

衛生管理計画( 節類製造事業者 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 安全な水と氷の使用	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 使用する水は、衛生的な水(上水又は殺菌水等)を使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 水質に問題があった場合は、問題が解決されるまで水の使用を中止する。水質が正常であることを確認してから使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )
2 原料魚受入の管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 原料魚受入時の施氷状態、あるいは凍結状態が適切であることを確認する。 <input type="checkbox"/> 原料魚に異物が付着していないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 原料魚の品質(鮮度、魚質等)に異常がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 明らかに鮮度不良である場合は使用しない。 <input type="checkbox"/> その他( )
3 食品の接触面の清潔	<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"/> 機器・器具の清潔度を確認する。 <input type="checkbox"/> 食品は、専用の清潔な手袋を着用して取り扱う。 <input type="checkbox"/> 軍手等の浸透性素材を使用する場合、使用後は消毒剤などで消毒する。 <input type="checkbox"/> 機器・器具を清掃し状態を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 不衛生な状態が見られた場合は、洗浄し清潔な状態としてから作業を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
4 作業員、施設の清潔	<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"/> 加工施設の清潔度を確認する。 <input type="checkbox"/> 作業員の清潔度を確認する。 <input type="checkbox"/> 製品・中間製品・原料及び包装資材の保管場所を区分する。 <input type="checkbox"/> 作業員の移動や製品接触を制限し、製品と原料の交差汚染を防止する。 <input type="checkbox"/> 原料魚処理の作業員はそのまま箱詰め作業場に立ち入らない。 <input type="checkbox"/> 加工残渣・廃棄物の引き取り業者への受け渡しは工場の外で行う。 <input type="checkbox"/> 施設を清掃し、状況を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 不衛生な状態が見られた場合は、洗浄し清潔な状態としてから作業を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )

5 手洗いの実施		<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 不潔なものに触れた後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 手洗いを徹底する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 手洗いが不十分な従業員は再教育する。 <input type="checkbox"/> その他( )
6 食品の汚染防止		<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 包装資材等は、所定の場所を設けて埃などの汚染がないように管理する。 <input type="checkbox"/> 工場内では喫煙しない。 <input type="checkbox"/> 食品は床面に接触しないようにする。 <input type="checkbox"/> 施設内に発生した結露は、定期的に除去し、食品の汚染を防ぐ。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚染箇所を清掃及び洗浄する。 <input type="checkbox"/> 手洗い励行及び私物持ち込みの制限を周知する。 <input type="checkbox"/> その他( )
7 薬剤の適切な管理		<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 希釈・小分けした薬剤を入れる容器には薬剤名の表示を行い、保管場所を特定する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 容器に表示した薬剤名が読み取り難い場合は、再度薬剤名を表示する。 <input type="checkbox"/> 適正な保管場所へ移動し管理する。 <input type="checkbox"/> その他( )
8 従業員の健康管理		<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 健康確認を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 体調の具合が悪い人は、作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> その他( )
9 害虫、ネズミ対策		<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 施設周辺は整理・整頓する。 <input type="checkbox"/> 施設内への害虫、ネズミの侵入を防止する。 <input type="checkbox"/> 害虫、ネズミの生息調査を行う。 <input type="checkbox"/> 施設内に害虫の内部発生がないか点検する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 害虫、ネズミの侵入箇所の改善を行う。 <input type="checkbox"/> 害虫の発生箇所の清掃等により繁殖場所を排除又は駆除をする。 <input type="checkbox"/> その他( )
10 煮熟後の取り扱い		<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 再加熱後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 煮熟後は、微生物が付着(二次汚染)しないように衛生的に取り扱う。 <input type="checkbox"/> 長時間放置せずに速やかに成形処理等の作業を行い、くん乾による加熱を行う。 <input type="checkbox"/> 煮熟後、長時間置く際は、冷蔵保管する。 <input type="checkbox"/> 翌日にも煮汁を使用する場合は、煮汁の品温が70℃を下回らないように管理する。 <input type="checkbox"/> 煮汁を再加熱する前は、70℃以上であることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再加熱する。 <input type="checkbox"/> 異臭等が確認された場合は廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )
11 金属異物の除去	異物	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 原料魚に釣針等を目視で点検・確認する。 <input type="checkbox"/> 機械、器具、施設に不具合がないか目視で点検・確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 確実に異物を取り除く。 <input type="checkbox"/> 目視点検により不具合があった場合は、加工したものを点検し、異物が混入していないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	金属検出機	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 全ての製品を確認する。 <input type="checkbox"/> 定期的にテストピースにより感度チェックを行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 感度チェック時にテストピースを検知しなかった場合は、問題がないことを確認できている以降の製品を全て正常に作動する金属検出機に通過させる。 <input type="checkbox"/> その他( )

12 冷蔵庫の管理	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 温度計を目視し、適正な温度であることを確認する。 <input type="checkbox"/> 庫内を清掃し、ゴミ等の不要物は除去する。 <input type="checkbox"/> 庫内に不要なものは持ち込まない。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 温度に異常があった場合は設備点検を行い、必要に応じてメンテナンス等を行う。 <input type="checkbox"/> 庫内にカビが発生した箇所があった場合は清掃および消毒を行う。 <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 安全な水と氷の使用	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 上水以外の水を使用する場合は、水質を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 水質に問題があった場合は、問題が解決されるまで用水の使用を中止する。水質が正常であることを確認してから使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )
7 薬剤の適切な管理	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 希釈・小分けした薬剤を入れる容器には薬剤名の表示を行い、保管場所を特定する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 容器に表示した薬剤名が読み取り難い場合は、再度薬剤名を表示する。 <input type="checkbox"/> 適正な保管場所へ移動し管理する。 <input type="checkbox"/> その他( )
8 従業員の健康管理	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 検便を含む健康診断を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 検便結果で異常があった人は、作業に従事させないようにする。 <input type="checkbox"/> その他( )
9 害虫、ネズミ対策	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 害虫、ネズミの生息調査を行う。 <input type="checkbox"/> 施設内に害虫の内部発生がないか点検する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 害虫、ネズミの侵入箇所の改善を行う。 <input type="checkbox"/> 害虫の発生箇所の清掃等により繁殖場所を排除または駆除を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )

## 衛生管理計画 ( 節類製造事業者 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。
- ・実施時間を定めた場合は、「( )時間以内」の( )に時間を記入してください。

### 重要管理のポイント

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
ヒスタミン産生の抑制	<input type="checkbox"/> 原料魚処理作業開始から煮熟開始まで <input type="checkbox"/> 鮮魚処理開始から煮熟開始まで <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 冷凍魚の場合:原料魚処理作業開始から煮熟開始までの作業時間の管理基準を( )時間以内とする。 <input type="checkbox"/> 氷冷鮮魚の場合:原料魚処理作業開始から煮熟開始までの作業時間の管理基準を( )時間以内とする。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業限界を超えることが多発する場合は、作業手順の見直しを検討する。 <input type="checkbox"/> 管理基準を超えた製品はトレースを確実にし識別して節まで製造を行い、別扱いで保管する。 <input type="checkbox"/> 管理基準を超えた乾燥後の節のヒスタミン濃度を複数測定する。 <input type="checkbox"/> ヒスタミン濃度に問題があった場合は製品とせず、廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )