

衛生管理計画

営業者名	
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。

1 一般衛生管理のポイント

管理項目	実施方法		
	いつ	どのように	問題があったとき
冷蔵・冷凍すり身の受入の確認	<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) <input type="checkbox"/> において <input type="checkbox"/> 表示(期限, 保存方法) <input type="checkbox"/> 場合により規格書, 納品書を確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品し, 交換する <input type="checkbox"/> その他()
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) <input type="checkbox"/> において <input type="checkbox"/> 表示(期限, 保存方法) <input type="checkbox"/> 場合により規格書, 納品書を確認 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品し, 交換する <input type="checkbox"/> その他()
冷蔵・冷凍すり身, 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・常温保管の区分 <input type="checkbox"/> 中間製品と原材料の区分を確認 <input type="checkbox"/> 保管場所を清潔に保つ <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()
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 (冷蔵: 10℃以下, 冷凍: -15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認 <input type="checkbox"/> 設定温度の再調整 <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理 <input type="checkbox"/> 食材の状態に応じて廃棄または再保管 <input type="checkbox"/> その他()
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"/> 手洗励行(原材料に接触した時, 播漬場から移動する時) <input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の原料, 中間製品と最終製品の区別 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作業の見直し, 作業区分を明確にする <input type="checkbox"/> その他()
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 <input type="checkbox"/> 作業中及び作業終了後に洗浄・殺菌 <input type="checkbox"/> 洗浄方法の遵守 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再洗浄 <input type="checkbox"/> 洗浄方法の見直し <input type="checkbox"/> 製品の廃棄 <input type="checkbox"/> その他()
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 <input type="checkbox"/> トイレ施設と備品の点検 <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 <input type="checkbox"/> 施設の修理 <input type="checkbox"/> 洗剤で洗浄・消毒 <input type="checkbox"/> その他()
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 <input type="checkbox"/> 水質検査の定期実施 <input type="checkbox"/> 製氷機, 受水槽の定期清掃 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水・氷の使用を中止 <input type="checkbox"/> 塩素剤による殺菌 <input type="checkbox"/> 製品の廃棄 <input type="checkbox"/> その他()
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"/> 従業員の体調確認 <input type="checkbox"/> 手指の傷の確認 <input type="checkbox"/> 清潔な着衣等の確認 <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配置換え <input type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換 <input type="checkbox"/> その他()
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 <input type="checkbox"/> その他()
薬剤の管理	<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"/> 薬剤はその使用目的に応じて管理・保管 <input type="checkbox"/> 目的に応じて保管庫を区分 <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・清潔に保つ <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 保管庫の整理・整頓・清潔をする <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, 製品の廃棄 <input type="checkbox"/> その他()

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"/> 作業終了後 <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"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原材料に異物を確認した場合は使用しない <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"/> その他()
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"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> 定期的(1ヶ月毎) <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 <input type="checkbox"/> 侵入経路を確認 <input type="checkbox"/> 薬剤散布 <input type="checkbox"/> 清掃 <input type="checkbox"/> 専門業者に相談する <input type="checkbox"/> その他()

2 重要管理のポイント

管理項目	実施方法		
	日常のチェック方法	定期の検証方法	加熱条件が守られなかった場合
加熱の確認	<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 <input type="checkbox"/> 用途変更(微生物検査の実施) <input type="checkbox"/> 廃棄 <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()