

衛生管理計画(

氷雪製造業

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
II. 施設の衛生管理	製造環境	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃不足によるカビの発生や埃の蓄積による製品への二次汚染、害虫等の発生・混入などを起こさないよう清潔に管理する。 <input type="checkbox"/> 床が破損していたり、水が溜まりやすい箇所ないか確認する。 <input type="checkbox"/> 排水溝がある場合は目皿に破損がないかを確認する。 <input type="checkbox"/> たまり水は水きりで取り除く。 <input type="checkbox"/> 壁の破損を確認したらすぐに補修する。 <input type="checkbox"/> 壁に汚れはないか、網戸は破れていたり、破損していないか点検する。 <input type="checkbox"/> 窓枠の内側に不要物品を放置していないか点検する。 <input type="checkbox"/> 照明器具の照度が落ちていないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃する。 <input type="checkbox"/> 補修する。 <input type="checkbox"/> 照明器具を交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
	トイレの衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレは毎日確認し、汚れた時はその都度清掃する。 <input type="checkbox"/> トイレを使用する時は白衣、帽子等は取り、履物はトイレ専用のものを使用する。 <input type="checkbox"/> 石けん、消毒液、ペーパータオル、足踏み式の蓋付ゴミ箱を常備する。 <input type="checkbox"/> トイレから出る際は、手洗い、消毒を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度、清掃する。 <input type="checkbox"/> 適切な服装に着替える。 <input type="checkbox"/> 石けん、消毒液、ペーパータオルを補充する。 <input type="checkbox"/> 手洗い、消毒をする。 <input type="checkbox"/> その他()
III. 氷取扱設備の衛生管理		<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用する薬剤はリスト化し、保管場所や使用する目的や方法、容量を決定し、小分けする場合は容器に内容名を表示する。 <input type="checkbox"/> 異常音の有無、オイル漏れ等を確認し、常に正常に作動する状態を維持する。 <input type="checkbox"/> 計量器類は点検を実施し、常に正常に作動することを確認する。 <input type="checkbox"/> 使用する器具や消耗品は、置き場所を決めて保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 容器に内容名がないものには表示する。 <input type="checkbox"/> 作動に異常があれば修理する。 <input type="checkbox"/> 校正または修理・更新する。 <input type="checkbox"/> 決められた置き場所に保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
IV. そ族及び昆虫対策		<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 出入り口、窓、壁、天井、排水溝から侵入できないようにする。 <input type="checkbox"/> 資材庫やパレット置場などは、常に清潔にしておく。 <input type="checkbox"/> 内部発生しないように水が溜まりやすいところは清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 専門家に依頼して改修する。 <input type="checkbox"/> 清掃し、必要に応じて消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()
V. 使用水の衛生管理		<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水の濁りや臭い、味の確認をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用を止め、原因を追及し、改善する。 <input type="checkbox"/> その他()
VII. 従業員の衛生管理	①人の衛生	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 下痢、腹痛、発熱、吐き気・嘔吐、発熱を伴う、のどの痛みなどがある、または家族に同様の体調不良者がいる人は、責任者に必ず報告し、指示を受ける。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 責任者は体調不良の概要、指示内容を記録する。 <input type="checkbox"/> 体調不良者には製氷作業などに従事させない。 <input type="checkbox"/> 下痢などの症状を呈している場合は、体調回復後に検便を行い、保菌していないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()
	②手洗い	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いをする。 <input type="checkbox"/> 氷に触れる際は清潔な手袋を着用する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いをする。 <input type="checkbox"/> 手袋を着用する。 <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
I. 製品の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> 食品衛生上の問題発生時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 規格基準に製品が適合しているか検査を実施し、結果を保管する。 <input type="checkbox"/> 食品衛生上の問題が発生した場合において、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、責任体制、回収方法、保健所等への報告等を事前に確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 確認した内容に従って対応する。 <input type="checkbox"/> その他()
II. 施設の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 排水溝は定期的に掃除する。 <input type="checkbox"/> 天井の汚れに注意し、定期的に清掃する。 <input type="checkbox"/> 壁は床から1mの高さまでは定期的に掃除する。 <input type="checkbox"/> 照明器具を定期的に清掃する。 <input type="checkbox"/> 天井から吊るしてある構造のものは、器具全体も清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
V. 使用水の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水道水以外の水を使用する場合は水質検査を年に1回以上行い、成績書は1年以上保管する。 <input type="checkbox"/> 検査に使用する水は、氷缶への末端給水栓から採水する。 <input type="checkbox"/> 井戸や貯水槽は、施設管理する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の設置施設では年に1回以上清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の清掃は、事前に検便を行い、結果に問題がない従業員が行う。 <input type="checkbox"/> 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合は、点検方法を機器メーカーに確認する。 <input type="checkbox"/> 不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度原水の水質検査を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用を止め、原因を追及し、改善する。 <input type="checkbox"/> その他()
VI. 従業員の教育・訓練	<input type="checkbox"/> 入社時 <input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生管理についての教育を行う。 <input type="checkbox"/> 朝礼、職場会議などを活用し、従業員に衛生管理を周知する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生教育を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()
VII. 従業員の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 健康診断(1年に1回以上)を受ける。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 健康診断を受ける。 <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(

氷雪製造業

)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。

重点管理のポイント

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
Ⅲ. 氷取扱設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業終了時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機器類(のこぎり, 砕氷機の刃等)の欠損や計量器の部品脱落の有無を目視点検する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 破損した部品等の破片などが混入していないか確認し, 混入した物は廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()