

衛生管理計画(

食酢製造業

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	
原料・包材の受入と保管	<input type="checkbox"/> 原料・包材の受入時 <input type="checkbox"/> 保管時(使用直前) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れ、破損がないかを目視で確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れ、破損が確認された場合、良品と分けて保管し、原因の特定や処分などを行い、必要に応じて返品、交換する。 <input type="checkbox"/> その他()	
製造場の整理・整頓・清掃(3S)	<input type="checkbox"/> 毎日 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製造場は毎日確認してゴミや汚れを除去して清潔に保ち、衛生上支障のないようにする。 <input type="checkbox"/> 製造場の器具、設備などは決められた場所に置く。 <input type="checkbox"/> 排水溝は清潔に保ち、水が流れることを確認する。 <input type="checkbox"/> 蛍光灯は照度が落ちてきたら新しいものと交換する。 <input type="checkbox"/> ねずみ、昆虫などの実態を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製造場で、ねずみ、昆虫などを発見した時は、直ちにその発生源を撤去する。 <input type="checkbox"/> 駆除作業にあたっては、食品および食品取扱器具が、薬剤などによる汚染から完全に防御できる措置をとった上で行う。 <input type="checkbox"/> その他()	
機械・器具の洗浄と確認	<input type="checkbox"/> 機械・器具を使用する際 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用后速やかに洗浄・清掃し清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 製造作業開始前に、汚れ付着、部品の緩み、欠損、油漏れなどがないことを目視確認する。 <input type="checkbox"/> 製造作業終了後には部品の欠損がないことを目視確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 部品の欠損が見つかり、その部品が見つからない場合は、製品に混入していないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	
従業員の健康と身だしなみ	<input type="checkbox"/> 製造作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製造従事者の体調、手の傷の有無、作業服の汚れなどの確認をする。 <input type="checkbox"/> 作業服、帽子、必要に応じて手袋およびマスクを正しく着用する。 <input type="checkbox"/> 製造作業に無関係な物品を持ち込まないようにする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 発熱や下痢、嘔吐などの症状がある場合は、製造作業に従事させないようにする。 <input type="checkbox"/> 汚れた作業服は速やかに交換する。 <input type="checkbox"/> 製造作業に無関係な物品の持込を確認した場合、物品を製造場から出し、破損や紛失がないかを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	
トイレの清掃と手洗	トイレの清掃	<input type="checkbox"/> 毎朝 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れていないか点検する。 <input type="checkbox"/> トイレの清掃は、製造の作業服とは別の服で清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレの汚れが目立つ場合は、早急に清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
	手洗	<input type="checkbox"/> 製造作業開始前 <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 製造場に入る前 <input type="checkbox"/> 金銭に触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いはマニュアルによる教育およびその実行を徹底する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製造作業中に製造従事者が必要なタイミングで手洗いを行っていない時は、すぐに手洗いを行わせる。 <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
使用水	<input type="checkbox"/> 定期的(年__回) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 井戸水を使用している場合は、年1回以上水質検査を行う。 <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"/> その他()
従業員教育	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ルールや手順を理解してもらう様に従業員教育を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 従業員教育を行う。 <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画

(食酢製造業 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。

工程管理のポイント

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
加熱殺菌条件の確認	<input type="checkbox"/> 加熱殺菌工程時(充填前) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 加熱殺菌の装置で、所定の条件での加熱殺菌に達したことを、温度計とタイマー等で確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 加熱装置を点検する。 <input type="checkbox"/> 加熱不足があった場合は、再度適切な加熱を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
ろ過工程の点検	<input type="checkbox"/> ろ過工程の開始前 <input type="checkbox"/> 終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 目視でフィルターに破れなどがいないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> フィルターに破れなどを発見した場合、フィルターを交換して再度ろ過する。 <input type="checkbox"/> その他()
製品の検査	<input type="checkbox"/> 検査工程でロットごとにサンプリング <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製品規格(酸度:醸造酢4.2%, 米酢4.5%以上)であることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製品規格を逸脱している場合は、同じロットの製品を、原因に応じて適切に再加工するか、あるいは廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()