

衛生管理計画(魚肉ねり製品製造業 編)①

営業者	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	
作成した日	年 月 日

- ・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。
- ・実施が定期的の場合は、「定期的()」の()に頻度を記入してください。

一般的衛生管理のポイント(毎日)

管理項目		実施方法		
		いつ(タイミング)	どのように	問題があったときはどうするか
①-1 原材料の受入の確認	<input type="checkbox"/> 冷蔵・冷凍すり身	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 包装の状態(破れ, 汚れ, 異物の付着)を目視により確認する。 <input type="checkbox"/> においに異常がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 表示(期限, 保存方法)を確認する。 <input type="checkbox"/> 規格書, 納品書を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品し, 交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
	<input type="checkbox"/> 生鮮魚	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 魚種, 鮮度(姿, においなど), 異物を目視により確認する。 <input type="checkbox"/> 数量, 施氷の有無, 品温を確認する。 <input type="checkbox"/> 規格書, 納品書を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品し, 交換する。 <input type="checkbox"/> 問題を排除する。 <input type="checkbox"/> その他()
①-2 副原材料の受入の確認		<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 包装の状態(破れ, 汚れ, 異物の付着)を目視より確認する。 <input type="checkbox"/> においに異常がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 表示(期限, 保存方法)を確認する。 <input type="checkbox"/> 規格書, 納品書を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品し, 交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
② 冷蔵・冷凍すり身, 生鮮魚, 副原材料の保管		<input type="checkbox"/> 入庫時 <input type="checkbox"/> 保管中 <input type="checkbox"/> 出庫時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 冷凍・冷蔵・常温保管の区別を確認する。 <input type="checkbox"/> 中間製品と原材料の区分を確認する。 <input type="checkbox"/> 保管場所を清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 原料(生鮮魚)は施氷して冷蔵保管し, 1~2日のうちに処理する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 正しい保管区部に戻す。 <input type="checkbox"/> 破棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
③ 冷蔵・冷凍庫の温度の確認		<input type="checkbox"/> 保管開始時 <input type="checkbox"/> 保管中 <input type="checkbox"/> 保管終了時 <input type="checkbox"/> 出庫時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵: 10°C以下, 冷凍: -15°C以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認する。 <input type="checkbox"/> 設定温度の再調整する。 <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理する。 <input type="checkbox"/> 食材の状態に応じて廃棄または再保管する。 <input type="checkbox"/> その他()

④-1 交差汚染の防止	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗い励行する。(原材料に接触した時, 魚体処理後, 擗潰場から移動する時) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の原料, 中間製品と最終製品を区別して保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業の見直しをする。 <input type="checkbox"/> 作業区分(ゾーニング)を明確にする。 <input type="checkbox"/> その他()
④-2 機械・器具等の衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 前日洗浄した機械・器具を確認する。 <input type="checkbox"/> 作業中及び作業終了後に洗浄・殺菌する。 <input type="checkbox"/> 洗浄方法を遵守する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再洗浄する。 <input type="checkbox"/> 洗浄方法の見直しをする。 <input type="checkbox"/> 製品を廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
④-3 作業施設の衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗い施設と備品(液体石鹸, ペーパータオル等)の点検をする。 <input type="checkbox"/> トイレ施設と備品の点検をする。 <input type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒をする <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 備品の補充をする。 <input type="checkbox"/> 施設の修理をする。 <input type="checkbox"/> 洗剤で洗浄・消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()
④-4 使用水, 氷の管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 残留塩素の測定をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水・氷の使用を中止する。 <input type="checkbox"/> 塩素剤による殺菌する。 <input type="checkbox"/> 製品を廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑤-1 従業員の健康管理など	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 従業員の体調を確認する。 <input type="checkbox"/> 手指の傷の有無を確認する。 <input type="checkbox"/> 着衣等が清潔であることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 体調異常の場合は作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合は, 製造以外の部署に一時的に配置を換える。 <input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑤-2 手洗いの実施	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 工場へ入る前 <input type="checkbox"/> 原料に触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 規則に沿った衛生的な手洗いを行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業員が必要なタイミングで手を洗っていない場合は, すぐに手洗いを行わせる。 <input type="checkbox"/> 再教育する。 <input type="checkbox"/> 中間製品に触れた場合は廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑥ 薬剤の管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 薬剤はその使用目的に応じて管理・保管する。 <input type="checkbox"/> 目的に応じて保管庫に区分する。 <input type="checkbox"/> 薬品名を容器に明示する。 <input type="checkbox"/> 保管庫内を整理・整頓し, 清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 保管庫を整理・整頓し, 清潔にする。 <input type="checkbox"/> 誤使用により製品に混入したと判断される場合は, 製品を廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑦ 異物の混入防止の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原材料, 機械, 器具, 施設を目視で点検する。 <input type="checkbox"/> 生すり身については, 脱水後, 裏ごし作業による除去を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原材料に異物を確認した場合は, 異物を除去後に再処理または使用しない。 <input type="checkbox"/> 機械等の不具合を確認した場合は, 正常な状態に戻す。 <input type="checkbox"/> 製品に異物が混入した場合は廃棄する。 <input type="checkbox"/> 生すり身に異物の混入が認められた場合は, 再度異物除去作業をする。 <input type="checkbox"/> その他()

⑧ねずみ等小動物の防除	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 排水溝, 作業台などに生きた虫や痕跡(死がい, フン)がないか, クモの巣がないか目視で確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 発生原因・源の確認する。 <input type="checkbox"/> 侵入経路を確認する。 <input type="checkbox"/> 薬剤散布する。 <input type="checkbox"/> 清掃する。 <input type="checkbox"/> 専門業者に相談する。 <input type="checkbox"/> その他()
-------------	---	---	--

一般的衛生管理のポイント(定期)

管理項目	実施方法		
	いつ(タイミング)	どのように	問題があったときはどうするか
④-4使用水, 氷の管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水質検査を定期に実施する。(月毎) <input type="checkbox"/> 製氷機, 受水槽を定期に清掃する。(月毎) <input type="checkbox"/> 氷の保管場所を定期的な清掃する。(月毎) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水・氷の使用を中止する。 <input type="checkbox"/> 塩素剤による殺菌をする。 <input type="checkbox"/> 製品を廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑧ねずみ等小動物の防除	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 排水溝, 作業台などに生きた虫や痕跡(死がい, フン)がないか, クモの巣がないか目視で確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 発生原因・源を確認する。 <input type="checkbox"/> 侵入経路を確認する。 <input type="checkbox"/> 薬剤散布する。 <input type="checkbox"/> 専門業者に相談する。 <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画

(魚肉ねり製品製造業 編) ②

営業者	
営業所所在地	
屋号	
食品衛生責任者	
作成した日	年 月 日

- ・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。

重点管理のポイント

製品名:

管理項目	実施方法			
	いつ(タイミング)	日常のチェック	定期の検証	問題があったときはどうするか
加熱の確認	<input type="checkbox"/> 作業開始時 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製品の中心部の温度を測定する。 <input type="checkbox"/> 庫内温度又は加熱装置の温度を測定する。 <input type="checkbox"/> 加熱後の製品の加熱色や製品の状態(ふくれなど)で判断する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製品の中心部の温度を測定する。 <input type="checkbox"/> 微生物検査の実施や過去の実績で確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再加熱する。 <input type="checkbox"/> 用途変更をする。(微生物検査の実施) <input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 加熱装置の不具合の場合は正常な状態に戻す。 <input type="checkbox"/> その他()