

衛生管理計画①
(製造環境の管理)

・実施方法の該当する取組にチェックを入れます
 ・様式に該当する項目がない場合は、適宜項目を追加するか、
 その他欄にチェックを入れて別紙にその方法を記載します

様式1-1

NO	管理項目	実施方法		
		いつ行うのか	どのように行うのか	問題がある場合はどうするのか
1	施設・設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> 入庫・出庫の都度 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 施設・設備の清掃・洗浄・整理・整頓 <input type="checkbox"/> 施設・設備の破損の有無、不足備品の確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 再清掃・洗浄の実施と、必要に応じた消毒の実施 <input type="checkbox"/> 各種用具等の再整理・整頓 <input type="checkbox"/> 破損の補修、不足備品の補充 <input type="checkbox"/> その他 ()
2	器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 器具の洗浄、消毒 <input type="checkbox"/> 器具の汚れ、破損の確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 再洗浄と、必要に応じた消毒 <input type="checkbox"/> 再洗浄、破損器具の取り替え <input type="checkbox"/> その他 ()
3	食品や器具の取扱い (交差汚染の防止等)	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> 入庫・出庫の都度 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 作業区域の区分け <input type="checkbox"/> 原材料・半製品・製品相互の接触回避 <input type="checkbox"/> 器具類の用途・工程別使用 <input type="checkbox"/> 原材料・半製品・製品の保管場所での区分保管 <input type="checkbox"/> 作業場内の温度確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 作業区域の見直し、再区分 <input type="checkbox"/> 原材料・半製品・製品の動線の改善 <input type="checkbox"/> 器具類の用途・工程別使用の徹底 <input type="checkbox"/> 保管品の再整理・保管場所の再区分 <input type="checkbox"/> 汚染食材の用途変更、必要に応じた廃棄 <input type="checkbox"/> 空調の調節、作業手順の見直し <input type="checkbox"/> その他 ()
4	廃棄物の取扱い	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> ルールに従った分別廃棄の確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 再清掃、廃棄物の再整理 <input type="checkbox"/> その他 ()
5	(1) 従業員の衛生管理・ 教育訓練 従業員の健康管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 検診・検査日 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 体調(下痢、吐き気、発熱等)の確認 <input type="checkbox"/> 手指の傷の確認 <input type="checkbox"/> 定期健康診断の実施・結果の保管 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 帰宅させる・医療機関を受診させる <input type="checkbox"/> 耐水性絆創膏を貼り、手袋を着用 <input type="checkbox"/> 傷を処置し、製造作業に従事させない <input type="checkbox"/> その他 ()
	(2) 加工場での服装	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業場入室の都度 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 作業着・履物等の確認 <input type="checkbox"/> 装身具、私物、不要備品の確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 清潔な作業着・履物を着用させる <input type="checkbox"/> 作業にとっての不要物を持ち出させる <input type="checkbox"/> その他 ()
	(3) 衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業場入室の都度 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 手順に従った衛生的な手洗いの確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 適切な手洗いのタイミング・方法を励行 <input type="checkbox"/> 手洗いの講習を実施 <input type="checkbox"/> その他 ()
6	使用水の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 検査日 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 透明な容器に水を入れ、濁り、異味、 異臭がないことを確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 水道局・保健所等に連絡、記録の保管 <input type="checkbox"/> その他 ()
7	そ族・昆虫対策	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 目視したとき <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 「そ族(ネズミ)・昆虫の侵入防止・ 駆除方法(P28)」に従って発生・侵入を 防止 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 「そ族(ネズミ)・昆虫の侵入防止・駆 除方法(P28)」に従って駆除を実施 <input type="checkbox"/> 駆除に関する記録の保管 <input type="checkbox"/> その他 ()
8	各種情報の保管・提供	<input type="checkbox"/> 入荷時 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> 出荷時 <input type="checkbox"/> 苦情・事故発生時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 仕入・販売伝票の保管 <input type="checkbox"/> 製品表示の確認 <input type="checkbox"/> 「苦情・事故発生時の処理手順(例) (P30)」の周知・利用 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 保管書類の再確認・再整理 <input type="checkbox"/> 製品の誤表示があった場合は張替を実施 し、出荷済み分があれば出荷先等に通報 <input type="checkbox"/> 「苦情・事故発生時の処理手順(例)(P30)」 に従った対応の実施 <input type="checkbox"/> その他 ()

