

衛生管理計画(低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品)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。

年 月

一般的衛生管理

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
施設の周囲および外部	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 施設周囲を清潔に保つ	<input type="checkbox"/> 再度、清掃を行う <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 廃棄物などが放置されていないか確認する	<input type="checkbox"/> 速やかに廃棄保管場所へ移動させる <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> そ族・昆虫類が発生していないか確認する	<input type="checkbox"/> 駆除する <input type="checkbox"/> 侵入防止対策を講じる <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 雨漏りがしていないか確認する	<input type="checkbox"/> 施設の修繕を行う <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 外壁に破損やサビがないか確認する	<input type="checkbox"/> 外壁の修繕を行う <input type="checkbox"/> サビを除去する <input type="checkbox"/> その他()
手洗い設備	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 出入口扉に破損がないか確認する <input type="checkbox"/> 扉を清潔に保つ	<input type="checkbox"/> 破損がある場合は、修繕をする <input type="checkbox"/> 汚れている場合は、清掃する <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 粘着ローラーの補充は十分か確認する	<input type="checkbox"/> 粘着ローラーがなくなったら補充する <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗い設備を清潔に保つ <input type="checkbox"/> 手洗い設備に石けん、アルコール、ペーパータオルが十分にあるか確認する	<input type="checkbox"/> 汚れている場合は、手洗い設備を清掃する <input type="checkbox"/> 手洗い設備の破損がある場合は、修繕する <input type="checkbox"/> 設置していない場合は、直ちに設置する。洗浄液等がなくなったら、直ちに補充をする <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレを清潔に保つ <input type="checkbox"/> トイレの水洗設備に異常がないか確認する	<input type="checkbox"/> 汚れている場合は、清掃する <input type="checkbox"/> 異常があれば、修理を依頼する <input type="checkbox"/> その他()
製造現場	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 床に水たまりがないか確認する <input type="checkbox"/> 床にカビ、残渣のこびりつき、破損はないか確認する <input type="checkbox"/> 床に不要なものがないか確認する	<input type="checkbox"/> 床の水たまりをワイパー等で排水し、乾燥させる <input type="checkbox"/> 床が汚れている場合は、清掃する <input type="checkbox"/> 床が破損している場合は、修繕する <input type="checkbox"/> 不要なものがあれば除去する <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 内壁や窓、天井に結露、カビの発生や破損がないことを確認する <input type="checkbox"/> 窓、網戸の破損、外部との隙間がないことを確認する	<input type="checkbox"/> 結露やカビの発生がある場合、除去する <input type="checkbox"/> 破損がある場合は、修繕する <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 工具類は整理整頓する	<input type="checkbox"/> 工具類を指定された場所で保管する <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 排水溝につまりがないことを確認する	<input type="checkbox"/> つまりがある場合は、除去する <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 照明設備の不良や換気、空調設備に異常がないか確認する	<input type="checkbox"/> 不良や異常がある場合は、交換又は修繕する <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 包丁、まな板などの器具類に欠損がないか確認する <input type="checkbox"/> 機械・設備は十分に洗浄・殺菌をする <input type="checkbox"/> 洗剤や薬剤は適切に管理する	<input type="checkbox"/> 欠損がある場合は、交換する <input type="checkbox"/> 機械・設備が汚れている場合は、再度洗浄し、殺菌をする <input type="checkbox"/> 使用方法、濃度を遵守していない洗剤や薬剤は直ちに使用をやめ、再度適切な方法で使用 <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 工場内で異臭がないか確認する	<input type="checkbox"/> 異臭の原因を排除する <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品)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。

年 月

機械類の一般的衛生管理

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
二重釜	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 釜内に食物残渣などの汚れがなく、破損がないか確認する <input type="checkbox"/> ボルトの弛み、外れなどはなく、各部品が固定されていることを確認する <input type="checkbox"/> バルブにがたつきがないことを確認する <input type="checkbox"/> 蒸気の漏れがなく、一定の圧力で作動しているか確認する <input type="checkbox"/> 正しい温度を示しているか確認する	<input type="checkbox"/> 破損がある場合は、修理する <input type="checkbox"/> 汚れている場合は、清掃する <input type="checkbox"/> 部品交換やメンテナンスを行う <input type="checkbox"/> 温度計の校正を行う <input type="checkbox"/> その他()
巻締機	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 正常に作動し、異音がないことを確認する <input type="checkbox"/> 真空度が保持されているか確認する <input type="checkbox"/> 周囲に大量の機械油の飛び散りがないことを確認する <input type="checkbox"/> 適正な機械油を使用する(特にヘッド周り) <input type="checkbox"/> 食品残渣やグリースなどの異物がないことを確認する <input type="checkbox"/> 補充用の機械油は適正量か <input type="checkbox"/> 各ボルトに弛みや外れがないことを確認する	<input type="checkbox"/> 異常がある場合は修繕をする <input type="checkbox"/> 機械油は飛び散りがないよう適切に使用する <input type="checkbox"/> 異物がある場合は、除去する <input type="checkbox"/> 部品を弛みがないようにメンテナンスする <input type="checkbox"/> その他()
低温殺菌(湯殺菌)槽	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 給水、排水、蒸気バルブにがたつきのないことを確認する <input type="checkbox"/> 殺菌槽、パイプ、バルブからの水や蒸気の漏洩がないか確認する <input type="checkbox"/> 浴槽内に汚れ、異物などがなく清潔に保たれているか確認する <input type="checkbox"/> 正しい温度が表示され、温度コントロールされているか確認する	<input type="checkbox"/> がたつきや漏洩等の異常がある場合は、修理をする <input type="checkbox"/> 汚れている場合は、清掃する <input type="checkbox"/> 異物がある場合は、除去する <input type="checkbox"/> 温度計の校正を行う <input type="checkbox"/> その他()