

2. 中規模以上の事業者用

記 載 例

一般衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
日々実施事項	原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度	毎日	始業前	冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度を確認	温度再設定、原因を調査 故障時は修理依頼
	有害生物等の確認	毎日	始業前	ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡がないか確認	侵入経路をふさぐ 専門業者に対策を依頼
	健康状態	毎日	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)を確認	直接食品を取扱う作業に従事しない 体調異常者へ通院等を指示
	身だしなみ、手指の傷やただれ	毎日	始業前、作業時	着衣、携帯品手指の傷等の確認	汚れた着衣を交換 不用品の持込を禁止 絆創膏・手袋着用(手指の傷)
	手洗いとローラー掛け	毎回	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施 着衣のローラー掛けを実施	手洗いが必要な場合を教える ローラー掛けが必要な場合を教える
	機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用后	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施
	トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

定期的実施事項	排水溝等の清掃、点検	毎週	あらかじめ決めた実施日	排水溝、グリストラップの清掃、点検	つまり等の原因確認、修理依頼
	製造機械内部、周辺の清掃	毎月		機械内部の清掃 粉だまりの吸引清掃	再度、清掃を実施清掃の頻度を増やす
	構造物の点検	毎月		有害生物の侵入する隙間などの確認	侵入経路をふさぐ
	ガラスの点検	毎月		窓ガラス、蛍光灯などの確認	ひび割れ、破損箇所を速やかに交換
	使用水の衛生管理	毎年		井戸水、貯水タンク使用の場合、水質検査の実施	使用を中止し、保健所の指示を受けて従う
	検便の実施	毎年		検便の実施	保健所の指示に従う
	食品取扱者の教育	毎年		従業員への衛生教育の実施	決められた事項を実行していない従業員への再教育