

衛生管理計画(

氷雪販売業

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	
(2) 施設・設備の衛生管理	製造環境の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 氷の加工・販売環境は、このような二次汚染、害虫等の発生・混入などを起こさないよう清潔に管理する。 <input type="checkbox"/> 床が破損していたり、水が溜まりやすい箇所がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 排水溝がある場合は目皿に破損がないかを確認する。 <input type="checkbox"/> たまり水は水きりで取り除く。 <input type="checkbox"/> 壁の破損を確認したらすぐに補修する。 <input type="checkbox"/> 壁に汚れはないか、網戸は破れていたり、破損していないか点検する。 <input type="checkbox"/> 窓枠の内側に不要物品を放置していないか点検する。 <input type="checkbox"/> 照明器具の照度が落ちていないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 補修する。 <input type="checkbox"/> 清掃する。 <input type="checkbox"/> 照明器具を交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
	トイレの衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレは毎日確認し、汚れた時はその都度清掃する。 <input type="checkbox"/> トイレを使用する時は帽子・マスク等は取り、履物はトイレ専用のものを使用する。 <input type="checkbox"/> 石けん、消毒液、ペーパータオル、足踏み式の蓋付ゴミ箱を常備する。 <input type="checkbox"/> トイレから出る際は、手洗い、消毒を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度、清掃する。 <input type="checkbox"/> 適切な服装に着替える。 <input type="checkbox"/> 石けん、消毒液、ペーパータオルを補充する。 <input type="checkbox"/> 手洗い、消毒をする。 <input type="checkbox"/> その他()
	加工設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異常音の有無、不具合・破損の有無等を確認し、常に正常に作動する状態を維持する。 <input type="checkbox"/> 氷切断機、砕氷機、コンテナ、はかり、氷鉢などは洗浄し、決められた場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 洗浄・消毒の際は、洗浄剤等が氷を汚染ないように気を付ける。 <input type="checkbox"/> 機械油や洗浄剤等を別の容器に小分けする場合は、内容物の表示をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 作動に異常があれば修理する。 <input type="checkbox"/> 汚れがあれば、再度洗浄する。 <input type="checkbox"/> 正しい保管場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 汚染された氷は廃棄する。 <input type="checkbox"/> 小分けした容器に表示がなければ内容物名を表示する。 <input type="checkbox"/> その他()

