

衛生管理計画(

酒類製造業

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
① 施設・設備の衛生管理と保守点検	施設	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造施設内は、清掃などにより、室内環境を清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 床は、作業終了の都度清掃し、水たまりのないようにする。 <input type="checkbox"/> 排水溝は、作業終了後に清掃を行い、常に排水がよく行われる状態に保つ。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 施設・設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行う。 <input type="checkbox"/> 製品や仕掛品、半製品が漏出した場合には、速やかに清掃または洗浄を行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
	設備、機械器具類	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 機械器具類は、部品のゆるみ、油もれ等がないこと、部品の欠損、欠落等がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 機器毎に所定の洗浄を行う。洗浄後は汚れが残っていないこと及び洗剤等の残留がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 製造する酒類の特性に応じ、必要に応じて殺菌を行う。 <input type="checkbox"/> ホースは使用直後に洗浄する。 <input type="checkbox"/> ホースの保管の際は、水切りを確実にし、両端が直接床面に触れないようにするなど、異物の混入がないよう常に清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 故障、破損等があるときは、速やかに補修し適正に使用できる状態にする。 <input type="checkbox"/> 部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、製品への混入がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤等で再度洗浄またはすすぎを行う。 <input type="checkbox"/> その他( )
	トイレ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> トイレは、清掃及び消毒する。特に便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に行う。 <input type="checkbox"/> トイレの履物は専用のものを使用する。 <input type="checkbox"/> 手洗い場には、石けん、消毒液、ペーパータオル、足踏み式蓋付きゴミ箱を常備する。 <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、再度清掃し、消毒する。 <input type="checkbox"/> その他( )
③ 原材料等の衛生管理と取扱い	原材料	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 包装状態を確認すると共に、原料等受払簿に記録する。品質証明書等については1年間保存する。 <input type="checkbox"/> 米穀類およびその粉碎物、糖類等は、防虫、防鼠設備のある原料倉庫に乾燥状態で保管する。また、吸湿を防ぐため直接床面に接触しないようにする。 <input type="checkbox"/> 新鮮な果実を使用する場合は、変質を防ぐため、高温、多湿を避け、清潔な場所に保管する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> 交換する。 <input type="checkbox"/> 責任者に相談の上廃棄するか、修正後使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )

③ 原材料等の衛生管理と取扱い	醸造用微生物	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> アンブル及びケーキ状微生物などは、説明書記載の温度で保存し、乾燥菌体は開封後すみやかに使用する。 <input type="checkbox"/> 自社で保管している醸造用微生物を使用する際は、微生物検査等で汚染のないことを確認して使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 包装容器に破損等が見られたら、責任者に相談の上廃棄する。 <input type="checkbox"/> 異様な臭気があったら、責任者に相談の上廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	添加物及び薬剤	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 添加物は、食品添加物の表示があるものを使用する。 <input type="checkbox"/> 包装状態を確認すると共に、原料受払簿に記録する。検査成績書、品質証明書、SDS等については、使用終了後1年間保存する。 <input type="checkbox"/> 添加物と洗浄・殺菌用薬剤及び分析用試薬は、個別の専用保管場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 洗浄・殺菌用薬剤は、容器に内容物の名称を表示する。また、保管に食品や飲料の空容器等は使用しない。 <input type="checkbox"/> 使用基準が定められている添加物については基準に従い使用し、製造簿に記録する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> 交換する。 <input type="checkbox"/> その他( )
	販売容器及び包装資材	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 販売容器及び包装資材は乾燥状態で保管する。また、直接床面に接触しないようにする。 <input type="checkbox"/> 空びんは、屋外ではシート等を掛け保管する。 <input type="checkbox"/> 回収びんについては基準を設け、不合格びんは排除する。洗浄後は乾燥して、ほこりや虫等が入らないようにカバー等をかけて室内に保管する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 返品する。 <input type="checkbox"/> 交換する。 <input type="checkbox"/> 汚染があった場合は責任者に相談の上、修正するか廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )
④ 製品の保管	<input type="checkbox"/> 充てん後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製品に応じた温度帯の製品倉庫に保管する。 _____℃ _____℃ <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製品倉庫の温度が設定を超えていた場合は、品質を確認し出荷可否を判定する。 <input type="checkbox"/> その他( )	
⑤ ねずみ・昆虫の対策	<input type="checkbox"/> 調合及び充てん作業時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ゴミや餌になるような物を作業場内に残さないようにする。 <input type="checkbox"/> 作業場内の整理整頓、清掃をして巣になる場所をつくらないようにする。 <input type="checkbox"/> 出入り口、窓、壁、天井、排水溝から侵入できないよう対策をとる。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 作業中にねずみ・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な駆除対策をとる。 <input type="checkbox"/> その他( )	
⑥ 廃棄物・排水の取扱い	<input type="checkbox"/> 排水時 <input type="checkbox"/> 廃棄物の発生時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 廃棄物容器は、他の容器と明確に区分できるようにし、汚水、悪臭がもれないようにし、かつ、清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 廃棄物は、適宜、廃棄物集積場に搬出し、製造場に放置しない。 <input type="checkbox"/> 使用済ろ過助剤、活性炭等については、袋に入れる等して、飛散しないよう処理する。 <input type="checkbox"/> 排水は原材料、製品を汚染しないようにし、床、排水溝、排水管は清掃や乾燥を心がける。 <input type="checkbox"/> 廃棄物・排水の処理にあたっては、自治体の指示に従い適切に処理する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 床、排水溝、排水管を清掃する。 <input type="checkbox"/> ゴミが散乱していた場合、周囲を清掃する。 <input type="checkbox"/> その他( )	