様式1 一般衛生管理計画書

衛生管理計画 作	作成字	F)以日	作成年月日	
	IFIXTE		版	

施設		工程名	確認方法	確認方法(該当する口にチェック)
問題があったとき 口作業中に施設・設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。 3。 33	施	施設	いつ	□作業前 □作業中 □作業後 □その他()
○ ためいたいのでは、			どのように	口施設は清掃を行うなど適切に管理されていることを目視確認する。
登機			問題があったとき	口作業中に施設・設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行
設備 いつ □作業的 □作業中 □作業後 □その他() でのように □使用する器具は、使用和都度、洗浄まだはすずぎを行う。洗浄後目視で 状態を確認する。また、同時に壊れていないかを併せて確認する。 同題があったとき □使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤等で再度洗浄またはすずぎを行う。 □部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、製品への混入がないか確認する。 □ トイレ □ □作業前 □作業中 □作業後 □その他() ②のように □トイレの清掃・消毒の状態を点検し記録する。 定期的に()清掃・消毒を行い、特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に行う。 問題があったとき □業務中にトイレが汚れていた場合は、再度清掃し、消毒する。 いつ □井戸水等の使用時 □貯水槽(10m³以上)の使用時 どのように □井戸水等の使用時 □貯水槽(10m³以上)の使用時 どのように □井戸水等のは、年1回以上水質検査を行い飲用適の水であることを確認し、検査成績書を保存する。 □貯水槽(10m³以上)の使用時は、年1回以上貯水槽を清掃し記録する。 □井水殺園装置または浄水装置の作動状況を定期的に()確認し記録する。 □井水殺園装置または浄水装置の作動状況を定期的確認の際には、使用水の濁り、香り、味について管能検査を実施し、異常がないことを確認し記録する。 □水は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 □井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 □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。 □ 所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。 □外銀に問題がないこと、力どがないこと、包装の状態に問題がないことを程視で確認する。 □外銀に問題がないこと、力どがないこと、包装の状態に問題がないこと				う。
大慰を確認する。また、同時に壊れていないかを併せて確認する。 問題があったとき □使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤等で再度洗浄またはすすぎを行う。 □部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、製品への混入がないか確認する。		設備	いつ	□作業前 □作業中 □作業後 □その他()
の 情性 管理 と保	設		どのように	口使用する器具は、使用の都度、洗浄またはすすぎを行う。洗浄後目視で
世界の表示に				状態を確認する。また、同時に壊れていないかを併せて確認する。
世界の表示に			問題があったとき	口使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤等で再度洗浄またはすす
世界の表示に	管			ぎを行う。
世界の表示に	埋と			口部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、製品への混入がな
世界の表示に	保守			いか確認する。
プライン に		トイレ	いつ	□作業前 □作業中 □作業後 □その他()
問題があったとき 口業務中にトイレが汚れていた場合は、再度清掃し、消毒する。 いつ ロ井戸水等の使用時 ロ貯水槽(10m³以上)の使用時 どのように ロ井戸水等は、年1回以上水質検査を行い飲用適の水であることを確認 し、検査成績書を保存する。 ロ貯水槽(10m³以上)の使用時は、年1回以上貯水槽を清掃し記録 する。 ロ井水殺菌装置または浄水装置の作動状況を定期的に()確認 し記録する。 ロ貯水槽の清掃後及び殺菌装置または浄水装置の定期的確認の際には、 使用水の濁り、香り、味について官能検査を実施し、異常がないことを確認し記録する。 ロ氷は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 問題があったとき ロ井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 ロ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。 の野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。 ロ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。 ロ外観に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないことをを目視で確認する。	快		どのように	ロトイレの清掃・消毒の状態を点検し記録する。定期的に()清掃・
