

(計画書様式-1) ~記入例~

衛生管理計画	作成者	高城太郎	作成年月日	2017年11月1日
			書類番号	IP-001

管理のポイント			
分類	工程名	確認方法	確認方法 (該当する□にチェック)
① 施設・設備の衛生的管理と保守点検	充填 (施設)	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 充填の施設は清掃を行うなど適切に管理されている。
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。
	充填 (設備)	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 充填に使用する器具は、使用の都度、洗浄し、又はすすぎを行い消毒すると同時に壊れていないかを併せて確認する。
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤等で再度洗浄又はすすぎを行う。 <input checked="" type="checkbox"/> 部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、再度ろ過等を行う。

重要管理のポイント (背景が赤地の箇所がHACCPの重要な管理点です)

分類	グループ	チェック方法 (該当する□に印)
i 食中毒菌について	<input checked="" type="checkbox"/> 普通のしょうゆ類 (食塩が10%以上のもの)	<input type="checkbox"/> 普通の火入: 70℃~80℃。 <input checked="" type="checkbox"/> パラオキシ安息香酸のエステル類を使用する場合: 80℃前後。 <input type="checkbox"/> 核酸系の調味料を使用する場合: 85℃以上で15分以上。 <input type="checkbox"/> 火入を行わない場合、RO膜やセラミック膜等でろ過を行う。 行わない場合、低温で流通を行う。
	<input type="checkbox"/> 低塩及び減塩しょうゆ並びにだししょうゆなどの加工しょうゆ (食塩が10%未満のもの)	<input type="checkbox"/> 芽胞子等の殺菌のため125℃、5秒以上の殺菌相当の火入。 <input type="checkbox"/> 高温での殺菌ができない場合、通常の火入殺菌(80~100℃で15~60分間相当)後、一定時間(3時間以上)放置し、芽胞子の発芽後、再度火入殺菌を行い、再放置後もう一度火入殺菌を行います。
		<input type="checkbox"/> 殺菌工程後、製品の配管や容器は、十分洗浄・殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> キャップや容器の殺菌を行うため85℃以上で熱充填し反転する。
ii 異物について ii(a)ろ過の種類	<input type="checkbox"/> 生揚げのろ過	<input type="checkbox"/> 以降の工程で、交差汚染の防止・二次汚染の防止を推奨する。
	<input type="checkbox"/> 火入後ろ過	<input type="checkbox"/> 以降の工程で、交差汚染の防止・二次汚染の防止を推奨する。
	<input checked="" type="checkbox"/> 充填前のろ過	<input checked="" type="checkbox"/> 充填前製品の異物除去をするため、充填作業の前後でろ過機器のろ過が適切に行われたことの状態を確認する。
iii(b)特定の添加物の種類	<input type="checkbox"/> 日味料 ( <input type="checkbox"/> サッカリンNa、 <input type="checkbox"/> アセスルファムK)	<input type="checkbox"/> 配合割合を決める際に、下記の通り設計する。 ・ <input type="checkbox"/> サッカリンNaは、しょうゆ100L当たり57.5g以下 ・ <input type="checkbox"/> アセスルファムKは、しょうゆ100L当たり40.2g以下 <input type="checkbox"/> 計量結果を記録し添加の確認を行う。
	<input checked="" type="checkbox"/> 保存料 ( <input type="checkbox"/> 安息香酸Na、 <input checked="" type="checkbox"/> パラオキシ安息香酸類)	<input checked="" type="checkbox"/> 配合割合を決める際に、下記の通り設計する。 ・ <input type="checkbox"/> 安息香酸Naをしょうゆ100L当たり8.1g以下 ・ <input checked="" type="checkbox"/> 結晶粉末状のパラオキシ安息香酸ブチルエステル単体品 (POP B) しょうゆ100L当たり3.5g以下 ・ <input type="checkbox"/> 商品名「ネオメッキンス」しょうゆ100L当たり6.5g以下 <input type="checkbox"/> 計量の都度、結果を記録し、使用制限量を超えていないことを確認する。
	<input type="checkbox"/> その他使用制限のある添加物	<input type="checkbox"/> 配合割合を決める際、最大量を超えない設計をする。 <input type="checkbox"/> 製造時に計量を間違えないように管理する。