

衛生管理計画(

パン類の製造(小規模事業者)

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)原材料の受け入れ	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 外装(破れ, 漏れ, 汚れ等), におい, 表示(期限, 保存方法等)などの点検を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品して, 正常品に交換。 <input type="checkbox"/> その他()
(3)冷蔵庫, 冷凍庫の温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 庫内温度を確認する。 冷蔵庫(10℃以下), 冷凍庫(-18℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 設定温度の再調整, あるいは故障の場合は修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> その他()
(9)機械や器具等の洗浄, 殺菌	<input type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃又は洗浄し, 殺菌を適切に行ってから保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度清掃又は洗浄し, 殺菌する。 <input type="checkbox"/> その他()
(10)トイレの管理	<input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレの清掃, 消毒をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度, 清掃, 消毒をする。 <input type="checkbox"/> その他()
(11)衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> 施設入場時 <input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> トイレ後 <input type="checkbox"/> 食品に直接触れる作業にあたる直前 <input type="checkbox"/> 手が汚染された時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生的な方法で手洗いをする。 (流水⇒洗浄剤(30秒)⇒流水(20秒)⇒水気取り⇒消毒用アルコール) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 未実施者への手洗いの指示。 <input type="checkbox"/> その他()
(12)従業員の健康管理, 衛生的な作業着の着用等の実施	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 下痢, 発熱, おう吐の症状がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 清潔な作業着, 帽子, ヘアネット, 専用の靴を着用する。 <input type="checkbox"/> 手指にただれや傷がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 体調不良者は直接食品を取り扱う作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 通院等を指示する。 <input type="checkbox"/> 汚れた着衣の交換を指示する。 <input type="checkbox"/> 手指に傷等がある者は, 耐水性絆創膏と手袋を着用させる。 <input type="checkbox"/> その他()
(20)リテールペーカリー等における売り場の衛生管理	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製品に直接触れないよう清浄なプラスチック製手袋を使用する。 <input type="checkbox"/> トング, トレー等は使用の都度汚れを落とし, アルコール等で消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(

パン類の製造(小規模事業者)

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。

重点衛生管理のポイント

- A: パン製品全般に共通する重点衛生管理
 B: 焼成後加工するパンの重点衛生管理

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
A(1) アレルゲン対策		<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製作用業後の機械や器具類の洗浄を念入りに行う。 <input type="checkbox"/> 戻し生地などを再加工に回す場合には、同一生地のみを使用する。 <input type="checkbox"/> 機械器具類から他製品の生地を除去する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度、機械や器具類の洗浄を行う。 <input type="checkbox"/> 異なる製品の生地が混入した製品を除去する。 <input type="checkbox"/> その他()
A(2) 金属および硬質プラスチック対策		<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機械類の異常音等がないか点検する。 <input type="checkbox"/> 器具類の破損等がないか点検する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認し調整、あるいは故障の場合は修理を依頼する。 <input type="checkbox"/> 異物が混入した製品を除去する。 <input type="checkbox"/> その他()
A(3) ノロウイルス対策		<input type="checkbox"/> 焼成冷却後の作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清浄なプラスチック製手袋を使用する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 未着用者へ手袋を使用させる。 <input type="checkbox"/> その他()
B 有害微生物対策 (焼成後加工時)	洗浄, 殺菌	<input type="checkbox"/> 焼成後の加工 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 野菜および果物を加熱せずに使用する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 野菜および果物を再度洗浄する。 <input type="checkbox"/> 次亜塩素酸ナトリウム溶液を再調整する。 <input type="checkbox"/> その他()
	加熱調理, 保管	<input type="checkbox"/> 焼成後の加工 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 見た目(形状, 色), 中心部の色などを確認して、加熱が十分なことを確認する。 <input type="checkbox"/> 加熱調理後に冷却する具材は、調理後は速やかに冷却し、冷蔵保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度、加熱するかまたは廃棄する。 <input type="checkbox"/> 加熱調理後に冷却すべき具材が冷蔵保管できなかった場合は廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
	サンド, 充填	<input type="checkbox"/> 焼成後の加工 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機械器具類の洗浄, 殺菌を徹底する。 <input type="checkbox"/> 化膿した傷を持った従業員は、耐水性絆創膏とプラスチック製手袋を着用する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機械器具類を再度洗浄, 殺菌する。 <input type="checkbox"/> 未着用の従業員へ、着用を指示する。 <input type="checkbox"/> その他()