いつ ロ井戸水等の使用時 回貯水槽(10m³以上)の使用時 どのように ロ井戸水等は、年1回以上水質検査を行い飲用適の水であることを確認 し、検査成績書を保存する。 同貯水槽(10m³以上)の使用時は、年1回以上貯水槽を清掃し記録する。 ロ井水殺菌装置または浄水装置の作動状況を定期的に())確認し記録する。 ロ貯水槽の清掃後及び殺菌装置または浄水装置の定期的確認の際には、使用水の濁り、香り、味について官能検査を実施し、異常がないことを確認し記録する。 ロ氷は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 問題があったとき ロ井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 同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。 ③ 原材料等受入 いつ ロ受入時 どのように ロ送り状の内容と契約内容を照合し適合していることを確認する。 ロ外観に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないことを目視で確認する。				消毒を行い、特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に行う。
② 使用水 (10m³以上)の使用時 ② (2) 世界 (10m³以上)の使用時は、年1回以上外であることを確認した、検査成績書を保存する。 □ 貯水槽 (10m³以上)の使用時は、年1回以上貯水槽を清掃し記録する。 □ 井水殺菌装置または浄水装置の作動状況を定期的に()確認し記録する。 □ 貯水槽の清掃後及び殺菌装置または浄水装置の定期的確認の際には、使用水の濁り、香り、味について官能検査を実施し、異常がないことを確認し記録する。 □ 水は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 □ 井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 □ 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。 □ 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。 □ 受入時 ② 原材料等受入 □ 受入時 ② ご のように □ 送り状の内容と契約内容を照合し適合していることを確認する。 □ 外観に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないことを目視で確認する。			問題があったとき	口業務中にトイレが汚れていた場合は、再度清掃し、消毒する。
でのように □井戸水等は、年1回以上水質検査を行い飲用適の水であることを確認し、検査成績書を保存する。 □貯水槽(10m³以上)の使用時は、年1回以上貯水槽を清掃し記録する。 □井水殺菌装置または浄水装置の作動状況を定期的に()確認し記録する。 □貯水槽の清掃後及び殺菌装置または浄水装置の定期的確認の際には、使用水の濁り、香り、味について官能検査を実施し、異常がないことを確認し記録する。 □氷は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 問題があったとき □井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 □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。 □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。 □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。 □外額に問題がないこと、カビがないことを確認する。 □外額に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないことを目視で確認する。			いつ	- "
し、検査成績書を保存する。 口貯水槽 (10m³以上)の使用時は、年1回以上貯水槽を清掃し記録する。 口井水殺菌装置または浄水装置の作動状況を定期的に()確認し記録する。 口貯水槽の清掃後及び殺菌装置または浄水装置の定期的確認の際には、使用水の濁り、香り、味について官能検査を実施し、異常がないことを確認し記録する。 口氷は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 問題があったとき 口井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 口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。 印が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。 日受入時 どのように 口送り状の内容と契約内容を照合し適合していることを確認する。 口外観に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないことを目視で確認する。				□貯水槽(10m ³ 以上)の使用時
② 使用水のの衛生管理 日本			どのように	口井戸水等は、年1回以上水質検査を行い飲用適の水であることを確認
使用水のの衛生生管理 日野水槽でする。 日井水殺菌装置または浄水装置の作動状況を定期的に()確認し記録する。 日貯水槽の清掃後及び殺菌装置または浄水装置の定期的確認の際には、使用水の濁り、香り、味について官能検査を実施し、異常がないことを確認し記録する。 日氷は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 日題があったとき 日井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 日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。 日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。 日野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。 「分時に問題がないこと、力ビがないことを確認する。」 「分明に問題がないこと、力ビがないこと、包装の状態に問題がないことを目視で確認する。				
