

# 衛生管理計画(そうざい製造業編)

営業者名	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	
作成日	

<b>承認者</b>

・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。

## ①一般衛生管理のポイント

管理項目	担当部署	実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	問題があった場合の対処
原料の受入確認		<input type="checkbox"/> 原料の受入時 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 外箱に異常(包装の破損、液漏れ等)がないか確認する <input type="checkbox"/> 品物名や数量などが注文通りか確認する <input type="checkbox"/> 保管温度は守られていたか確認する <input type="checkbox"/> 農産物・水産物は産地と品種・魚種を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> メーカーや仕入れ元等に確認する <input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他 ( )
庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)		<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 食品を温度基準に従って保管する <input type="checkbox"/> 庫内温度を確認し、記録する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 庫内温度に異常があった場合は責任者に報告する <input type="checkbox"/> 食品の温度を測定して記録する <input type="checkbox"/> 修理する <input type="checkbox"/> その他 ( )
交差汚染二次汚染の防止		<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 包丁、まな板など器具類を使い分ける <input type="checkbox"/> 器具類を衛生的に使用する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 十分に洗浄、消毒を行う <input type="checkbox"/> 食品を汚染した可能性がある場合は、責任者へ報告し対応する <input type="checkbox"/> その他 ( )
器具等の洗浄・消毒・殺菌		<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用した器具等は十分に洗浄・殺菌を行う <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 汚れが残っている場合は、再度洗浄・殺菌を行う <input type="checkbox"/> 責任者に報告する <input type="checkbox"/> その他 ( )
トイレの洗浄・消毒		<input type="checkbox"/> 午前・午後に各1回 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒を行い、清潔を保つ <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 清掃不十分な場合は再度、洗浄消毒する <input type="checkbox"/> ひどい汚れを見つけた場合は、責任者に報告する <input type="checkbox"/> その他 ( )
従業員の健康管理		<input type="checkbox"/> 就業前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 食品取扱者の体調(腹痛、下痢、発熱等)がないかを確認する <input type="checkbox"/> 手指に傷がないか確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 体調不良者は製造作業に従事しない <input type="checkbox"/> 傷口を手当てし、手袋を着用する <input type="checkbox"/> 責任者に報告し、指示を受ける <input type="checkbox"/> その他 ( )
手洗の実施		<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 用便後 <input type="checkbox"/> 手が汚れた時 <input type="checkbox"/> 食品や器具の取扱い前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 適切なタイミングで衛生的な手洗いを行う <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 手洗いの方法やタイミングが不適切な場合は、再度手洗いを行う <input type="checkbox"/> 手洗設備に問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをを行い、使い捨て手袋を着用して汚染を防ぐ <input type="checkbox"/> その他 ( )

# 衛生管理計画(そうざい製造業編)

営業者名	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	
作成日	

<b>承認者</b>

・該当する製品の分類に「○」を入れてください。  
 ・「○」の右欄に記載されたものが、管理が必要な重要ポイントになります。

## ★管理が必要な重要ポイント

製品の分類	状況	該当	重要ポイント
1)加熱しない惣菜	原材料を殺菌している製品	金属検出機にて検査する製品	重要01, 重要02, 重要03
		金属検出機にて検査しない製品	重要01, 重要02
	原材料を殺菌していない製品	金属検出機にて検査する製品	重要02, 重要03
		金属検出機にて検査しない製品	重要02
2)加熱後に包装する惣菜	金属検出機にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出機にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05
3)包装後に加熱する惣菜	金属検出機にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出機にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05

・該当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。

## ②工程管理の重要ポイント

管理項目	担当部署	実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	問題があった場合の対処
□(重要01) 原材料の殺菌方法		原材料殺菌作業の前後	<input type="checkbox"/> 作業前後に、濃度計等で殺菌液の濃度を測定する <input type="checkbox"/> つけ置き時間をタイマーにて測定する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 責任者へ報告し、殺菌状態が整うまでは殺菌作業を行わない <input type="checkbox"/> 基準から外れた状態で殺菌した製品は再殺菌、または廃棄する <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、再発防止策を実施する <input type="checkbox"/> その他( )
□(重要02) ラベル貼付時の製品確認		製品へのラベル貼付時	<input type="checkbox"/> 異物や包装の破損がないか、目視で確認する <input type="checkbox"/> ラベル表示が正確か確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 異物の場合、異物を除去して盛付作業に戻す <input type="checkbox"/> 包装の破損の場合、包装し直す <input type="checkbox"/> 正確なラベルを再作成する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、再発防止策を実施する <input type="checkbox"/> その他( )
□(重要03) 金属検出機での異物検査		金属検出機による異物検査時	<input type="checkbox"/> 金属検出機が正常に動作するかテストピースで確認する <input type="checkbox"/> 全製品を金属検出機に通す <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 金属検出機の点検、調整を行う <input type="checkbox"/> 製品中の金属異物を除去して再検査する、または廃棄する <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、再発防止策を実施する <input type="checkbox"/> その他( )
□(重要04) 加熱時の温度と加熱時間		加熱時	<input type="checkbox"/> 中心温度計で製品の中心温度を測定し、測定後からの加熱時間をタイマーで測定する <input type="checkbox"/> 温度計で加熱槽の温度を測定し、加熱時間をタイマーで測定する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 加熱に使用する機器の設定や火加減を調整する <input type="checkbox"/> 加熱不足の製品は再加熱する <input type="checkbox"/> 加熱不足の製品は廃棄する <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、再発防止策を実施する <input type="checkbox"/> その他( )
□(重要05) 冷却時の温度と冷却時間		冷却時	<input type="checkbox"/> 冷却を始めて30分又は60分をタイマーで計り、中心温度計で製品の中心温度を測定する <input type="checkbox"/> 温度計で冷却槽の温度を測定し、冷却時間をタイマーで測定する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 冷却に使用する機器等の設定を調整する <input type="checkbox"/> 冷却不良の製品は廃棄する <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、再発防止策を実施する <input type="checkbox"/> その他( )