

衛生管理計画(食肉処理業編)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。

一般的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	改善措置等	
1 施設・設備の衛生管理	①加工施設	<input type="checkbox"/> 加工作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 処理室の清掃 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃のやり直し <input type="checkbox"/> その他()
	②トイレ	<input type="checkbox"/> 加工作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 便器・床面・手洗いの洗浄 <input type="checkbox"/> 履き替えサンダル等の有無の確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 洗浄のやり直し <input type="checkbox"/> その他()
	③廃棄物の管理	<input type="checkbox"/> 毎日 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 不浸透性容器に入れ、所定の場所で保管 <input type="checkbox"/> 保管場所の清掃 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 管理の徹底 <input type="checkbox"/> その他()
2 従業員の健康管理等	①健康管理	<input type="checkbox"/> 入社時 <input type="checkbox"/> 作業開始時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 健康診断の受診(年1回以上、検便を含む) <input type="checkbox"/> 顔色・動作など体調や手の傷の確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 本人に確認し、症状に応じて従事しない、させない <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋を着用 <input type="checkbox"/> その他()
	②手洗い	<input type="checkbox"/> 処理室入室時 <input type="checkbox"/> 用便後 <input type="checkbox"/> ドアノブ等汚染されたものに触れた時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 決められた手順で手洗いをする (手洗いのマニュアル(別-30)参照) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いのやり直し <input type="checkbox"/> その他()
	③服装・身だしなみ	<input type="checkbox"/> 処理室入室前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 決められた作業着、ヘアネット、帽子、履物 <input type="checkbox"/> 決められた身だしなみ (服装・身だしなみマニュアル(別-31)参照) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 服装、身だしなみのやり直し(遵守) <input type="checkbox"/> その他()
3 食肉の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	<input type="checkbox"/> 入荷時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 五感(匂い、見た目など)による品質確認 <input type="checkbox"/> 【部分肉】期限表示の確認、容器(段ボール・パック等)の破損状況、十分な冷却 <input type="checkbox"/> 【枝肉】枝肉の損傷、十分な冷却 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品するかどうか、事前の取り決めをしておく <input type="checkbox"/> その他()
	②汚染の防止(加工・整形)	<input type="checkbox"/> 加工作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の畜種別、アレルギー原材料ごとの区分保管 <input type="checkbox"/> まな板、ナイフの区分使用、畜種ごとの作業終了時には、洗浄、消毒(ナイフ等の刃こぼれの確認も行う) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異種の食肉(肉汁)間の接触、肉塊が落ちた場合はトリミング、極端な汚染時には廃棄 <input type="checkbox"/> アレルギー物質と交差汚染があった場合は、廃棄 <input type="checkbox"/> その他()
	③冷蔵庫等の温度管理	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度の確認 <input type="checkbox"/> 【部分肉】決められた温度で冷蔵(0℃~10℃)、冷凍(-18℃以下) <input type="checkbox"/> 【部分肉】決められた場所(畜種ごと、産地ごと)に保管 <input type="checkbox"/> 【枝肉】決められた温度で冷蔵(0℃~4℃) <input type="checkbox"/> 【枝肉】半丸ずつ、間隔をあけて懸垂保管 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 設定温度の調整 <input type="checkbox"/> 異常時はメーカーに連絡し修理を依頼(極力、扉を開閉しない) <input type="checkbox"/> その他()
4 器具の洗浄等	①器具等の洗浄・消毒	<input type="checkbox"/> 一つの商品作り終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 決められた方法及び頻度で、別紙の表の洗浄の方法・頻度に従って行う <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 洗浄・消毒のやり直し <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(食肉処理業編)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。

一般的衛生管理のポイント(必要に応じて以下の項目を追加してください。)

管理項目		実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	改善措置等
防虫・防鼠	防虫・防鼠対策	<input type="checkbox"/> 6月と11月 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 駆除作業を実施 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業中にそ族・昆虫を見つけたときには、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、必要な対策をとる <input type="checkbox"/> その他()
異物の混入防止	①ガラス・木片等	<input type="checkbox"/> 毎日 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 加工従業員の身だしなみ <input type="checkbox"/> 入室ルール(ホッチキス・クリップ・鉛筆の持ち込み禁止) <input type="checkbox"/> 木製品(パレットを含む)、ガラス温度計の使用禁止 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 身だしなみ、入室ルールの徹底 <input type="checkbox"/> その他()
	②金属	<input type="checkbox"/> 毎日 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> バンドソー・ナイフ・スライサー等の刃こぼれの確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 発見するまで追跡調査する <input type="checkbox"/> 出荷の停止、廃棄 <input type="checkbox"/> その他()
	③薬品・洗浄剤等	<input type="checkbox"/> 毎日 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 決められた薬品・洗剤を使用、所定の場所で管理 <input type="checkbox"/> 適切な濃度での使用、薬品管理の責任者を定める <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 洗浄等により、出荷可能か判断する <input type="checkbox"/> 出荷の停止 <input type="checkbox"/> その他()
アレルギー管理	アレルギー物質の汚染防止	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原料に含まれるアレルギーを明確にし、保管管理場所を特定する <input type="checkbox"/> 同じ機器類を使用する場合は、アレルギーが含まれないもの、また少ないものから加工 <input type="checkbox"/> 作業台は他のものと分別使用し、交差汚染を防ぐ <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 洗浄等により、出荷可能か判断する <input type="checkbox"/> 出荷の停止 <input type="checkbox"/> その他()