

■様式 別紙1 (計画書様式-1)「衛生管理計画」

別紙1

(計画書様式-1)

衛生管理計画	作成者	作成年月日	書類番号
--------	-----	-------	------

管理のポイント			
分類	工程名	確認方法	確認方法 (該当する管理設定選択肢 (□) 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 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 type="checkbox"/> 充填の施設は清掃を行うなど適切に管理されています。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行います。
	充填 (設備)	いつ	<input 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 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します。
		問題があったとき	<input 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います。 <input type="checkbox"/> 部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、再度ろ過等を行います。
	(トイシ)	いつ	<input 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 type="checkbox"/> トイレの洗浄、消毒を行います。特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒します。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒します。
② 使用水の衛生的管理 (衛生的な水であることの確認)	いつ	<input type="checkbox"/> 井戸水の使用時 <input type="checkbox"/> 貯水槽 (10m <sup>3</sup> 以上) の使用時	
	どのように	<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します。 <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します。	
	問題があったとき	<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、使用を中止します。 <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します。 <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います。	
③ 排水及び廃棄物の取扱	いつ	<input type="checkbox"/> 排水時 <input type="checkbox"/> 廃棄物の発生時	
	どのように	<input type="checkbox"/> 排水は、原材料、製品を汚染しないよう、床、排水溝、排水管は、清掃や乾燥を心がけます。 <input type="checkbox"/> 作業所場内における廃棄物の処理は製品や原材料との接触を防ぐよう管理します。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の一次保管は、水濡れ、そ族や昆虫等の汚染の拡大を防ぐため蓋付きの容器に保管します。	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 床、排水溝、排水管は、水溜りができないように清掃します。 <input type="checkbox"/> ゴミが散乱していた場合、周囲を清掃します。	

④ 食品の 衛生的 取扱	原 材 料 受 入	いつ	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 使用時
		どのように	<input type="checkbox"/> 送り状の内容と契約内容を照合します。 <input type="checkbox"/> 外観に問題がないことを確認します。 <input type="checkbox"/> 包装の状態に問題がないことを確認します。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 返品 <input type="checkbox"/> 交換
	原 材 料 保 管	いつ	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	<input type="checkbox"/> 変質を防ぐため濡れ、高温、多湿を避け保管します。 <input type="checkbox"/> 食害等を防ぐため侵入防止ネット等を設置し保管します。 <input type="checkbox"/> 洗剤、消毒剤等は、混入しないよう分けて保管します。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> 修正後使用
	中 間 製 品 の 取 扱 い	いつ	<input 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 type="checkbox"/> 中間製品が開放状態にある場合は、異物の混入が起こらないよう蓋や覆いをするなど混入を防止します。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 再度、充填ろ過を行います。
⑤ 従 業 員 の 衛 生 管 理、衛 生 教 育	健 康 管 理	いつ	<input type="checkbox"/> 年1回 <input type="checkbox"/> 出社時
		どのように	<input type="checkbox"/> 定期的な健康診断の結果、適切な方が従事しています。 <input type="checkbox"/> 嘔吐、発熱、下痢、手指の傷の有無を確認し記載します。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合、充填作業に従事させません。 <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合、絆創膏の上に手袋をします。
	手 洗 い の 実 施	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いの実施
		問題があったとき	<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、すぐに実施させます。
⑥ そ 族 ・ 昆 虫 の 対 策		いつ	<input type="checkbox"/> 駆除：6月頃、11月頃 <input type="checkbox"/> 調合及び充填作業時
		どのように	<input type="checkbox"/> 駆除作業を実施します。 <input type="checkbox"/> 作業中、出入り口は、ドアやストリップカーテンを閉じます。 <input type="checkbox"/> 窓は網戸等の防虫対策がなされていない場合、閉め切っておきます。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 作業中にそ族・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、必要な駆除対策をとります。

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（該当する管理設定選択肢（□）に印）
i 食中毒菌について	□ストレートつゆ（区分1）	<input type="checkbox"/> 充填前にボツリヌス菌が死滅する 120℃、4 分又はこれと同等以上の殺菌を行い、充填は 85℃相当で行い、充填後速やかに転倒殺菌します。 <input type="checkbox"/> 製品を低温流通（10℃以下）とし、食中毒菌が増殖しないようにします。 <input type="checkbox"/> 中級者手順書に従い危害要因分析を行い、殺菌条件を設定します。
	□ストレートつゆ（区分2）	<input type="checkbox"/> 充填前に 125℃、5 秒以上相当の殺菌を行い、充填は 85℃相当で行い、充填後速やかに転倒殺菌します。 <input type="checkbox"/> 製品を低温流通（10℃以下）とし、食中毒菌が増殖しないようにします。 <input type="checkbox"/> 中級者手順書に従い危害要因分析を行い、殺菌条件を設定します。
	□濃縮つゆたれ（区分3）	<input type="checkbox"/> 充填は 85℃相当で行い、充填後速やかに転倒殺菌します。 <input type="checkbox"/> 製品を低温流通（10℃以下）とし、食中毒菌が増殖しないようにします。 <input type="checkbox"/> 中級者手順書に従い危害要因分析を行い、殺菌条件を設定します。
	□濃縮つゆたれ（区分4）	<input type="checkbox"/> 充填前にしょうゆの火入れと同等の処理を行います。 <input type="checkbox"/> 打栓までの間に酵母や乳酸菌が入らないように管理します。
ii 異物について ii-(a) ろ過の種類	□充填ろ過あり	<input type="checkbox"/> ろ過前のろ過器の確認、ろ過後のろ過器の確認を行います。 <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します。 <input type="checkbox"/> 充填される前の容器に異物がないことを確認します。
	□充填ろ過なし	<input type="checkbox"/> 原料は異物が入っていないものを使用します。 <input type="checkbox"/> 製造工程中で異物が入らないように管理します。
ii 異物について ii-(b) 容器の種類	□ガラス	<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います。 <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います。
	□プラスチック・缶	新容器を使う為、容器からの異物は無視できます。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します。 <input type="checkbox"/> ②-1 交差汚染・二次汚染の防止
iii-(a) アレルギー物質	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <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"/> ラベルに記載漏れはありませんか？ <input type="checkbox"/> 同じ又は近接したラインでこれらを含む製品を製造している場合、コンタミに特に注意します。
iii-(b) 特定の添加物の種類	□甘味料 アセルファムK スクラール	<input type="checkbox"/> 配合割合を決める際に、下記の通り設計します。 ・ <input type="checkbox"/> アセルファムKは、（つゆ）製品 1kg 当たり 1.0g 以下、（たれ）製品 1kg 当たり 0.35g 以下 ・ <input type="checkbox"/> スクラールは、製品 1kg 当たり 0.58g 以下 <input type="checkbox"/> 計量結果を記録し添加の確認を行います。
	□保存料 ソルビン酸 ソルビン酸 K ソルビン酸 Ca （つゆ、たれのみ）	<input type="checkbox"/> 配合割合を決める際に、下記の通り設計します。 ・ソルビン酸類はソルビン酸として、製品 1kg 当たり 0.50g 以下 <input type="checkbox"/> 計量結果を記録し添加の確認を行います。
	□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します。 <input type="checkbox"/> 製造時に計量を間違えないように管理します。