

## 衛生管理計画(味噌製造業編)

衛生管理計画		作成者	作成年月日
			書類番号
管理のポイント			
分類	対象	確認方法	該当する□にチェック
① 施設・設備の 衛生的管理と 保守点検	施設	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 施設は清掃を行うなど適切に管理されている。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。
	設備	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 使用する器具は、使用の都度、洗浄し、又はすすぎを行い消毒すると同時に壊れていないかを併せて確認する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤等で再度洗浄又はすすぎを行う。 <input type="checkbox"/> 部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、欠落部品や破損部の所在を確認する。
	トイレ	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄、消毒を行います。特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。
② 使用水の衛生 管理(衛生的 な水であるこ との確認)	いつ	<input type="checkbox"/> 井戸水及び簡易専用水道の使用時 <input type="checkbox"/> 貯水槽の使用時	
	どのように	<input type="checkbox"/> 井戸水及び簡易専用水道は、年1回以上水質検査を行い検査証明書等を保管する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の使用時は、年1回以上清掃を行い記録する。	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 水質検査の結果、水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の清掃が行われていない場合、速やかに清掃を実施し記録する。 <input type="checkbox"/> 水質検査に適合していた以降に製造した製品について確認し、衛生上の問題があれば適切な処置を行う。	
③ 排水及び廃棄 物の取扱	いつ	<input type="checkbox"/> 排水時 <input type="checkbox"/> 廃棄物の発生時	
	どのように	<input type="checkbox"/> 排水は、原材料、製品を汚染しないよう、床、排水溝、排水管は、清掃や乾燥を心がける。 <input type="checkbox"/> ゴミは製品や原材料との接触を防ぐため蓋付きの容器に保管し、速やかに処置する。	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 床、排水溝、排水管は、水溜りができないように清掃する。 <input type="checkbox"/> ゴミが散乱していた場合、周囲を清掃する。	

④ 食品の衛生的 取扱	原材料の 受入	いつ	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 使用時
		どのように	<input type="checkbox"/> 送り状の内容と契約内容を照合する。 <input type="checkbox"/> 穀物原料などカビがないことを目視で確認する。 <input type="checkbox"/> 包装の状態に問題ないことを確認する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 返品 <input type="checkbox"/> 交換
	原材料の 保管	いつ	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 変質を防ぐため濡れ、高温、多湿を避け保管する。 <input type="checkbox"/> 食害等を防ぐため侵入防止ネット等を設置し保管する。 <input type="checkbox"/> 洗剤、消毒剤等は、混入しないよう分けて保管する。 <input type="checkbox"/> 原料のアレルゲンを表示し保管する(端数原料含む)。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> 修正後使用 <input type="checkbox"/> 適切な表示実施
	中間製品 の取扱	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 中間製品が開放状態にある場合は、異物の混入が起らないよう蓋や覆いをするなど混入を防止する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 異物混入の有無等の確認を行う。
⑤ 従業員の衛生 管理、衛生教 育	健康管理	いつ	<input type="checkbox"/> 年1回 <input type="checkbox"/> 入社時
		どのように	<input type="checkbox"/> 定期的な健康診断の結果、適切な方が従事している。 <input type="checkbox"/> 嘔吐、発熱、下痢、手指の傷の有無を確認し記載する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合、充填作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合、絆創膏の上に手袋をするか、又は製麺作業に従事させない。
	手洗いの 実施	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いの実施
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 従事者が必要なタイミングで手洗いを実施していない場合、すぐに実施させる。
⑥ そ族・昆虫の 対策	いつ	<input type="checkbox"/> 駆除：4月頃 <input type="checkbox"/> 調査及び充填作業時	
	どのように	<input type="checkbox"/> 駆除作業を実施する。 <input type="checkbox"/> 作業中、出入り口は、ドアやストリップカーテンを閉じる。 <input type="checkbox"/> 窓は網戸等の防虫対策がなされていない場合、閉め切っておく。	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な駆除対策をとる。	

衛生計画の確認時には、特に以下の点について注意します。

- ①清掃及び保守点検対象となる設備に漏れがないか
- ②受入後に原材料の不備を発見した際に、誤って使用しないように表示もしくは置場所の指定等のルールがあるか
- ③そ族、昆虫の対策について、書式例では、4月実施としていますが、その効果が十分でない場合(虫の発生が確認された場合)、追加対応を実施するルールがあるか

重要管理のポイント		
分類	グループ	チェック方法（該当する□に印）
異物	受入	<input type="checkbox"/> 受入時：外装異常の確認。 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	選別	<input type="checkbox"/> 使用前：選別機の点検、メッシュ等に破損がないか確認。 <input type="checkbox"/> 使用后：選別機の点検、メッシュ等に破損がないか確認。清掃の実施。 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	計量～漉し	<input type="checkbox"/> 使用前：各設備の点検、破損、ねじの欠損、ペンキ剥がれ等がないか確認。 木製設備について破損前の補修や定期交換。 <input type="checkbox"/> 使用后：各設備の点検、破損、ねじの欠損、ペンキ剥がれ等がないか確認。 木製設備について破損前の補修や定期交換。 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	充填	<input type="checkbox"/> 使用前：包材セット時に異物混入有無の確認。 （ビニール袋の破れ、プラスチックカップ及び缶の破損等） <input type="checkbox"/> その他（ ）
	金属探知	<input type="checkbox"/> 使用前：所定のテストピースを使用し金属探知機の反応確認実施。 <input type="checkbox"/> 製品切替時：所定のテストピースを使用し金属探知機の反応確認実施。 <input type="checkbox"/> 使用后：所定のテストピースを使用し金属探知機の反応確認実施。 ※テストピースに反応しない場合は金属探知機の使用を中止し、原因究明を行う。 <input type="checkbox"/> その他（ ）
アレルギー	表示	えび、かに、卵、小麦、乳、そば、落花生 <input type="checkbox"/> ラベルに記載漏れがないか <input type="checkbox"/> その他（ ）
	製造工程全般	<input type="checkbox"/> 同じラインでこれらを含む製品を製造している場合、製品の配合や容器は、後残りが無いよう十分洗浄を行う。 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	保管	<input type="checkbox"/> アレルギーを含む端数原料の容器に適切に表示されているか <input type="checkbox"/> その他（ ）
添加物	配合割合決定	<input type="checkbox"/> 配合割合を決める際、下記の通り設計されているか ・ソルビン酸又はソルビン酸K 味噌1 kgに対しソルビン酸として1g 以下 ・ナイシン 味噌1 kgに対して5 mg以下 <input type="checkbox"/> その他（ ）
	計量（添加物）	<input type="checkbox"/> 計量した量及び添加に間違いがないか <input type="checkbox"/> その他（ ）