

衛生管理計画(

水産加工業

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	
1 施設・設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> 入庫・出庫の都度 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 施設・設備を清掃・洗浄、整理・幣頓する。 <input type="checkbox"/> 施設・設備の破損の有無、不足備品を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再清掃・洗浄の実施と、必要に応じた消毒の実施をする。 <input type="checkbox"/> 各種用具等の再整理・整頓をする。 <input type="checkbox"/> 破損の補修、不足備品の補充をする。 <input type="checkbox"/> その他( )	
2 器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 器具を洗浄、消毒する。 <input type="checkbox"/> 器具の汚れ、破損を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再洗浄と、必要に応じた消毒をする。 <input type="checkbox"/> 再洗浄、破損器具の取り替えをする。 <input type="checkbox"/> その他( )	
3 食品や器具の取扱い (交差汚染の防止等)	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 入庫・出庫の都度 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業区域の分けをする。 <input type="checkbox"/> 原材料・半製品・製品相互の接触回避をする。 <input type="checkbox"/> 器具類の用途・工程別に使用する。 <input type="checkbox"/> 原材料・半製品・製品の保管場所での区分を保管する。 <input type="checkbox"/> 作業場内の温度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業区域の見直し、再区分をする。 <input type="checkbox"/> 原材料・半製品・製品の動線の改善をする。 <input type="checkbox"/> 器具類の用途・工程別使用の徹底をする。 <input type="checkbox"/> 保管品の再整理・保管場所の再区分をする。 <input type="checkbox"/> 空調の調節、作業の見直し <input type="checkbox"/> その他( )	
4 廃棄物の取扱い	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ルールに従った分別廃棄を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再洗浄、廃棄物の再整理をする。 <input type="checkbox"/> その他( )	
5 従業員の衛生管理・教育訓練	従業員の健康管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 検診・検査日 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 体調(下痢、吐き気、発熱等)の確認をする。 <input type="checkbox"/> 手指の傷の確認をする。 <input type="checkbox"/> 定期健康診断の実施・結果を保管する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 帰宅させる・医療機関を受診させる。 <input type="checkbox"/> 耐水性絆創膏を貼り、手袋を使用する。 <input type="checkbox"/> 傷を処置し、製造作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> その他( )
	加工場での服装	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業場入室の都度 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業着・履物等の確認をする。 <input type="checkbox"/> 装身具、私物、不要品の確認をする。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 清潔な作業着・履物を着用させる。 <input type="checkbox"/> 作業にとっての不要物を持ち出させる。 <input type="checkbox"/> その他( )
	衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業場入室の都度 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 手順に従った衛生的な手洗いをする。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 適切な手洗いのタイミング・方法を励行する。 <input type="checkbox"/> 手洗いの講習を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )

6 使用水の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 検査日 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 透明な容器に水を入れ、濁り、異味、異臭がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 水道局・保健所等に連絡、記録の保管をする。 <input type="checkbox"/> その他( )
7 そ族・昆虫対策	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 目視したとき <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 「そ族(ネズミ)・昆虫の侵入防止・駆除方法」に従って発生・侵入を防止する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 「そ族(ネズミ)・昆虫・侵入防止・駆除方法」に従って駆除を実施する。 <input type="checkbox"/> 駆除に関する記録の保管をする。 <input type="checkbox"/> その他( )
8 各種情報の保管・提供	<input type="checkbox"/> 入荷時 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> 出荷時 <input type="checkbox"/> 苦情・事故発生時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 仕入・販売伝票を保管する。 <input type="checkbox"/> 製品表示の確認をする。 <input type="checkbox"/> 「苦情・事故発生時の処理手順(例)」の周知・利用する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 保管書類の再確認・再整理をする。 <input type="checkbox"/> 製品の誤表示があった場合は張替を実施し、出荷済み分があれば出荷先等に通報する。 <input type="checkbox"/> 「苦情・事故発生時の処理手順(例)」に従った対応を実施する。 <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
1 施設・設備の衛生管理	温度計	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 温度計の正確さを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 校正を行う。又は交換する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	施設・設備	<input type="checkbox"/> 定期的(月1回) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 天井, 壁は汚れがないか点検し, 清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 蛍光灯は清掃し, 照度を点検する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 破損を補修し, 清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 蛍光灯の照度が落ちていた場合は, 交換する。 <input type="checkbox"/> その他( )
5 従業員の健康管理		<input type="checkbox"/> 新規雇用時 <input type="checkbox"/> 定期的(年1回以上) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 検便を実施する。 <input type="checkbox"/> 健康診断を受診する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 必要な治療を受けさせる。 <input type="checkbox"/> その他( )
6 使用水の確認		<input type="checkbox"/> 定期的(年1回以上) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 水道水以外の水を使用している場合は, 水質検査を行い, 成績書を1年以上保管する。 <input type="checkbox"/> 滅菌装置等を使用している場合は, 残留塩素を測定する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽を設置している場合は, 定期的に清掃を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 飲用に不適な場合は, 使用を中止し, 原因を追究し改善した後, 再度水質検査を行う。 <input type="checkbox"/> 装置を調整又は修理する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の清掃を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
7 そ族・昆虫対策		<input type="checkbox"/> 定期的(月1回) <input type="checkbox"/> 定期的(年2回) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 侵入防止・生息調査を実施する。 <input type="checkbox"/> 駆除を実施し, 記録を残す。 <input type="checkbox"/> 殺虫剤の使用に際しては, 原材料, 半製品・製品, 器具等に影響を及ぼさないように注意する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 駆除を実施する。 <input type="checkbox"/> 進入防止措置を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
8 各種情報の保管と提供(回収を含む)		<input type="checkbox"/> 荷物の受入時 <input type="checkbox"/> 出荷前 <input type="checkbox"/> クレーム・事故等発生時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 仕入伝票・販売伝票は保管する。 <input type="checkbox"/> クレーム, 事故等の発生に備え, あらかじめ手順を決めておく。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 苦情等発生時には責任者に報告し, 必要に応じて行政機関に報告した上で, 記録を残す。 <input type="checkbox"/> その他( )

衛生管理計画

(水産加工業編) 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。

製造工程別の管理のポイント

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
1 原材料・副材料等の受入れ 全グループ共通 一般衛生管理	<input type="checkbox"/> 受入の都度 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 表示事項(産地, 使用期限, 保管法等), 包装状態, 保冷状態, 異物の有無(2(1)のみで実施する場合は削除)を確認する。 <input type="checkbox"/> 決められた場所に保管したことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 出荷元に連絡する。 <input type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 異物は除去する。 <input type="checkbox"/> その他( )
2 (1) 下処理・成形加工の管理 全グループ共通 一般衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業が素早く, 計画的に行われたことを確認する。 <input type="checkbox"/> 原材料の内容や品質, 異物や寄生虫の付着がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 異物は除去する。 <input type="checkbox"/> その他( )
2 (2) 調味・乾燥加工における 調味・乾燥度合いの管理 第2グループ(冷蔵・冷凍保管品) 一般衛生管理 第3グループ(常温保管品) 重要管理点	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 調味度合い, 乾燥度合が決められた製法に即していることを確認する。 <input type="checkbox"/> 添加物の種類, 使用量を確認する。 <input type="checkbox"/> バッター液は低温で管理し, 余った分は廃棄したことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再調味・再乾燥する。 <input type="checkbox"/> 使用用途を変える。 <input type="checkbox"/> 保管方法を冷蔵(10℃以下)・冷凍(-15℃以下)に変更する。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 製法を見直す。 <input type="checkbox"/> 設備等の調整をする。 <input type="checkbox"/> その他( )
2 (3) 加熱加工における加熱工程の 管理 第4グループ(冷蔵・冷凍保管品) 一般衛生管理/一部重要管理点 第5グループ(常温保管品) 重要管理点	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 加熱温度, 加熱時間が決められた製法に即していることを確認する。 <input type="checkbox"/> 添加物の種類, 使用量を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再加熱する。 <input type="checkbox"/> 使用用途を変える。 <input type="checkbox"/> 保管方法を冷(10℃以下)・冷凍(-15℃以下)に変更する。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 製法等を見直す。 <input type="checkbox"/> 設備等の調整をする。 <input type="checkbox"/> その他( )
3 検査・包装, ラベリング 全グループ共通 一般衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 出荷前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製品に異物混入がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 製品の包装状態が正常であることを確認する。 <input type="checkbox"/> 製品の表示が正確に行われていることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 包装し直す。 <input type="checkbox"/> 表示の張り替えを行う。 <input type="checkbox"/> 従業員の衛生管理を徹底する。 <input type="checkbox"/> 設備・機器等を点検する。 <input type="checkbox"/> その他( )

<p>4 保管庫の温度管理等 全グループ共通 ※ただし、第3、第5グループの製品は除く 一般衛生管理</p>	<p><input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業前 <input type="checkbox"/> 入出庫の都度 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 冷蔵庫の庫内温度が10℃以下であることを確認する。 <input type="checkbox"/> 冷凍庫の庫内温度が-15℃以下であることを確認する。 <input type="checkbox"/> 原材料、製品等が直接接触しない状態にあることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 設定温度を調整し直す。 <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> 保管品の状態に応じ、用途を変えて使用する。 <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>
<p>5 出荷 全グループ共通 一般衛生管理</p>	<p><input type="checkbox"/> 出荷作業の都度 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 作業場の環境、出荷作業が適切であることを確認・記録する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 作業場を変更する。 <input type="checkbox"/> 作業手順を見直す。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>