

衛生管理計画(菓子製造業編)①

営業者	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	

- ・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。

衛生管理のポイント①

管理項目	実施方法		
	いつ(タイミング)	どのように	問題があった場合の対処
設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃状況の確認 <input type="checkbox"/> 排水の確認 <input type="checkbox"/> 生ゴミ処理の確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度, 清掃を行う <input type="checkbox"/> その他()
防鼠・防虫	<input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 鼠・ゴキブリ等発生の有無を目視で確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 駆除を行う <input type="checkbox"/> 発生源・侵入経路を確認する <input type="checkbox"/> その他()
機械・器具の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 目視で確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業を停止する <input type="checkbox"/> 洗浄, 消毒を行う <input type="checkbox"/> その他()
冷蔵庫・冷凍庫の衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業時 <input type="checkbox"/> 終業時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度計で確認 (冷蔵庫:10℃以下,冷凍庫-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> メーカーに連絡し, 点検修理を行う <input type="checkbox"/> 庫内収容物の廃棄を行う <input type="checkbox"/> その他()
従事者の衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 健康状態の確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 医療機関で受診する <input type="checkbox"/> 食品に触れる作業をしない <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業場入場時 <input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 食材以外のものに触れた時 <input type="checkbox"/> 食事, 休憩後 <input type="checkbox"/> 用便後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 専用の手洗い設備で, 衛生的な手洗いを実施 ※手洗いは「手洗いマニュアル(手引書11ページ 又は46ページ)」に従う <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 十分な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(菓子製造業編)②

営業者	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	

・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。

衛生管理のポイント②

管理項目	実施方法		
	いつ(タイミング)	どのように	問題があった場合の対処
原材料、商品等の受入時の衛生管理	<input type="checkbox"/> 原材料の受入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 確認可能な情報及び受入れ実績を記録・保管 <input type="checkbox"/> 中味・品名・期限表示・包装状態・納入品の衛生状態・腐敗の有無などの確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
製品製造・保管の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原材料の確認 <input type="checkbox"/> 器具類の確認 <input type="checkbox"/> 配合の確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業を停止し、問題製品が販売されないようする <input type="checkbox"/> 異物混入防止のため、篩通しを行う <input type="checkbox"/> 再度、洗浄・殺菌を行う <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いの確認 <input type="checkbox"/> 加熱工程を官能検査等で確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度、衛生的な手洗いを実施する <input type="checkbox"/> 再加熱を行う <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製品表示の確認 <input type="checkbox"/> 金属探知機の動作確認 <input type="checkbox"/> 製品出荷に際し、適正な温度管理 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 問題製品が販売されないようする <input type="checkbox"/> メーカーに連絡し、点検修理を行う <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 事前に <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 消費・賞味期限の設定 <input type="checkbox"/> 回収等の方針決定 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 根拠を持って定める <input type="checkbox"/> 対応方法や連絡・報告先等確認をしておく <input type="checkbox"/> その他()
【追加項目】			