

# 衛生管理計画(漬物製造業編)

1. 事業所名	
2. 製造品目	
3. 工程表 ※重要な管理のポイントに「◎」をつけてください	

- ・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。

## 4. 一般衛生管理のポイント

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
従業員の衛生管理	日常点検	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 従事者の体調(下痢, 腹痛, 発熱, 嘔吐等)を確認する <input type="checkbox"/> 清潔な作業着を着用する <input type="checkbox"/> 手指のケガの有無を確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 体調不良者は製造作業に従事しない <input type="checkbox"/> 作業着を交換する <input type="checkbox"/> 傷口を手当てし, 手袋を着用する <input type="checkbox"/> その他( )
	定期点検	<input type="checkbox"/> 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"/> 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( )
手洗い	日常点検	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 用便後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 専用の手洗設備で手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度, 手洗いをを行う <input type="checkbox"/> その他( )
製造環境の衛生管理	日常点検	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 作業場の整理, 整頓, 清掃を行う <input type="checkbox"/> 便所の清掃, 消毒を行う <input type="checkbox"/> 排水溝を清掃する <input type="checkbox"/> そ族昆虫の痕跡がないか確認する <input type="checkbox"/> ゴミを指定場所に置く <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度, 清掃等をおこなう。 <input type="checkbox"/> 駆除作業を行う <input type="checkbox"/> ゴミを指定場所に搬出する <input type="checkbox"/> その他( )
	定期点検	<input type="checkbox"/> 月1回以上 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 天井, 壁, 窓を清掃する <input type="checkbox"/> 天井, 壁, 窓の破損の有無を確認する <input type="checkbox"/> 照明器具を清掃し, 照度を点検する <input type="checkbox"/> 防虫設備を点検する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 清掃不十分な箇所を再度清掃する <input type="checkbox"/> 破損箇所を補修する <input type="checkbox"/> 照度が落ちた照明は交換する <input type="checkbox"/> その他( )
使用水の衛生管理	日常点検	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 使用水の水質(色, におい, 味, 残留塩素等)を確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 原因を追及し, 改善を図る <input type="checkbox"/> その他( )
	定期点検	<input type="checkbox"/> 年1回以上 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 水道水以外の使用水は水質検査を実施し, 飲用に適することを確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 原因を追及し, 改善を図る <input type="checkbox"/> その他( )
機械設備の衛生管理	日常点検	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他 ( )	<input type="checkbox"/> 機械・器具の洗浄, 消毒を行う <input type="checkbox"/> 機械・器具の破損の有無を確認する <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度, 洗浄消毒を行う <input type="checkbox"/> 破損部分の修繕又は交換を行う <input type="checkbox"/> その他( )

# 衛生管理計画(漬物製造業編)

1. 事業所名	
2. 製造品目	
3. 工程表 ※重要な管理のポイントに「◎」をつけてください	

- ・該当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。

## 5. 重要な管理のポイント

漬物の分類	重要な管理工程	実施方法	
		どのように	問題があった場合の対処
包装後加熱殺菌しない漬物 <input type="checkbox"/>	原料の洗浄・殺菌	<input type="checkbox"/> 原料野菜は異物を除去し、必要に応じ洗剤を用い、流水で十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 洗浄後の原料を次亜塩素酸Na(200ppmで5分間の浸漬)で殺菌する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 洗浄殺菌が不十分な原料を区別する <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、改善を図る <input type="checkbox"/> 再度、洗浄殺菌を行う <input type="checkbox"/> その他( )
包装後加熱殺菌する漬物 <input type="checkbox"/>	加熱殺菌	<input type="checkbox"/> 中心温度が75℃以上・1分間以上になる条件で加熱殺菌する。 (殺菌温度: , 殺菌時間: ) <input type="checkbox"/> 加熱殺菌後は流水等で速やかに冷却する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 加熱不十分な製品を区別する <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、改善を図る <input type="checkbox"/> 再度、加熱殺菌を行う <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他( )
異物除去に金属検出機を用いる漬物 <input type="checkbox"/>	金属検出機	<input type="checkbox"/> 金属検出機が正常に動作するかテストピースで確認する <input type="checkbox"/> 全製品を金属検出機に通す <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> テストピースが検出されない場合、それまで通した製品を隔離し、検出機を再調整した後、隔離した製品を再度通す <input type="checkbox"/> 反応した製品は再度検出機に2度通し、反応がなければ良品とみなす <input type="checkbox"/> 反応のあった製品は廃棄する <input type="checkbox"/> 問題の原因を追及し、改善を図る <input type="checkbox"/> その他( )