

衛生管理計画(

豆腐製造業

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 原材料の受け入れ・保管の確認	<input type="checkbox"/> 受け入れ時 <input type="checkbox"/> 保管時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 外観, におい, 包装状態, 表示, 期限を点検する。 <input type="checkbox"/> 保管するときは保管容器を使用し, 蓋がちゃんとしまっているか確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品し, 交換する。 <input type="checkbox"/> 異物が混入した場合は, 除去する。 <input type="checkbox"/> その他( )
2 大豆の洗浄	<input type="checkbox"/> 大豆の洗浄 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 土, ほこり, 小石等の付着がないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度, 洗浄する。 <input type="checkbox"/> その他( )
3 製品の冷却温度・時間の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 製造中 <input type="checkbox"/> 製造終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> チラー水でできるだけ早く冷却する。 <input type="checkbox"/> チラー水がない場合は, 十分換水し, できるだけ早く冷却する。 <input type="checkbox"/> 冷却時間は, 水温が10℃に保たれている状態で, 約2時間以内とする。 <input type="checkbox"/> 販売ケース・冷蔵庫で十分冷却する。(10℃以下) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度, 冷却を実施する。 <input type="checkbox"/> 冷蔵装置や水道設備をチェックする。 <input type="checkbox"/> その他( )
4 製造室の整理・整頓・清掃	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 製造中 <input type="checkbox"/> 製造終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造室内を, 整理整頓する。 <input type="checkbox"/> 1日1回以上清掃し, 常に清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 床・排水溝・壁・排気装置等の清掃状態を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度, 清掃を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )
5 機械・器具の洗浄, 消毒・殺菌及び破損の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 製造中 <input type="checkbox"/> 製造終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造に使用する機械・器具は, 洗浄, 消毒・殺菌した物を使用する。 <input type="checkbox"/> 部品等については目視で点検・確認し, 部品の緩み, 欠損, 油漏れ等がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 異物検出機(金属探知機)がある場合は, 定期的に作動確認を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 洗浄, 消毒・殺菌を再度実施する。 <input type="checkbox"/> 部品の欠損が見つかり, 欠損部分が見つからない場合は, 製品に混入していないか確認し, 安全が確認できるまで製造を止める。 <input type="checkbox"/> その他( )
6 トイレの洗浄, 消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄, 消毒を行う。 <input type="checkbox"/> 特に, 便座, 水洗パー, 手すり, ドアノブ等は入念に洗浄し, 消毒する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 勤務中にトイレが汚れていた場合は, 洗剤で洗浄し消毒する。 <input type="checkbox"/> その他( )

7 従業員の健康管理・ 衛生的な作業衣の着用等	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 下痢、発熱、手指の傷等の有無を確認する。 <input type="checkbox"/> 衛生的な身だしなみがなされている。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 手指の傷の場合は、耐水性絆創膏の上から手袋を着用する。 <input type="checkbox"/> 汚れた作業衣は速やかに交換する。  <input type="checkbox"/> その他( )
8 衛生的な手洗いの励行	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 製造室入室前 <input type="checkbox"/> 未包装の製品を扱う時 <input type="checkbox"/> 金銭を触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いと、70%アルコール等による消毒を実施する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 適切な時に、手洗いをしていない場合はすぐに手洗いを実行させる。  <input type="checkbox"/> その他( )
10 使用水の管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 使用水が無色透明で無味無臭であることを確認する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造を中止し原因を確認のうえ、水質改善のための措置をとる。  <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
4 製造室の整理・整頓・清掃	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ねずみ・昆虫等の実態を確認する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 発生源を除去し、駆除作業をする。  <input type="checkbox"/> その他( )
9 従業員の教育	<input type="checkbox"/> 回覧等による注意喚起 <input type="checkbox"/> 朝礼時 <input type="checkbox"/> 勉強会等 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 「食品安全」に関する資料の回覧をする。 <input type="checkbox"/> クレームの発生状況等の報告、業界情報の連絡をする。 <input type="checkbox"/> セミナー等に参加する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 衛生管理に関する事故事例の情報共有やテーマ別の研修等を開催する。 <input type="checkbox"/> 再発防止対策を行う。 <input type="checkbox"/> 外部の研修会への参加勧奨を行う。  <input type="checkbox"/> その他( )
10 使用水の管理	<input type="checkbox"/> 定期的(年__回) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 水質検査を受ける。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造を中止し原因を確認のうえ、水質改善のための措置をとる。  <input type="checkbox"/> その他( )

# 衛生管理計画

## ( 豆腐製造業 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
① 大豆の煮沸温度・時間の確認	<input type="checkbox"/> 煮沸時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 煮釜に付属している温度計と時計で計測する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 煮釜及び加熱設備の点検を実施し、不具合があった場合は修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> 明らかに煮沸不足の場合は、再度煮沸を行うか、廃棄する。  <input type="checkbox"/> その他( )
② 「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	<input type="checkbox"/> 製造中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 温度計と時計で計測する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 加熱装置の点検を実施し、不具合があった場合は修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> 明らかに加熱不足の場合は、再度加熱を行うか、廃棄する。  <input type="checkbox"/> その他( )
③ チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	<input type="checkbox"/> 販売中 <input type="checkbox"/> 午前と午後1回ずつ <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 温度計で計測する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 設定温度を下げる、冷蔵時間を延長するなど適切な措置をして、速やかに、十分に冷却する。 <input type="checkbox"/> 不具合があったら修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> 製品が所定の温度に満たない場合は、廃棄する。  <input type="checkbox"/> その他( )