

衛生管理計画(

パン類の製造(中規模以上の事業者)

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"/> 作業に不要な私物を持ち込まない。 <input type="checkbox"/> 手指にただれや傷がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 作業場に入る前に, 粘着ローラーで衣服に付着した毛髪, ホコリ等を落とす。 <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"/> 通院を指示する。 <input type="checkbox"/> 汚れた着衣を交換する。 <input type="checkbox"/> 不要品の持込を禁止する。 <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"/> ローラー掛けが必要な場合を教える。 <input type="checkbox"/> その他( )
(14)有害生物等対策の実施	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ネズミ, 昆虫の繁殖場所を排除する。 <input type="checkbox"/> 網戸, トラップ, 排水溝の蓋等の設置により, ネズミや昆虫の侵入を防止する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 侵入経路をふさぐ。 <input type="checkbox"/> 発生が認められた場合は専門業者に駆除を依頼する。 <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
(2)原材料等の保管方法	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 原材料置き場を定期的に清掃, 点検する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度, 清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 清掃の頻度を増やす。 <input type="checkbox"/> その他( )
(7)施設の管理	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 排水溝, グリストラップ等を清掃, 点検する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> つまり等の原因を確認し, 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"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造機械内部を清掃する。 <input type="checkbox"/> 粉だまりを吸引清掃する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度, 清掃を実施する。 <input type="checkbox"/> 清掃の頻度を増やす。 <input type="checkbox"/> その他( )
(12)従業員の健康管理	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 健康診断, 検便を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 医師の診断を受け, 再度検便を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(13)使用水管理の実施	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 井戸水や貯水タンクを使用する場合は, 水質検査を行う。 <input type="checkbox"/> 貯水タンクを清掃する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 飲用に不適な場合は, 使用を中止し, 原因を追究し改善した後, 再度水質検査を行う。 <input type="checkbox"/> 再度, 貯水タンクを清掃する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(14)有害生物等対策の実施	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ネズミ, 昆虫の発生状況を点検する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 侵入経路をふさぐ。 <input type="checkbox"/> 発生が認められた場合は専門の業者に駆除を依頼する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(16)ガラスの管理	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 施設内のガラス(窓ガラス, 蛍光灯など)に破損がないかを点検する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ひび割れ, 破損箇所を速やかに交換する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(18)食品取扱者の教育	<input type="checkbox"/> 新規採用時 <input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 従業員に対し, 衛生教育を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 決められた事項を実行していない従業員へ再度教育を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )

衛生管理計画(

パン類の製造(中規模以上の事業者)

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。
- ・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	機械、器具の洗淨	<input type="checkbox"/> 計量 <input type="checkbox"/> ミキシング <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> アレルゲンを使用した製品の製造作業後の機械や器具類の洗淨を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 他製品のアレルゲン原料が混入した製品を除去する。 <input type="checkbox"/> 再度、洗淨を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	戻し生地の取扱い	<input type="checkbox"/> ミキシング <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再加工に回す場合には、同一生地のみを使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 他製品の生地が混入した製品を除去する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	残り生地の除去	<input type="checkbox"/> 分割 <input type="checkbox"/> 丸め <input type="checkbox"/> 成形 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 機械器具類に他製品の生地の残りがないように清掃する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 他製品の生地が混入した製品を除去する。 <input type="checkbox"/> 再度、洗淨を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )
A (2)金属および硬質プラスチック対策	機械器具の点検、清掃、洗淨	<input type="checkbox"/> 焼成前工程 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 使用前の点検、使用後の清掃、洗淨を実施する。 ・ミキサー、発酵室、デバイダー、モルダー等 ・ボウル、へら、焼き型、天板等 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 不具合原因を確認し、修理(依頼)する。 <input type="checkbox"/> 異物混入製品を除去する。 <input type="checkbox"/> 原因を確認し再度清掃、洗淨を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )
		<input type="checkbox"/> 焼成後工程 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 使用前の点検、使用後の清掃を実施する。 ・スライサー、コンベア等 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 不具合原因を確認し、修理(依頼)する。 <input type="checkbox"/> 異物混入製品を除去する。 <input type="checkbox"/> 原因を確認し再度清掃、洗淨を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	シフター	<input type="checkbox"/> 始業時 <input type="checkbox"/> 終業時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 網の破れなどや発見物の有無を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 異物を特定し、原因を確認する。 <input type="checkbox"/> 網が破損した場合は破損前に遡って製品を除去する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	金属検出機	<input type="checkbox"/> 始業時 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 終業時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> テストピースを用いて動作を確認する。 <input type="checkbox"/> 除去品は適切な取扱いをする。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 不検知の場合、前回検知後の製品と区別し、正常作動確認後、製品を再度検出機に通して確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )
A (3)ノロウイルス対策	手袋の使用	<input type="checkbox"/> 焼成冷却後の作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 清淨なプラスチック製手袋を使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 未着用者へ着用を指示する。 <input type="checkbox"/> その他( )

B 有害微生物対策(焼成後加工時)	器具類の洗浄、殺菌	<input type="checkbox"/> 焼成後の加工作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 使用後の洗浄、殺菌を実施する。 ・ボウル、包丁、まな板、絞り袋、へら等 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度洗浄、殺菌を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	野菜等の洗浄、殺菌	<input type="checkbox"/> 焼成後の加工作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 野菜の洗浄殺菌(十分な流水、又は適切な希釈、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌)をする。 <input type="checkbox"/> クロール試験紙による次亜塩素酸Na溶液の濃度を確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再度洗浄する。 <input type="checkbox"/> 次亜塩素酸Na溶液を再調整する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	具材用調理食品の適切な処理	<input type="checkbox"/> 焼成後の加工作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認する。 <input type="checkbox"/> 加熱調理後に冷却する具材は、調理後速やかに冷却し、冷蔵で保管する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 日々の使用残は廃棄する。 <input type="checkbox"/> 再加熱するかまたは廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	鶏卵の取扱い	<input type="checkbox"/> 焼成後の加工作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 70℃1分間以上加熱して使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 再加熱するかまたは廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	手指の傷対策	<input type="checkbox"/> 焼成後の加工作業中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 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"/> 未着用者への着用を指示する。 <input type="checkbox"/> その他( )