

衛生管理計画(

味噌製造業

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 施設・設備の衛生的管理と保守点検	施設・設備	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃・洗浄・殺菌・消毒を実施し、「きれいになった」ことを確認する。 <input type="checkbox"/> 施設・設備が正常であることをチェックして記録する。 <input type="checkbox"/> その他()	<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、直ちに清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 施設・設備に不良があった場合は、修繕や交換等を行う。 <input type="checkbox"/> 製品に不良の可能性があれば、再度、適切な工程に戻るなど不良を取り除くようにする。 <input type="checkbox"/> その他()
	トイレ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄、消毒を行う。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。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。 <input type="checkbox"/> 清掃の際には、清掃用の作業着などに着替え、製造する食品を汚染させないようにする。 <input type="checkbox"/> その他()
③ 排水及び廃棄物の取扱	排水	<input type="checkbox"/> 排水時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 排水は、原材料、製品を汚染しないようにする。 <input type="checkbox"/> 床、排水溝、排水管は、清掃や乾燥をさせる。 <input type="checkbox"/> その他()	<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"/> その他()
	廃棄物	<input type="checkbox"/> 廃棄物の発生時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ゴミの処理は、製品や原材料との接触を防ぐように管理する。 <input type="checkbox"/> ゴミを一時保管する場合は、蓋付きの容器に保管する。 <input type="checkbox"/> 一時保管したゴミは、毎日確実に片付ける。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ゴミが散乱していた場合、周囲を清掃し、適切に指定の場所で保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
④ 食品の衛生的取扱	原材料の受入	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 使用時 <input type="checkbox"/> その他()	<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。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> 交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
	原材料の保管	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他()	<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"/> 食害等を防ぐため開放部には、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)。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 廃棄する。 <input type="checkbox"/> 状態を確認し、修正後使用する。 <input type="checkbox"/> 適切な表示を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()
	中間製品の取扱	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他()	<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。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異物混入の有無等の確認を行う。 <input type="checkbox"/> その他()

⑤ 従業員の衛生管理, 衛生教育	健康管理	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 体調, 手の傷の有無, 着衣などを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 下痢や嘔吐などの症状がある場合, 味噌に直接触れる作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合, 絆創膏の上到手袋をするか, 又は製麺作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> その他()
	手洗いの実施	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<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。 <input type="checkbox"/> その他()
⑥ そ族・昆虫の対策		<input type="checkbox"/> 調査及び充填作業時 <input type="checkbox"/> その他()	<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。 <input type="checkbox"/> 容器に蓋をする, または充填機の密封前の開放部に覆いをつける等をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<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。 <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
① 施設・設備の衛生的管理と保守点検	施設	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 敷地内, 工場施設の清掃及び点検をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 不良があった場合は, 再度, 清掃, 修繕や交換等を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
② 使用水の衛生管理 (衛生的な水であることの確認)		<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 <input type="checkbox"/> その他()	<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。 <input type="checkbox"/> その他()	<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。 <input type="checkbox"/> その他()
⑤ 従業員の衛生管理, 衛生教育		<input type="checkbox"/> 年__回 <input type="checkbox"/> その他()	<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"/> その他()	<input type="checkbox"/> 健康診断を受ける。 <input type="checkbox"/> 必要に応じて, 医療機関で治療させる。 <input type="checkbox"/> その他()
⑥ そ族・昆虫の対策		<input type="checkbox"/> 定期的(_月, _月) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 駆除作業を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 繁殖場所や侵入経路を確認し, 必要な駆除対策をとる。 <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(

味噌製造業

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)	どのように	問題があったときはどうするか
異物	受入	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 外装異常の確認をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異常の場合は、返品する。 <input type="checkbox"/> その他()
	選別	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 選別機を点検し、メッシュ等に破損がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 選別機の清掃を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> メッシュ等を修理、交換する。 <input type="checkbox"/> 再度、清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
	計量～渡し	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 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する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 補修、修理する。 <input type="checkbox"/> 木製設備について破損前の補修や定期交換をする。 <input type="checkbox"/> その他()
	充填	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 包材セット時に異物混入有無を確認する。 (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()	<input type="checkbox"/> 除去する。 <input type="checkbox"/> 使用しない。 <input type="checkbox"/> その他()
	金属探知	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 製品切替時 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 所定のテストピースを使用し、金属探知機の反応確認を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 製品設計時 <input type="checkbox"/> 包装時 <input type="checkbox"/> 原材料の変更時 <input type="checkbox"/> その他()	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確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 正しい表示に変更する。 <input type="checkbox"/> 出荷された製品がある場合、回収する。 <input type="checkbox"/> その他()
	製造工程全般	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 製品切替時 <input type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 同じ又は近接したラインで、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()	<input type="checkbox"/> 後残りがあった場合、再度十分洗浄を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
	保管	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> その他()	<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確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 適切に表示をする。 <input type="checkbox"/> その他()

添加物	配合割合決定	<input type="checkbox"/> 製品設計時 <input type="checkbox"/> 原材料の変更時 <input type="checkbox"/> その他()	<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、確認する。 <input type="checkbox"/> ・ソルビン酸又はソルビン酸K 味増1 kgに対しソルビン酸として1g 以下 <input type="checkbox"/> ・ナイシン 味増1 kgに対して5 mg以下 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 添加物製剤の説明書で確認する。 <input type="checkbox"/> その他()
	計量(添加物)	<input type="checkbox"/> 使用時 <input type="checkbox"/> 製品切替時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 計量した量及び添加に間違いがないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製造を中断し、出荷停止する。 <input type="checkbox"/> 全量廃棄する。 <input type="checkbox"/> 再度、計量する。 <input type="checkbox"/> その他()