

衛生管理計画(

黒糖製造

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 一般事項	手洗い	<input type="checkbox"/> 作業場に入る毎 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> P.11の「基本の手洗い手順」に準じて行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いが行われていない場合、すぐに手洗いを行わせる。製品に触れた場合は製品を廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
	健康管理	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 体温・嘔吐等の健康状態のチェックをする。 <input type="checkbox"/> 手指の傷等のチェックをする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 状況により作業に従事させない、もしくは製品に直接触れない部署等への配置転換を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
2 施設・設備の衛生管理	衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持する。 <input type="checkbox"/> 施設内に、不必要な物品を持ち込まない。 <input type="checkbox"/> 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 施設内の採光、照明及び換気を十分に行い、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行う。 <input type="checkbox"/> 窓及び出入口は、開放しない。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃を実施すると共に従業員に再教育を行う。 <input type="checkbox"/> 作業に無関係な物品の持込を確認した場合、物品を作業場から出し、破損や紛失がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 開放する場合は、じん埃、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずる。 <input type="checkbox"/> その他()
	トイレの清掃	<input type="checkbox"/> 毎日1回以上 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレ内を清掃、消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()
3 食品取扱施設等の保守・衛生管理		<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 汚染の都度 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機械設備は、使用前に点検し、問題のないことを確認した上で使用する。 <input type="checkbox"/> 機械器具及び分解した機械器具の部品は、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管する。 <input type="checkbox"/> 機械器具及び分解した機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用する。 <input type="checkbox"/> ヘラ、ハンドスコップ、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させる。 <input type="checkbox"/> 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱に十分注意する。 <input type="checkbox"/> 清掃用器材は、使用の都度、洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 手洗設備は、適切に維持し、適切な石けん、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておく。 <input type="checkbox"/> 洗浄設備は、清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 故障又は破損があるときは、速やかに恒久的な補修をし、常に適正に使用できるよう整備する。 <input type="checkbox"/> 機械の部品や器具の異常・破損が確認された場合は原因を調査し対策をとる。 <input type="checkbox"/> 再度、清掃を実施すると共に従業員に再教育を行う。 <input type="checkbox"/> 容器に内容物の名称を表示する。 <input type="checkbox"/> ペーパータオル等を補充する。 <input type="checkbox"/> 洗浄の効果を検証する。 <input type="checkbox"/> その他()

4 使用水等の管理	<input type="checkbox"/> 水を使用する前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 色,濁り,臭い,異物の有無について,確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原因を追及し,必要に応じて保健所の連絡・相談し,対応する。 <input type="checkbox"/> その他()
5 ねずみ・昆虫対策	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には,黒糖を汚染しないようその取扱いに十分注意する。 <input type="checkbox"/> 原材料,製品,包装資材等は容器に入れ,床又は壁から離して保管する。 <input type="checkbox"/> 一端開封したものについては,蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で,保管する。 <input type="checkbox"/> 施設内では動物を飼育しない。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 黒糖が汚染された場合は,廃棄する。 <input type="checkbox"/> 蓋付きの容器に入れ,保管する。 <input type="checkbox"/> 動物は施設外に移す。 <input type="checkbox"/> その他()
6 廃棄物・排水の取扱い	<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ゴミは,可燃・不燃を選別し,所定の場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の容器は,蓋付きで,他の容器と明確に区別する。 <input type="checkbox"/> 汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしておく。 <input type="checkbox"/> 廃棄物は,作業場内に保管しない。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の保管場所は,周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理する。 <input type="checkbox"/> 排水溝は,廃棄物の流出を防ぎ,清掃及び保守を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 早急に所定の場所に移動させる。 <input type="checkbox"/> 清掃を実施すると共に従業員に再教育を行う。 <input type="checkbox"/> 排水溝の場合,水の流れを改善する。 <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
1 一般事項	副材料 (消石灰、洗缶剤等)	<input type="checkbox"/> 新規資材の購入都度 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> メーカーからの仕様書、分析成績書等を入手する。 <input type="checkbox"/> 保管中、製造中、床に直置きしない。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 食品安全性を確認できない場合は購入しない。 <input type="checkbox"/> 壁から一定の距離をとり、パレット上に保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
2 施設・設備の衛生管理		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 施設及びその周辺は、除草や清掃する。 <input type="checkbox"/> 更衣室、休憩室を清掃し、整理整頓する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ゴミや汚れがあれば清掃する。 <input type="checkbox"/> 異常箇所等の修繕を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
3 食品取扱施設等の保守・衛生管理		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機械器具は適正に使用できるよう整備する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 整備をする。 <input type="checkbox"/> その他()
4 使用水等の管理		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水道水以外の水の場合は、年に1回以上水質検査を実施する。 <input type="checkbox"/> 受水槽を使用する場合は、清掃し、清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずる。 <input type="checkbox"/> 貯水槽を再度洗浄・消毒を行い、その後再度水質検査を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
5 ねずみ・昆虫対策		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除する。 <input type="checkbox"/> 窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ねずみ、昆虫の施設内への侵入を防止する。 <input type="checkbox"/> 年2回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ねずみ又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除する。 <input type="checkbox"/> 捕獲装置の点検及び侵入経路の確認を行い、進入口を塞ぐ。 <input type="checkbox"/> その他()
7 回収・廃棄		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、保健所等への報告等の手順を定める。 <input type="checkbox"/> 回収等を行う際は、必要に応じ、当該回収等に関する公表について考慮する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行う。 <input type="checkbox"/> 回収された当該品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従う。 <input type="checkbox"/> その他()
8 情報の提供		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 消費者に対し、安全性に関する情報提供に努める。 <input type="checkbox"/> 消費者からの健康被害・苦情及び食品衛生法に違反する黒糖等に関する情報について、保健所等に速やかに報告する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> その他()
9 食品取扱者の衛生管理・教育訓練		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 食品取扱者及び関係者に対し、衛生教育を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生教育を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(

黒糖製造

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
金属異物の確認	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 金属探知機設置事業所ではテストピースにより正常に稼働しているかどうかを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 逸脱があった場合、その前の確認時以降の製品を別に保管する。 <input type="checkbox"/> 再度正常に作動することが確認された金属探知機を通し、製品に異常がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()
		<input type="checkbox"/> 金属探知機のない事業所では、金属製造器具を目視点検等で破損等の有無等を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 破損等があった場合は、その前の確認時以降の製品は出荷停止する。 <input type="checkbox"/> その他()