衛生管理計画①

(製造工程の管理)

- ・実施方法の該当する取組にチェックを入れます
- ・様式に該当する項目がない場合は、適宜項目を追加するか、
その他欄にチェックを入れて別紙にその方法を記載します

様式1-2

製品のグループ	製品名
---------	-----

NO	管理項目	実施方法		
		いつ行うのか	どのように行うのか	問題がある場合はどうするのか
1	原材料・副材料等の受入 全グループ共通 一般衛生管理	<input type="checkbox"/> 受入れの都度 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 表示事項(産地、期限、保管法等)、包装状態、保冷状態、異物の有無(2(1)のみで実施する場合は削除)を確認する <input type="checkbox"/> 決められた場所に保管したことを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 出荷元に連絡する <input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()
2	(1) 下処理・成形加工の管理 全グループ共通 一般衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 作業が素早く、計画的に行われたことを確認する <input type="checkbox"/> 原材料の内容や品質、異物や寄生虫の付着がないことを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 除去する <input type="checkbox"/> その他 ()
	(2) 調味・乾燥加工における 調味・乾燥度合いの管理 第2グループ (冷蔵・冷凍保管品) 一般衛生管理 第3グループ (常温保管品) 重要管理点	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 調味度合い、乾燥度合いが決められた製法に即していることを確認する <input type="checkbox"/> 添加物の種類、使用量を確認する <input type="checkbox"/> バッター液は低温で管理し、余った分は廃棄したことを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 再調味・再乾燥する <input type="checkbox"/> 使用用途を変える <input type="checkbox"/> 保管方法を常温から冷蔵・冷凍に変更する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 製法等を見直す <input type="checkbox"/> 設備等を点検し、調整する <input type="checkbox"/> その他 ()
	(3) 加熱加工における 加熱工程の管理 第4グループ (冷蔵・冷凍保管品) 一般衛生管理/ 一部重要管理点 第5グループ (常温保管品) 重要管理点	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 加熱温度、加熱時間が決められた製法に即していることを確認する <input type="checkbox"/> 添加物の種類、使用量を確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 再加熱する <input type="checkbox"/> 使用用途を変える <input type="checkbox"/> 保管方法を常温から冷蔵・冷凍に変更する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 製法等を見直す <input type="checkbox"/> 設備等を点検し、調整する <input type="checkbox"/> その他 ()
3	検査・包装、ラベリング 全グループ共通 一般衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 出荷前 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 製品に異物混入がないことを確認する <input type="checkbox"/> 製品の包装状態が正常であることを確認する <input type="checkbox"/> 製品の表示が正確に行われていることを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 包装し直す <input type="checkbox"/> 表示の張り替えを行う <input type="checkbox"/> 設備・機器等を点検する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()
4	保管庫の温度管理等 全グループ共通 ※ただし、第3、第5 グループの製品は除く 一般衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> 入出庫の都度	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫の庫内温度が10℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> 冷凍庫の庫内温度が-15℃以下であることを確認する <input type="checkbox"/> 原材料、製品等が直接接触しない状態にあることを確認する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 設定温度を調整し直す <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理を依頼する <input type="checkbox"/> 保管品の状態に応じ、用途を変えて使用する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()
5	出荷 全グループ共通 一般衛生管理	<input type="checkbox"/> 出荷作業の都度 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 作業場の環境、出荷作業が適切であることを確認・記録する <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 作業場を変更する <input type="checkbox"/> 作業手順を見直す <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ()