

# 衛生管理計画

(記載例)

事項	頻度(いつ)	実施事項(どのように)	問題があった場合
施設・設備の衛生管理	作業開始前	作業場の状態を確認し、衛生的に保たれていることを確認する。	速やかに、再度、清掃を実施すると共に従業員に再教育を行う。
	月1回以上	施設・設備及びその周辺を確認する。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴミや汚れがあれば清掃する。</li> <li>・異常箇所等の修繕を行う。</li> </ul>
製造設備及び機械器具の保守点検、洗浄	作業開始前	部品や機械器具の異常音の有無、オイル漏れ、破損、数量等を確認する。決められた手順、頻度で洗浄を行なう。	機械の部品や器具の異常・破損が確認された場合は原因を調査し対策をとる。適宜、洗浄の効果を検証する。
凝集剤や洗缶剤の購入	新規資材の購入都度	製品規格書等により食品安全性を確認する。	食品安全性を確認できない場合は購入しない。
材料、包装資材、製品の保管	月1回	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄物、他の汚染源から保護する。</li> <li>・床から離し、有害物から保護する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・廃棄物から離して保管する。</li> <li>・壁から一定の距離をとり、パレット上に保管する。</li> </ul>
	製品保管時は毎日	<ul style="list-style-type: none"> <li>・カビ発生がないように保管する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水分・湿度管理を十分にして保管する。</li> </ul>
使用水の管理	作業開始前	水道水以外を使用する場合は、濁りや臭い等を確認する。	原因を追及し、必要に応じて保健所の連絡・相談し、対応する。
	年1回以上(黒糖製造時期前には実施)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・水道水以外を使用する場合は、水質検査を実施する。</li> <li>・貯水槽を清掃・水質検査を行う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・数値が逸脱していた場合は使用を停止し、保健所に連絡・相談し対策をとる。</li> <li>・貯水槽を再度洗浄・消毒を行い、その後再度水質検査を行う。</li> </ul>
食品取扱者の健康状態の把握	作業開始前	作業員の健康状態(発熱、下痢、嘔吐、手指の傷等)を確認する。	状況により作業に従事させない、もしくは製品に直接触れない部署等への配置転換を行う。
食品取扱者の衛生管理	作業開始前	<ul style="list-style-type: none"> <li>・指定の作業服、帽子、必要に応じて手袋及びマスクを正しく着用する。</li> <li>・作業に無関係な物品を持ち込まない。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正しく着用できていない場合、一時作業を中止し、正しく着用させる。</li> <li>・作業に無関係な物品の持込を確認した場合、物品を作業場から出し、破損や紛失がないか確認する。</li> </ul>
食品取扱者の手洗い	作業場に入る毎	P. 10の「基本手洗い手順」に準じて行う。	手洗いが行われていない場合、すぐに手洗いを行わせる。製品に触れた場合は製品を廃棄する。
トイレ及び更衣室等の清掃	毎日1回以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・トイレ内を清掃、消毒する。</li> <li>・更衣室、休憩室を清掃し、整理整頓する。</li> </ul>	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。
ねずみ・昆虫対策	作業開始前	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ねずみ・昆虫の痕跡がないかを確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・捕獲装置の点検及び侵入経路の確認を行い、進入口を塞ぐ。</li> </ul>
	作業中	<ul style="list-style-type: none"> <li>・駆除対策を行う(2回/年以上)</li> </ul>	
廃棄物・排水の管理	作業開始前	<ul style="list-style-type: none"> <li>・排水溝は清潔に保ち、水が流れることを確認する。</li> <li>・廃棄物は指定場所に移されているか確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・排水溝の場合、水の流れを改善する。</li> <li>・廃棄物の場合は、早急に指定の場所に移動する。</li> </ul>
衛生管理ポイントの遵守	作業中	P. 3～4の「衛生管理ポイント」を遵守する。	衛生管理が十分でない場合は、改善させるとともに、従業員の再教育を行う。
金属異物の確認	作業開始前、作業終了後	<ul style="list-style-type: none"> <li>・金属探知機設置事業所ではテストピースにより正常に稼働しているかどうかを確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・逸脱があった場合、その前の確認時以降の製品を別に保管する。</li> <li>・再度正常に作動することが確認された金属探知機を通し、製品に異常がないことを確認する。</li> </ul>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・金属探知機のない事業所では、金属製道具を目視点検等で破損等の有無等を確認する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・破損等があった場合は、その前の確認時以降の製品は出荷停止する。</li> </ul>