田水のの衛生 管理 ロ貯水槽の清掃後及び殺菌装置または浄水装置の定期的確認の際には、 使用水の濁り、香り、味について官能検査を実施し、異常がないことを 確認し記録する。 ロ氷は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 問題があったとき ロ井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 ロ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。 の場があったとき ロガラ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。	(2)			□貯水槽(10m ³ 以上)の使用時は、年1回以上貯水槽を清掃し記録
水のの衛生 し記録する。 □貯水槽の清掃後及び殺菌装置または浄水装置の定期的確認の際には、使用水の濁り、香り、味について官能検査を実施し、異常がないことを確認し記録する。 □氷は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 問題があったとき □井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 □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。 □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。 □受入時 「成材料等受入 ロ受入時 とのように □送り状の内容と契約内容を照合し適合していることを確認する。 □外観に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないことを目視で確認する。				する。
(第生管理	水			口井水殺菌装置または浄水装置の作動状況を定期的に()確認
確認し記録する。	衛			し記録する。
確認し記録する。	生管			
□氷は飲用適の水から作り、衛生的に取り扱う。 □規があったとき □井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 □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。 □受入時 だのように □送り状の内容と契約内容を照合し適合していることを確認する。 □外観に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないことを目視で確認する。	理			
問題があったとき ロ井戸水等の水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 ロ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。 ③ 原材料等受入 いつ ロ受入時				
□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。 ③ 原材料等受入				
③ 原材料等受入 いつ 口受入時 原材材料 どのように 口送り状の内容と契約内容を照合し適合していることを確認する。 四外観に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないことを目視で確認する。			問題があったとき	
原 材材 どのように				口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。
材	3	原材料等受入	いつ	口受入時
料 口外観に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないこと 等 を目視で確認する。	材料等の衛生		どのように	口送り状の内容と契約内容を照合し適合していることを確認する。
の と目視で確認する。				口外観に問題がないこと、カビがないこと、包装の状態に問題がないこと
				を目視で確認する。
			問題があったとき	□返品 □交換
で 原材料等保管 いつ □受入時 □使用前 □使用中 □その他()		原材料等保管	いつ	□受入時 □使用前 □使用中 □その他()
世 と			どのように	□原材料等は変質を防ぐため濡れ、高温、多湿を避け保存する。
取			問題があったとき	口責任者に相談の上廃棄する力、修正後使用する

	工程名	確認方法	確認方法(該当する口にチェック)
	醸造用微生物の	いつ	□受入時
	受入	どのように	□送り状の内容と契約内容を照合し適合していることを確認する。
			□容器等の状態を確認する。
			□保管条件及び使用期限を確認する。
		問題があったとき	□包装容器に破損等が見られたら、責任者に相談の上廃棄する。
			□異様な臭気があったら、責任者に相談の上廃棄する。
	醸造用微生物の	いつ	□使用前 □使用中
	保管	どのように	□説明書記載の条件で保管する。
			□期限内であるか、開封時に異様な臭気がないか確認する。
		問題があったとき	□使用期限を超えていた場合、また、異様な臭気があったら、責任者に相
			談の上廃棄する。
3	添加物及び薬剤の	いつ	口受入時
原	受入	どのように	□送り状、検査成績書、品質証明書の内容と契約内容を照合し適合して
材			いることを確認する。
料 等			口容器等の状態を確認する。
の			□保管条件及び使用期限を確認する。
衛生		問題があったとき	□返品 □交換
生管	添加物及び薬剤の		□使用前 □使用中
理と	保管•使用	どのように	口洗浄・殺菌用薬剤は、容器に内容物の名称を表示する。
