

衛生管理計画(

しょうゆ製造

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・設備の衛生的管理と保守点検	施設・設備	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 清掃・洗浄・殺菌・消毒を実施し、「きれいになった」ことを確認する。 <input type="checkbox"/> 施設・設備が正常(壊れていないか)であることをチェックして記録する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 不良があった場合は、修繕や交換等を行う。 <input type="checkbox"/> 製品に不良の可能性があれば、再度、適切な工程に戻るなど不良を取り除く。 <input type="checkbox"/> その他( )
	トイレ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 洗浄, 消毒を行う。 <input type="checkbox"/> 特に, 便座, 水洗レバー, 手すり, ドアノブ等は入念に消毒する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚れていた場合は, 洗剤で再度洗浄し, 消毒する。 <input type="checkbox"/> その他( )
③排水及び廃棄物の取り扱い		<input type="checkbox"/> 排水時 <input type="checkbox"/> 廃棄物の発生時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚水は, 原材料, 製品を汚染しないよう, 床, 排水溝, 排水管は, 清掃や乾燥をする。 <input type="checkbox"/> ゴミの処理は製品や原材料との接触を防ぐように管理する。 <input type="checkbox"/> ゴミを一次保管する場合は, 水濡れ, そ族や昆虫等による汚染の拡大を防ぐため, 蓋付きの容器に保管する。 <input type="checkbox"/> 一時保管したゴミは, 毎日確実に片付ける。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 床, 排水溝, 排水管は, 水溜りができないように清掃する。 <input type="checkbox"/> ゴミが散乱していた場合, 周囲を清掃し, 廃棄物を適切に指定の場所で保管する。 <input type="checkbox"/> その他( )
④食品の衛生的取扱い	原材料の受入	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 使用時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 送り状の内容と契約内容を照合する。 <input type="checkbox"/> 穀物原料などカビがないことを目視で確認する。 <input type="checkbox"/> 包装の状態に問題ないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> 交換する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	原材料の保管	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 変質を防ぐため濡れ, 高温, 多湿を避け保管する。 <input type="checkbox"/> 食害等を防ぐため, 解放部に侵入防止ネット等を設置し保管する。 <input type="checkbox"/> 洗剤, 消毒剤等は, 原材料に混入しないよう分けて保管する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 状態を確認し修正する。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )

④食品の衛生的取扱い	中間製品の取扱い	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 中間製品が開放状態にある場合、異物の混入が起らないよう調合タンクに蓋をするなど異物の混入を防止する。 <input type="checkbox"/> 充填後、打栓までの工程で、異物の混入が起らないようラインに覆いをして管理する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度、充填ろ過を行い、異物を取り除く。 <input type="checkbox"/> その他( )
⑤従業員の衛生管理, 衛生教育	健康管理	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 従業員の体調(下痢、嘔吐など)、手の傷の有無、着衣などの確認を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 下痢や嘔吐などの症状がある場合は、充填作業等のしゅうゆに直接触れる作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合は、絆創膏の上到手袋をして作業させる。 <input type="checkbox"/> 製麴作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> その他( )
	手洗いの実施	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 従事者が必要なタイミングで手洗いを実施していない場合、すぐに実施させる。 <input type="checkbox"/> その他( )
⑥そ族・昆虫の対策		<input type="checkbox"/> 調合及び充填作業時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 出入り口は、作業中、ドアやストリップカーテンを閉じる。 <input type="checkbox"/> 窓は網戸等の防虫対策がなされていない場合、閉め切っておく。 <input type="checkbox"/> 容器に蓋をする。 <input type="checkbox"/> 充填機の密封前の開放部に覆いをつける。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> そ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる。 <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	
②使用水の衛生管理(衛生的な水であることの確認)	<input type="checkbox"/> 井戸水及び簡易専用水道の使用時 <input type="checkbox"/> 貯水槽(10m <sup>3</sup> 以上)の使用時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 井戸水及び簡易専用水道は、年1回以上水質検査を行い検査証明書等を保管する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽(10m <sup>3</sup> 以上)の使用時は、年1回以上清掃を行い記録する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 水質検査の結果、水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の清掃が行われていない場合、速やかに清掃を実施し記録する。 <input type="checkbox"/> 水質検査に適合していた以降に製造した製品について確認し、衛生上の問題があれば適切な処置を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	
⑤従業員の衛生管理, 衛生教育	健康管理	<input type="checkbox"/> 定期的(年__回) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 定期的な健康診断の結果、適切な方が従事している。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合、充填作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> その他( )
⑥そ族・昆虫の対策		<input type="checkbox"/> 定期的(__月, __月) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 駆除作業を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> そ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる。 <input type="checkbox"/> その他( )

