保管する。 <input type="checkbox"/> 惣菜でを使用した器具、容器などは区分して使用し、できない場合は入念に洗浄する。 <input type="checkbox"/> ゴム手袋は、そのつど必ず交換する。 <input type="checkbox"/> やむをえず同じ機器を使用する場合は、洗浄のうえ、アレルギーが含まれないもの、また少ないものの順に加工する。 <input type="checkbox"/> 特定原材料を含む商品で、容器包装されたものは、アレルギーが含まれている旨の表示をする。 <input type="checkbox"/> 包装せずに販売している場合であっても、商品の名札などに表示をし、アレルギーが含まれているかどうか正しく答えられるようにしておく。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> アレルギーの交差汚染が疑われるものは廃棄する。 <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
食品取扱者の管理	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"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 健康診断を受診する。 <input type="checkbox"/> その他( )

# 衛生管理計画

( 食肉販売業 編)②

## ※肉屋でそうざいを作る場合

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。
- ・商品例のように2つのグループで商品进行分类してください。

### 重要管理のポイント

	分類	商品		管理方法
		例	具体的な商品名	
第1グループ	加熱後直ちに提供するもの	コロッケ, カツ, から揚げ ローストビーフ, ロースト ポーク, ローストチキン ハンバーグ, 焼き豚, 焼鳥		<b>●加熱が十分に行われたことの確認方法</b> <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する。 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する。 <input type="checkbox"/> 焼き上がりの触感(弾力)や色, 肉汁など見た目判断する。 <input type="checkbox"/> 定期的に試食や中心温度の測定を行い, 温度管理が適正か チェックする。 <input type="checkbox"/> 調理機器の温度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	加熱した後, 高温保管して提供するもの	ホルモン煮込み, 煮豚, 鶏 モツ煮		

#### ●保温状態の確認方法

- 触感や色など見た目判断する。
- 温蔵庫の温度を確認する。
- その他( )

第2グループ	加熱後冷却し, 再加熱して提供するもの	コロッケ, カツ, から揚げ ローストビーフ, ローストポーク, ローストチキン ハンバーグ, 焼き豚, 焼鳥		<p>●加熱及び再加熱が十分に行われたことの確認方法</p> <input type="checkbox"/> 中心温度計で確認する。 <input type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する。 <input type="checkbox"/> 焼き上がりの触感(弾力)や色, 肉汁など見た目で判断する。 <input type="checkbox"/> 定期的に試食や中心温度の測定を行い, 温度管理が適正かチェックする。 <input type="checkbox"/> 調理機器の温度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	加熱後冷却して提供するもの			<p>●保冷, 冷却の確認方法</p> <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫の温度を確認する。(10℃以下) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供する。 <input type="checkbox"/> その他( )

問題があった場合の対応方法

廃棄する   
 再加熱する   
 その他( )