

衛生管理計画 (1/2)

衛生管理計画を一覧にする場合の様式例です。

一般衛生管理と工程管理の各ポイントについて、担当部署とその手順をまとめることができます。

承認者: 記入された手順が適切かを確認し、採用することを決定した者が押印します。

承認者

作成日

一般衛生管理のポイント			
原材料の受入確認	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
交差汚染 二次汚染の防止	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
トイレの洗浄・消毒	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
従業員の健康管理	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
手洗いの実施	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	

衛生管理計画
(2/2)

現在製造している製品の分類から、今の製造工程や設備の状況にあてはまるものの「該当」欄に「○」を記入します。
○の右欄に記載されたものが、管理が必要な重要ポイントであるため、工程管理の重要ポイントにて確認しましょう。

管理が必要な重要ポイント

製品の分類	担当部署	該当	重要ポイント
1) 加熱しない惣菜	原材料を殺菌している製品	金属検出器にて検査する製品	重要01, 重要02, 重要03
		金属検出器にて検査しない製品	重要01, 重要02
	金属検出器にて検査する製品	金属検出器にて検査する製品	重要02, 重要03
		金属検出器にて検査しない製品	重要02
2) 加熱後に包装する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出器にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05
3) 包装後に加熱する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出器にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05

工程管理の重要ポイント			
重要01 原材料の殺菌方法	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
重要02 ラベル貼付時の製品確認	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
重要03 金属検出機での異物検査	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
重要04 加熱時の製品中心温度と加熱時間	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
重要05 冷却時の製品中心温度と冷却時間	担当部署	いつ	
		どのように	
		問題があった時	