衛生管理計画

( しょうゆ製造 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
i 食中毒菌について	<input type="checkbox"/> 普通のしょうゆ類(食塩が10%以上のもの)	<input type="checkbox"/> 火入れ時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 普通の火入: 70℃~80℃。 <input type="checkbox"/> パラオキシン安息香酸のエステル類を使用する場合: 80℃以上。 <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"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
	<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"/> 火入れ時 <input type="checkbox"/> その他( )	<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。 <input type="checkbox"/> 打栓までの間に食中毒菌が入らないように管理する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
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"/> ろ過時 <input type="checkbox"/> その他( )	<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"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
	<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 type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
	<input type="checkbox"/> 充填前のろ過	<input type="checkbox"/> 充填作業前 <input type="checkbox"/> 充填作業後 <input type="checkbox"/> ろ過から打栓までの間 <input type="checkbox"/> その他( )	<input 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が適切に行われたこと, ろ過機器の状態を確認する。 <input type="checkbox"/> ろ過から打栓までの工程で異物が入らないように管理する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )

ii 異物について ii(b)容器の種類	<input type="checkbox"/> ガラス	<input type="checkbox"/> 充填前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 受入;ヒビや他の割れた破片など混入が無いことを充填前に確認を行う。 <input type="checkbox"/> 充填;打栓時にヒビが入ってしまうなどが起こらないよう充填機器の点検を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
	<input type="checkbox"/> プラスチック・缶	<input type="checkbox"/> 充填時 <input type="checkbox"/> その他( )	新容器を使う為、容器からの異物は無視できる。栓をするまでの工程で落下した異物が入ってしまうことに注意する。 <input type="checkbox"/> 交差汚染・二次汚染の防止 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
	<input type="checkbox"/> コンテナ・ローリー	<input type="checkbox"/> 洗浄時 <input type="checkbox"/> その他( )	通常通り容器として洗浄して繰り返して使用するため洗浄、殺菌工程での洗剤や殺菌剤のあと残りが起こらないように適切な洗浄を行う。 <input type="checkbox"/> 器具等の洗浄・消毒・殺菌 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
iii原材料について (a)アレルギー物質	<input type="checkbox"/> えび <input type="checkbox"/> かにかい <input type="checkbox"/> 卵 <input type="checkbox"/> 小麦 <input type="checkbox"/> 乳 <input type="checkbox"/> そば <input type="checkbox"/> 落花生	<input type="checkbox"/> ラベル作成時 <input type="checkbox"/> 洗浄時	<input type="checkbox"/> ラベルに記載漏れはないか。 <input type="checkbox"/> 同じラインでこれらを含む製品を製造している場合、製品の配管や容器は、後残りが無いよう十分洗浄を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
iii原材料について (b)特定の添加物の種類	<input type="checkbox"/> 甘味料 <input type="checkbox"/> サッカリンNa <input type="checkbox"/> アセスルファムK	<input type="checkbox"/> 配合割合決定時 <input type="checkbox"/> 計量時 <input type="checkbox"/> その他	<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 type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
	<input type="checkbox"/> 保存料 <input type="checkbox"/> 安息香酸Na <input type="checkbox"/> パラオキシ安息香酸類	<input type="checkbox"/> 配合割合決定時 <input type="checkbox"/> 計量時 <input type="checkbox"/> その他	<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"/> 安息香酸Naをしょうゆ100L当たり81g以下 ・ <input type="checkbox"/> 結晶粉末状のparaオキシ安息香酸ブチルエステル単体品 (POPB)しょうゆ100L当たり35g以下 ・ <input type="checkbox"/> 商品名「ネオメッキンズ」しょうゆ100L当たり65g以下 <input type="checkbox"/> 計量の都度、結果を記録し、使用制限量を超過していないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
	<input type="checkbox"/> 保存料 <input type="checkbox"/> ソルビン酸K	<input type="checkbox"/> 配合割合決定時 <input type="checkbox"/> 計量時 <input type="checkbox"/> その他	<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"/> ソルビン酸を加工しょうゆ100kg当たり50g以下 <input type="checkbox"/> 計量結果を記録し添加の確認を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )
	<input type="checkbox"/> その他使用制限のある添加物	<input type="checkbox"/> 配合割合決定時 <input type="checkbox"/> 計量時 <input type="checkbox"/> その他	<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。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> その他( )