

# 作成例

衛生管理計画

年 月

## 一般衛生管理のポイント

1	施設・設備 の衛生管理	いつ	始業前および業務終了後 その他 ( )
		どのように	施設の設備が清潔になされているか確認。
		問題があったとき	施設の設備の清掃・洗浄・メンテナンスを実施。
2	廃棄物・排水 の取扱い	いつ	作業中および業務終了後 その他 ( )
		どのように	廃棄物入れは蓋を閉められるものを使用。 排水溝には目皿を設けてごみを除去。
		問題があったとき	廃棄物入れ・排水溝を清掃するほか、市場責任者に連絡して対処。
3	食品等の 取扱い (生鮮魚介類の 低温管理)	いつ	作業中 その他 ( )
		どのように	十分な施氷。
		問題があったとき	鮮魚に追加でまんべんなく施氷し、鮮度に問題がない無いか確認。
4	食品取扱者の 衛生管理・ 教育訓練	いつ	(衛生管理) 始業前・(教育訓練) 1年に1度程度以上 その他 ( )
		どのように	(衛生管理) 体調不良の従事者は責任者に申告。 (教育訓練) 衛生管理の勉強会を定期的実施。
		問題があったとき	自分で判断せず、責任者からの指示に従う。
5	使用水の 管理	いつ	始業前および使用前 その他 ( )
		どのように	装置や薬品を正しく稼働・使用できているか確認。
		問題があったとき	水・氷の使用を中止。 市場責任者に連絡。
6	そ族(ネズミ)・ 鳥類・昆虫対策	いつ	始業前・業務終了後 その他 ( )
		どのように	鼠、虫等や痕跡がないか目視で確認。 侵入を防ぐための対策を実施。
		問題があったとき	清掃をするほか、必要に応じて市場責任者に連絡し駆除。

**【衛生管理計画作成にあたって】** 手引書=HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

- ・手引書25ページまでの衛生管理の項目・方法・チェック方法を確認しましょう。
- ・手引書に掲載の衛生管理計画の様式例と作成例を参考に、市場の施設・設備、利用者の状態に照らして、**実行可能な衛生管理計画を作成しましょう。**
- ・作成例をそのまま使うこともできますが、項目と記載内容が市場の施設・設備、利用者の関係で**実行可能な範囲を超える場合は、実行できる内容に変更してください。**