取			口添加物と薬剤は個別の専用保管場所に保管する。
扱 い			□添加物は使用事績を製造簿に記載する。
01		問題があったとき	口使用期限を超えていた場合、責任者に相談の上適切な方法で廃棄す
			る。
	販売容器及び包装		口受入時
	資材の受入	どのように	口送り状の内容と契約内容を照合し適合していることを確認する。
		即時がち ナレキ	口破れ、汚れ等がないか確認する。
	<u> </u>	問題があったとき	
	販売容器及び包装		□使用前 □使用中 □乾燥は能で促答し、直接中面に接触しないとうにする
	資材の保管	どのように	□乾燥状態で保管し、直接床面に接触しないようにする。 □びんやキャップ等は、異物の混入を防ぐようカバーやシールをして保存
			する。
			っぷ。 □屋外ではシート等を掛け保管する。
		問題があったとき	口汚損があった場合は責任者に相談の上、修正するか廃棄する。
4		いつ	口充てん後
		どのように	□製品に応じた温度帯の製品倉庫に保管する。
製品			°C °C
の		問題があったとき	□製品倉庫の温度が設定を超えていた場合は、品質を確認し出荷可否を
保 管			判定する。
5		いつ	□駆除: 月、 月、 月
			□調合及び充てん作業時
ね ず		どのように	□定期的な目視、または、その他の方法により監視し、結果を記録する。
み			□1年に2回以上駆除作業を実施し記録する。
· 昆			口作業中、出入り口は、ドアやストリップカーテンを閉じる。
虫			□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。
の 対		問題があったとき	□作業中にねずみ・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに
策			繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な駆除対策をとる。

	工程名	確認方法	確認方法(該当する口にチェック)
		いつ	□排水時
⑥ 廃 棄			□廃棄物の発生時
		どのように	□排水は原材料、製品を汚染しないようにし、床、排水溝、排水管は清掃
			や乾燥を心がける。
物•			口作業や清掃により生じたゴミは、製品や原材料との接触を防ぐよう管理
排水			する。
の			□廃棄物の一次保管は、水濡れ、ねずみや昆虫等の汚染の拡大を防ぐため
取 扱			蓋付きの容器に保管する。
()		問題があったとき	口床、排水溝、排水管を清掃する。
			ロゴミが散乱していた場合、周囲を清掃する。
	健康管理	いつ	□年1回 □出社時
7		どのように	口定期的な健康診断の結果、適切な者が従事している。
従			□嘔吐、発熱、下痢、手指の傷の有無を確認し記載する。
事者等		問題があったとき	□下痢や嘔吐、発熱など感染症の疑いのある症状がある場合は、充てん作
等			業等、製品や半製品に直接触れる作業には従事させない。
の 衛			口手に傷がある場合、絆創膏の上に手袋をするか、または原材料・製品・
衛生管理及び教育			半製品に直接触れる作業に従事させない。
理	手洗いの実施	いつ	□作業前 □作業中 □場内見学時 □その他()
及 び		どのように	口衛生的な手洗いの実施
教育		問題があったとき	口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。
訓	教育訓練	いつ	口作業従事前 口定期的(月)
練		どのように	口作業従事前に手順書の「従事者の衛生管理」について説明する。
			口定期的に講習会、勉強会を実施する。
		いつ	□受入時 □洗浄前 □洗浄中 □洗浄後 □その他()
⑧ 使用容器の管理		どのように	口付着物や異物の存在するもの、汚れが著しいもの、本体や口に傷やヒビ
			があるものは目視により排除する。
			口洗浄が十分に行われているか、洗浄剤残りがないか確認する。
			口洗浄機を使用する場合は、適切な温度、適切な薬液濃度で管理する。
			口排除した容器、破損した容器については廃棄物として処理し、放置する
			ことのないようにする。
		問題があったとき	口洗浄不良、洗浄剤残りがある場合、機械の点検を行い必要な措置を講
			じる。その後、当該容器を再洗浄する。

	工程名	確認方法	確認方法(該当する口にチェック)
		いつ	□充てん前 □充てん中 □充てん後
		どのように	□使用する充てんライン、充てん機は所定の洗浄・殺菌を行う。
			□清浄なストレーナー等が正しくセットされていることを確認する。
			口加熱処理・火入れを行うものにあっては充てん口の液体温度($^{\circ}$)、加熱
			時間(分)を確認する。
9			口封緘の状態、破損等の有無を確認する。
充て			口清酒粕、みりん粕においては充てん前後に使用する器具の破損の有無を
h			確認する。
時の		問題があったとき	口加熱処理・火入れを行うものにあっては設定温度、設定時間に達しない
管理			ものはもとに戻す。
			口封緘の不十分なものや破損等が発見された場合は、その原因を究明する
			とともに、当該ロットについて検査が終了するまで出荷しない。また、
			対応する機械の調整や手順全体を見直す。
			口充てん後に異物混入を発見した場合は、その原因に応じて使用容器の管
			理を含めた手順全体を見直す。
10		問題があったとき	口食品衛生上の問題が発生した場合には、問題となった製品を迅速かつ適切
食			に回収するとともに、管轄の保健所等に連絡する。
品衛			口返品又は回収された製品は、専用の倉庫(又は区画)に保管するととも
生上			に、相手の連絡先、状況等について記録する。
の			口返品又は回収された製品は速やかに品質検査を行い、異常の内容を確
問題			認する。
が発生			口異常の内容、製造記録をもとに問題となった箇所や操作を特定するとと
			もに、再発を防止するよう衛生管理計画及び手順を見直し、改善を行う。
した			
場合			
の			
対 応			