

衛生管理計画(アイスクリーム類製造業 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原料の受け入れ	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 外観, におい, 包装状態, 表示(名称, 賞味期限, 保管温度)を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品, 交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
②原料保管(常温・冷蔵・冷凍)	<input type="checkbox"/> 1日1回以上() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 庫内の温度を温度計により, 決められた温度(°C以下)で保管されていることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原料の状態を確認し, 使用できない場合は廃棄する。 <input type="checkbox"/> 問題の原因を明らかにする。 <input type="checkbox"/> その他()
③殺菌・冷却後のミックスの温度管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> フリージング前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ミックスの温度を温度計により確認する。 冷蔵: °C以下 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ミックスの状態・風味・色調確認, 微生物検査で微生物の増殖の有無を確認し, 異常がある場合は廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
④製品の温度管理	<input type="checkbox"/> 始業前(毎朝) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 冷凍庫の温度を温度計により確認する。 冷凍: °C以下 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製品の状態, 風味を確認し, 異常がある場合は廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑤水の管理	<input type="checkbox"/> 稼働日ごとに1回以上() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 目視確認や官能評価で風味, 色調に異常が無く異物が無いことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異常発見時は原因追及し, 正常な状態になったことを確認してから使用する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑥製造室の整理・整頓・清掃, 並びにそ族及び昆虫対策	<input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製造室内にカビなどが発生しないよう, 定期的な清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 器具・備品等は決められた場所に置く。 <input type="checkbox"/> 廃棄物は分別し, 所定の場所に保管し, 衛生的に管理する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製造室内でそ族(ねずみ)や昆虫等を発見した場合は, 直ちに発生源を探し, 除去する。 <input type="checkbox"/> 駆除作業では食品や器具が薬剤などにより汚染されないようにする。 <input type="checkbox"/> その他()
⑦機械・器具の洗浄・殺菌	<input type="checkbox"/> 作業前(殺菌) <input type="checkbox"/> 作業終了後(洗浄) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 洗浄には洗剤とブラシ等を使用して十分に行う。 <input type="checkbox"/> 殺菌は熱湯などを使用する。 <input type="checkbox"/> 殺菌終了後に組み立てる機器は, 2次汚染に注意して, 衛生的に取り扱う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業前に汚れの有無を目視にて確認する。 <input type="checkbox"/> 汚れを発見した場合は, 再度洗浄と殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> その他()

<p>⑧機械・器具の破損・紛失の確認</p>	<p><input type="checkbox"/> 製造終了後 <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 分解洗浄時に、パッキンなどが破損していないか目視にて確認する。 <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 破損、紛失があった場合は、製品に混入していないか確認する。 <input type="checkbox"/> 混入のおそれがある場合は製品を廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()</p>
<p>⑨トイレの清掃</p>	<p><input type="checkbox"/> 設定した頻度 () <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 洗剤で洗浄してから、次亜塩素酸ナトリウム溶液やアルコール系消毒剤等を用いて消毒を行う。 <input type="checkbox"/> 便座、水洗パー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> トイレの清掃が十分でないことを発見した場合には、速やかに洗浄・消毒する。 <input type="checkbox"/> 従業員の健康に問題があった場合等は特に留意する。 <input type="checkbox"/> その他()</p>
<p>⑩従業員の健康管理・衛生性の確認</p>	<p><input type="checkbox"/> 製造作業前 <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 体調(体温、下痢の有無)、手指の傷の有無などを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 発熱、下痢、嘔吐などの症状がある場合は、作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合は絆創膏をつけた上から手袋を着用させる。 <input type="checkbox"/> その他()</p>
<p>⑪手洗いの実施</p>	<p><input type="checkbox"/> 製造作業前 <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 未包装の製品を取り扱う前 <input type="checkbox"/> 清掃作業後 <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 入念な手洗いをを行い、アルコール系消毒剤などで消毒する。 <input type="checkbox"/> 手洗いの手順(手引書P22の図)を参考に手洗いをする。 <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 手洗いが十分でない場合には、再度手洗いと消毒を実施する。 <input type="checkbox"/> 作業中に不衛生な物に触れた際には、再度手洗いと消毒を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()</p>
<p>⑫従業員の異物混入対策</p>	<p><input type="checkbox"/> 製造室入場時 <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 正しい着衣状態であること、頭髪が帽子で完全に覆われていることを確認する。 <input type="checkbox"/> 粘着ローラー等で作業着に付着した異物を取り除く。 <input type="checkbox"/> 不要なもの(指輪、時計、携帯電話等)を持ち込まない。 <input type="checkbox"/> その他()</p>	<p><input type="checkbox"/> 身だしなみが乱れていた場合は、整え直してから入場する。 <input type="checkbox"/> 不要なものを持っていた場合は、更衣室等に置いてから入場する。 <input type="checkbox"/> 作業着が汚れていた場合は交換する。 <input type="checkbox"/> その他()</p>

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
⑤水の管理	<input type="checkbox"/> 年1回以上 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水道水ではない場合(井戸水等)は分析機関に分析を依頼する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽を有している場合は、施錠等管理できる状態保ち、定期的に清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異常発見時は原因追及し、正常な状態になったことを確認してから使用する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑧機械・器具の破損・紛失の確認	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 経年劣化する部品は、定期的な交換をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 部品を交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑩従業員の健康管理・衛生性の確認	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 健康診断と検便を受ける。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度、健康診断と検便を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑬従業員の衛生教育	<input type="checkbox"/> 入社時 <input type="checkbox"/> 朝礼 <input type="checkbox"/> 勉強会 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗い、健康管理、身だしなみなど、最低限必要なルールを教育する。 <input type="checkbox"/> 異物混入や微生物汚染、食物アレルギー等、テーマを決めて学ぶ機会を設ける。 <input type="checkbox"/> 行政などが主催するセミナーに、積極的に参加する。 <input type="checkbox"/> 洗浄剤等の化学物質を取扱う作業者には、安全に取扱うための教育訓練を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 理解が不十分な場合は、個別に教育したり、繰り返し教育する。 <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(アイスクリーム製造業 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。

重要管理点のポイント

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
加熱殺菌の温度・時間	<input type="checkbox"/> アイスクリームミックスを殺菌するとき <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> バッチ式の場合は、殺菌開始時に開始時間と殺菌温度、殺菌終了時に終了時間と殺菌温度を確認し、記録を取る。 <input type="checkbox"/> 連続式の場合は、殺菌温度を確認して、記録を取り、殺菌保持時間は、定期的な確認・記録を取る。 <input type="checkbox"/> ミックスロット毎に殺菌の開始時間と終了時間を記録する。 <input type="checkbox"/> 自記温度計により正常に殺菌されていたことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 殺菌不良を発見した場合、当該ロットは再度殺菌する。 <input type="checkbox"/> 殺菌後ミックスの温度管理が不十分で、微生物が増殖する可能性が懸念される場合には、廃棄処分を検討する。 <input type="checkbox"/> 殺菌不良が発生した際には、製造責任者に必ず報告する。 <input type="checkbox"/> 殺菌不良の発生原因を究明し、殺菌工程が正常に稼働することを確認してから、殺菌を再開する。 <input type="checkbox"/> その他()