(3) 使用水の衛生管理		<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水の濁りや臭い, 味の確認をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用を止め, 原因を追及し, 改善する。 <input type="checkbox"/> その他()
(4) そ族(ネズミ)及び昆虫対策		<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 出入り口, 窓, 壁, 天井, 排水口から侵入できないようにする。 <input type="checkbox"/> 壁際や冷凍庫, すのこの下などは, 常に清潔にしておく。 <input type="checkbox"/> 加工場等の不要物を撤去し, そ族及び昆虫などの発生を防ぐ。 <input type="checkbox"/> 水が溜まりやすいところは清掃し, 必要に応じて消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 侵入できる隙間を塞ぐ。 <input type="checkbox"/> 専門家に依頼して改修する。 <input type="checkbox"/> 消毒が必要な場合は, 薬剤等で水を汚染しないよう注意し, 点検・消毒の記録を保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
(5) 廃棄物・排水の取り扱い		<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚水は, 水を汚染しないよう, 床, 排水口, 排水管は, 清掃・乾燥する。 <input type="checkbox"/> 作業場内でのゴミ処理は, 水と接触しないように管理する。 <input type="checkbox"/> ゴミを一次保管する場合は, 水濡れ, そ族及び昆虫などによる汚染の拡大を防ぐため, 蓋付きの容器に保管し, 毎日片付ける。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度, 清掃・乾燥する。 <input type="checkbox"/> 正しい保管場所に保管する。 <input type="checkbox"/> その他()
(6) 食品等の取り扱い		<input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 包装の状態等に問題がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 氷の加工・保管については, 衛生的な取り扱いをする。 <input type="checkbox"/> 運搬車両は専用車両とし, 容易に洗浄・消毒可能な構造のものを使用し, 常に清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 運搬中の包装氷(製品)は, ホコリ・排気ガス等の汚染がないようにする。 <input type="checkbox"/> 運搬中の庫内温度を管理する。 <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, 速やかに保健所に連絡, 回収する。 <input type="checkbox"/> 破損した場合は補修するなど, 適切な状態を維持する。 <input type="checkbox"/> その他()
(7) 従業員の衛生管理・教育訓練	人の衛生	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生的な作業着, 帽子, 履物, マスク等を着用する。 <input type="checkbox"/> 作業着や加工場に持ち込む携行品(装飾品, 筆記用具等)についてのルールを定め遵守する。 <input type="checkbox"/> 汚染作業区域, 非汚染作業区域に分けている場合は, それぞれ専用の履物等を着用する。 <input type="checkbox"/> 下痢, 腹痛, 発熱, 嘔吐, 発熱を伴う喉の痛みなどがある人, 家族に同様の体調不良者がいる人は, 責任者に必ず報告し, 指示を受けるようにする。 <input type="checkbox"/> 手の傷の有無, 着衣などの確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 正しい作業着, 帽子, 履物, マスク等を着用させる。 <input type="checkbox"/> 責任者は体調不良の概要, 指示内容を記録する。 <input type="checkbox"/> 体調不良者には加工作業などに従事させない。 <input type="checkbox"/> 下痢などの症状を呈している場合は, 体調回復後に検便を行い, 保菌していないか確認する。 <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合には, 絆創膏をつけた上から手袋を着用する。 <input type="checkbox"/> その他()
	手洗い	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> トイレ使用后 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いをする。 <input type="checkbox"/> 手袋を使用する場合は, 汚染したものに触れた後や, 作業の切り替え時は清潔な手袋に交換する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 手洗いをする。 <input type="checkbox"/> 手袋を交換する。 <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) 原氷の受入れ管理		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 規格基準に原氷が適合しているか、氷雪製造業者の検査結果を取り寄せ、保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> その他()
(2) 施設・設備の衛生管理	製造環境の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 排水溝は定期的に掃除する。 <input type="checkbox"/> 天井は、定期的に清掃する。 <input type="checkbox"/> 壁・窓は定期的に掃除する。 <input type="checkbox"/> 照明器具を定期的に清掃する。 <input type="checkbox"/> 天井から吊りしてある構造のものは、器具全体も清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
	加工設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度計は点検を実施し、常に正常に作動することを確認する。 <input type="checkbox"/> 機械油や洗剤等はリスト化し、保管場所と使用目的や方法、一回あたりの使用量を定める。 <input type="checkbox"/> 機械・器具は、定期的に普段は見ない箇所なども含めて点検する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 校正または修理・更新する。 <input type="checkbox"/> 補修し、清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
(3) 使用水の衛生管理		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水道水以外の水を使用する場合は水質検査を年に1回以上行い、成績書は1年以上保管する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の設置施設では年に1回以上清掃し、点検を行う。 <input type="checkbox"/> 殺菌装置又は浄水装置を設置している場合は、定期的に点検を行う。 <input type="checkbox"/> 不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度原水の水質検査を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 使用を止め、原因を追及し、改善する。 <input type="checkbox"/> その他()
(6) 食品等の取り扱い		<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> 食品衛生上の問題発生時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 包装氷(製品)の回収の責任体制、具体的な回収の方法、管轄する保健所を事前に確認しておく。 <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、速やかに保健所に連絡、回収する。 <input type="checkbox"/> その他()
(7) 従業員の衛生管理・教育訓練	教育訓練	<input type="checkbox"/> 入社時 <input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 従業員の入社時に、衛生管理の教育を行う。 <input type="checkbox"/> 朝礼、職場会議などを活用し、従業員に衛生管理を周知する。 <input type="checkbox"/> 手洗いのタイミングや洗い方を教育する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 衛生教育を行う。 <input type="checkbox"/> その他()
	衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 健康診断を受ける。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 健康診断を受ける。 <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(

氷雪販売業

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) 原氷の受入れ管理	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原氷の受入れ時には検品を行い,異物がないかを確認し,その状態を記録・保管する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> その他()
(2) 施設・設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業終了時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機械・器具は部品等が破損していないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 破損した部品等の破片などが混入していないか確認し,混入した物は廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()