

衛生管理計画(

油揚げ・厚揚げ

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"/> 原材料が納品されたら製品、数量等注文したものと合っているか確認する。 <input type="checkbox"/> 原材料にアレルギー表示が行われていることを確認する。 <input type="checkbox"/> 外観、臭い、包装の状態、表示(期限・保存方法など)を確認する。 <input type="checkbox"/> 保管方法が指定されている場合はそれに従って保管する。 <input type="checkbox"/> アレルギー食品を含む原材料は、他の原材料と混同することのないよう特定の場所に保管する。  <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) 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"/> 製造後速やかに <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 冷蔵設備の温度を確認し、庫内温度が10℃以下に保たれていることを確認する。 <input type="checkbox"/> 冷蔵庫・販売ケースで製品を速やかに冷却する。 <input type="checkbox"/> 冷却は、2時間以内を目安に10℃以下になるように行う。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度、冷却を実施。温度が下がらない場合は保冷剤を入れるなどの対応を行う。 <input type="checkbox"/> 冷蔵設備及び冷却装置はこまめにチェックする。  <input type="checkbox"/> その他( )
(3) 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"/> 製造作業終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造室は清掃する。 <input type="checkbox"/> 製造室内の器具・備品等は決められた場所に置くなど、整理・整頓に努める。 <input type="checkbox"/> 床や排水溝の状態を確認し、排水に支障がないか確認する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚れや不具合のある場合は、整理・整頓・清掃を行い、清潔にする。  <input type="checkbox"/> その他( )
(4) 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・器具は洗浄し、消毒・殺菌する。 <input type="checkbox"/> 洗浄が困難な箇所については掃除機や清潔な布での拭き取りを行う。 <input type="checkbox"/> 機械・器具の汚れの付着、部品の緩み、欠損、油漏れ等がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 製造作業終了後には部品の欠損がないか確認する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造作業時に汚れを発見した場合は、再度洗浄、消毒・殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> 部品の欠損が見つかり、その欠損部品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( )

(5)トイレの洗浄, 消毒	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> トイレは, 清掃に努める。 <input type="checkbox"/> 便座, 水洗レバー, 手すり, ドアノブ, 床面等は洗浄した後, 消毒する。 <input type="checkbox"/> 使用後は, 入念な手洗いをを行う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 入念に洗浄し, 消毒する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(6)従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 発熱や下痢, 嘔吐などの症状がないかどうか従業員の体調を確認する。 <input type="checkbox"/> 手の傷の有無について確認する。 <input type="checkbox"/> 作業服や帽子, マスク, 手袋を正しく着用しているか, 着衣の汚れ等の確認を行う。 <input type="checkbox"/> 粘着ローラー掛けを行う。 <input type="checkbox"/> 製造作業に無関係なものを持ち込んでいないかを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 発熱や下痢, 嘔吐等の症状がある場合は, 製造作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合には, 耐水性絆創膏を付けた上から手袋を着用させる。 <input type="checkbox"/> 汚れた作業衣は速やかに交換する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(7)衛生的な手洗いの励行	<input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 製造室に入る前 <input type="checkbox"/> 未包装の製品を取り扱う時 <input type="checkbox"/> 金銭に触った後 <input type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いと消毒を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造作業中に, 従業員が必要なタイミングで手洗いを行っていないときは, すぐに手洗いを行わせる。 <input type="checkbox"/> その他( )
(8)従業員の教育	<input type="checkbox"/> 朝礼時 <input type="checkbox"/> ミーティング時 <input type="checkbox"/> 回覧等による注意喚起 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 朝礼や会合時の情報伝達, 回覧・掲示板等を活用する。 <input type="checkbox"/> 勉強会・セミナー等の開催・参加を検討する。 <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の開催, 再発防止対策, 外部の研修会への参加勧奨を行うなどの研さんの機会確保に努める。 <input type="checkbox"/> その他( )
(9)その他(使用水の管理)	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 「色」, 「にごり」, 「臭い」, 「味」は, 毎日確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造を中止し原因を確認の上, 水質改善のための措置をとる。 <input type="checkbox"/> その他( )
(9)その他(廃棄物管理)	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 製造終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 廃棄物は適切な保管場所で管理する。 <input type="checkbox"/> 廃棄物・排水は, 自治体のルールに従って処理する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 正しい保管場所に保管する。 <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
(3) 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"/> 製造室内で、ねずみ・昆虫等を発見した時は、直ちにその発生源を除去し、駆除作業を行う。 <input type="checkbox"/> 駆除作業に当たっては、食品及び食品取扱器具が薬剤等による汚染から完全に防御できる措置をとった上で行う。  <input type="checkbox"/> その他( )
(9) その他(使用水の管理)	<input type="checkbox"/> 定期的(年1回) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 井戸水を使用している場合は、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上、水質改善のための措置をとる。  <input type="checkbox"/> その他( )
(9) その他(保健所への報告等)	<input type="checkbox"/> 問題が発生した時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 食品衛生上の問題が発生した場合は、問題となった製品を迅速かつ適切に回収する。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 回収された製品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等をする。  <input type="checkbox"/> その他( )

