

## 別紙 1

(計画書様式-1)

衛生管理計画	作成者	作成年月日	
		書類番号	

管理のポイント			
分類	工程名	確認方法	該当する□にチェック
① 施設・設備の衛生的管理と保守点検	充填 (施設)	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 充填の施設は清掃を行うなど適切に管理されている。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 作業中に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。
	充填 (設備)	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 充填に使用する器具は、使用の都度、洗浄し、又はすすぎを行い消毒すると同時に壊れていないかを併せて確認する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤が残っていた場合は、洗剤等で再度洗浄又はすすぎを行う。 <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、再度ろ過等を行う。
	(トイレ)	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )
		どのように	<input type="checkbox"/> トイレの洗浄、消毒を行います。特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する。
② 使用水の衛生的管理(衛生的な水であることの確認)	いつ	<input type="checkbox"/> 井戸水及び簡易専用水道の使用時 <input type="checkbox"/> 貯水槽(10m <sup>3</sup> 以上)の使用時	
	どのように	<input type="checkbox"/> 井戸水及び簡易専用水道は、年1回以上水質検査を行い検査証明書等を保管する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽(10m <sup>3</sup> 以上)の使用時は、年1回以上清掃を行い記録する。	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 水質検査の結果、水質が食品製造用水に適さない場合、使用を中止する。 <input type="checkbox"/> 貯水槽の清掃が行われていない場合、速やかに清掃を実施し記録する。 <input type="checkbox"/> 水質検査に適合していた以降に製造した製品について確認し、衛生上の問題があれば適切な処置を行う。	
③ 排水及び廃棄物の取扱	いつ	<input type="checkbox"/> 排水時 <input type="checkbox"/> 廃棄物の発生時	
	どのように	<input type="checkbox"/> 排水は、原材料、製品を汚染しないよう、床、排水溝、排水管は、清掃や乾燥を心がける。 <input type="checkbox"/> ゴミは製品や原材料との接触を防ぐため蓋付きの容器に保管し、速やかに処置する。	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 床、排水溝、排水管は、水溜りができないように清掃する。 <input type="checkbox"/> ゴミが散乱していた場合、周囲を清掃する。	

④ 食品の 衛生的 取扱	原材料 の受入	いつ	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 使用時
		どのように	<input type="checkbox"/> 送り状の内容と契約内容を照合する。 <input type="checkbox"/> 穀物原料などカビがないことを目視で確認する。 <input type="checkbox"/> 包装の状態に問題ないことを確認する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 返品 <input type="checkbox"/> 交換
	原材料 の保管	いつ	<input type="checkbox"/> 納品時 <input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> 使用中 <input type="checkbox"/> その他( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 変質を防ぐため濡れ、高温、多湿を避け保管する。 <input type="checkbox"/> 食害等を防ぐため侵入防止ネット等を設置し保管する。 <input type="checkbox"/> 洗剤、消毒剤等は、混入しないよう分けて保管する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 廃棄 <input type="checkbox"/> 修正後使用
	中間製 品の取 扱い	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 中間製品が開放状態にある場合は、異物の混入が起らないよ う蓋や覆いをするなど混入を防止する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 再度、充填ろ過を行う。
⑤ 従業員の衛生 管理、 衛生教 育	健康管 理	いつ	<input type="checkbox"/> 年1回 <input type="checkbox"/> 出社時
		どのように	<input type="checkbox"/> 定期的な健康診断の結果、適切な方が従事している。 <input type="checkbox"/> 嘔吐、発熱、下痢、手指の傷の有無を確認し記載する。
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 消化器症状がある場合、充填作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> 手に傷がある場合、絆創膏の上に手袋をするか、又は製麴作業 に従事させない。
	手洗い の実施	いつ	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )
		どのように	<input type="checkbox"/> 衛生的な手洗いの実施
		問題があったとき	<input type="checkbox"/> 従事者が必要なタイミングで手洗いを実施していない場合、 すぐに実施させる。
⑥ そ族・ 昆虫の 対策	いつ	<input type="checkbox"/> 駆除：6月頃、11月頃 <input type="checkbox"/> 調合及び充填作業時	
	どのように	<input type="checkbox"/> 駆除作業を実施する。 <input type="checkbox"/> 作業中、出入り口は、ドアやストリップカーテンを閉じる。 <input type="checkbox"/> 窓は網戸等の防虫対策がなされていない場合、閉め切ってお く。	
	問題があったとき	<input type="checkbox"/> 作業中にそ族・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。	

重要管理のポイント（背景が赤地の箇所がHACCPの重要な管理点です）		
分類	グループ	チェック方法(該当する口に印)
i 食中毒菌について	□普通のしょうゆ類（食塩が10%以上のもの）	□普通の火入:70℃～80℃。 □パラオキシ安息香酸のエステル類を使用する場合：80℃前後。 □核酸系の調味料を使用する場合：85℃以上で15分以上。 □火入を行わない場合、RO膜やセラミック膜等でろ過を行う。 行わない場合、低温で流通を行う。
	□低塩及び減塩しょうゆ並びにだししょうゆなどの加工しょうゆ（食塩が10%未満のもの）	□芽胞子等の殺菌のため125℃、5秒以上の殺菌相当の火入。 □高温での殺菌ができない場合、通常の火入殺菌（80～100℃で15～60分間相当）後、一定時間（3時間以上）放置し、芽胞子の発芽後、再度火入殺菌を行い、再放置後もう一度火入殺菌を行います。 殺菌工程後、製品の配管や容器は、十分洗浄・殺菌を行う。 □キャップや容器の殺菌を行うため85℃以上で熱充填し反転する。
ii 異物について ii (a) ろ過の種類	□生揚げのろ過	□以降の工程で、交差汚染の防止・二次汚染の防止を推奨する。
	□火入後ろ過	□以降の工程で、交差汚染の防止・二次汚染の防止を推奨する。
	□充填前のろ過	□充填前製品の異物除去をするため、充填作業の前後でろ過機器のろ過が適切に行われたことの状態を確認する。
ii 異物について ii (b) 容器の種類	□ガラス	□受入：ヒビや他の割れた破片など混入が無いことを充填前に確認を行う。 □充填：打栓時にヒビが入ってしまうなどが起こらないよう充填機器の点検を行う。
	□プラスチック・缶	新容器を使う為、容器からの異物は無視できる。栓をするまでの工程で落下した異物が入ってしまうことに注意する。 □②-1交差汚染・二次汚染の防止
	□コンテナ・ローリー	通常通り容器として洗浄して繰り返し使用するため洗浄、殺菌工程での洗剤や殺菌剤のあと残りが起こらないように適切な洗浄を行う。 □②-2器具等の洗浄・消毒・殺菌
iii (a) アレルギー物質	□えび、□かに、□卵、□小麦、□乳、□そば、□落花生	□ラベルに記載漏れはないか？ □同じラインでこれらを含む製品を製造している場合、製品の配管や容器は、後残りが無いよう十分洗浄を行う。
iii (b) 特定の添加物の種類	□甘味料（□サッカリンNa、□アセスルファムK）	□配合割合を決める際に、下記の通り設計する。 ・□サッカリンNaは、しょうゆ100L当たり57.5g以下 ・□アセスルファムKは、しょうゆ100L当たり40.2g以下 □計量結果を記録し添加の確認を行う。
	□保存料（□安息香酸Na、□パラオキシ安息香酸類）	□配合割合を決める際に、下記の通り設計する。 ・□安息香酸Naをしょうゆ100L当たり81g以下 ・□結晶粉末状のパラオキシ安息香酸ブチルエステル単体品（POPB）しょうゆ100L当たり35g以下 ・□商品名「ネオメッキンス」しょうゆ100L当たり65g以下 □計量の都度、結果を記録し、使用制限量を超えていないことを確認する。
	□その他使用制限のある添加物	□配合割合を決める際、最大量を超えない設計をする。 □製造時に計量を間違えないように管理する。