# 衛生管理計画

## (油揚げ・厚揚げ編) 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
(1) 原材料の管理	<input type="checkbox"/> 原材料の保管時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造の前に、原材料の種類、包装・保存状態、臭い、表示等を確認する。 <input type="checkbox"/> オカラドーナツの製造におけるミックス粉・ドーナツ粉については、湿度の低い冷暗所で保管する。 <input type="checkbox"/> 原材料に用いる豆腐・オカラ・豆乳は、製造後10℃以下で冷蔵したものであることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品・交換または廃棄する。 <input type="checkbox"/> 保管状況や冷蔵設備に不具合が見つかったときは、速やかに専門業者に修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(2) 製品毎の原材料の必要分量の取り分け・保管	<input type="checkbox"/> 製造時 <input type="checkbox"/> 製造後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造に用いる原材料の保管状況を確認し、製品毎に必要な分量を衛生的な容器に移して使用する。 <input type="checkbox"/> 直ぐに製造に用いない場合、また残分については、速やかに冷却し10℃以下で冷蔵保管する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 予め設定した時間が経過した原材料は責任者と相談の上、廃棄を含む処置を決定する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(3) 油調工程の管理	<input type="checkbox"/> 油調時 <input type="checkbox"/> 製造時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造開始時に製品に見合う油調温度かどうか確認する。 <input type="checkbox"/> 適正な油調時間で製造する。 <input type="checkbox"/> 温度計が正常に作動するかどうか点検する。 <input type="checkbox"/> 使用する油のコンタミや品質管理についても十分に配慮し、「色」、「臭い」、「油の泡立ち」等で劣化の度合いを判断し、適切に交換する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 加熱装置の点検を実施する。 <input type="checkbox"/> 加熱不足が見つかったときは、再度適切な加熱を行うか、責任者と相談の上、廃棄を含む処置を決定する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(4) 冷蔵設備・販売ケースの温度の確認	<input type="checkbox"/> 冷却時 <input type="checkbox"/> 保管時 <input type="checkbox"/> 販売時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 使用する前にあらかじめ冷蔵設備、販売ケースの温度が10℃以下に下がっていることを確認する。 <input type="checkbox"/> 確認用の温度計は性能確認されたものを使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 冷却装置の設定温度を下げる、または冷蔵時間を延長する。 <input type="checkbox"/> 所定の温度に満たない保管がされた製品は、責任者と相談の上廃棄を含む処置を決定する。 <input type="checkbox"/> 冷蔵設備に不具合が見つかったときは、速やかに専門業者に修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> その他( )

<p>(5) アレルギー物質の管理</p>	<input type="checkbox"/> 原材料の保管時 <input type="checkbox"/> 作業前後の設備点検時 <input type="checkbox"/> 製造時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 原材料の成分を把握し混入が発生していないか保管状況を製造作業前に確認する。 <input type="checkbox"/> 製造全般にわたってアレルギー物質の混入防止には万全の注意を払い、アレルギー表示を適切に行っていることを確認する。 <input type="checkbox"/> ドーナツで使用する油は、他の豆腐製品で使わないようにする。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 原材料が混同した場合には責任者と相談の上、廃棄を含む処置を決定します。 <input type="checkbox"/> その他( )
<p>(6) 異物混入の防止</p>	<input type="checkbox"/> 原材料の保管時 <input type="checkbox"/> 製造始・終業・製造時 <input type="checkbox"/> 製品の提供・包装時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 物理的な危害要因となる原材料から製造設備、製品の提供・包装に至るまでの一連の工程を製造開始時・製造中・製造後に目視・金属検出機等で点検し、異物混入防止に努める。 <input type="checkbox"/> 使用する機械・器具の破損には特に入念に注意を払う。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 混入した異物の物性と原因を究明し、原材料・製品は責任者と相談の上、廃棄を含む処置を決定する。 <input type="checkbox"/> 劣化した器具類や道具などは交換し再発防止に万全を期する。 <input type="checkbox"/> その他( )