

(計画書様式-1) ~記入例~

衛生管理計画	作成者	高城太郎	作成年月日	2017年 11月 1日
			書類番号	IP-001

管理のポイント			
分類	工程名	確認方法	確認方法 (該当する管理選択肢 (□) 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 checked="" type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 作業後 <input type="checkbox"/> その他 ()
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 充填の施設は清掃を行うなど適切に管理されています。
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中に施設設備の清掃の不良を確認した場合は、直ぐに清掃を行います。
	充填 (設備)	いつ	<input checked="" 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 checked="" 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します。
		問題があったとき	<input checked="" 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います。 <input checked="" type="checkbox"/> 部品の欠落や破損があった場合は、速やかに交換し、再度ろ過等を行います。

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 (該当する管理選択肢 (□) に印)
i 食中毒菌について	<input type="checkbox"/> ストレートつゆ (区分1)	<input type="checkbox"/> 充填前にポツリヌス菌が死滅する 120℃、4分又はこれと同等以上の殺菌を行い、充填は 85℃相当で行い、充填後速やかに転倒殺菌します。 <input type="checkbox"/> 製品を低温流通 (10℃以下) とし、ポツリヌス菌が増殖しないようにします。 <input type="checkbox"/> 中級者用手順書に従い危害要因分析を行い、殺菌条件を設定します。
	<input type="checkbox"/> ストレートつゆ (区分2)	<input type="checkbox"/> 充填前に 125℃、5秒以上相当の殺菌を行い、充填は 85℃相当で行い、充填後速やかに転倒殺菌します。 <input type="checkbox"/> 製品を低温流通 (10℃以下) とし、食中毒菌が増殖しないようにします。 <input type="checkbox"/> 中級者用手順書に従い危害要因分析を行い、殺菌条件を設定します。
	<input checked="" type="checkbox"/> 濃縮つゆたれ (区分3)	<input checked="" type="checkbox"/> 充填は 85℃相当で行い、充填後速やかに転倒殺菌します。 <input type="checkbox"/> 製品を低温流通 (10℃以下) とし、食中毒菌が増殖しないようにします。 <input type="checkbox"/> 中級者用手順書に従い危害要因分析を行い、殺菌条件を設定します。
	<input type="checkbox"/> 濃縮つゆたれ (区分4)	<input type="checkbox"/> 充填前にしょうゆの火入れと同等の処理を行います。 <input type="checkbox"/> 打栓までの間に酵母や乳酸菌が入らないように管理します。
ii 異物について ii-(a) ろ過の種類	<input checked="" type="checkbox"/> 充填前ろ過あり	<input checked="" type="checkbox"/> ろ過前のろ過器の確認、ろ過後のろ過器の確認を行います。 <input type="checkbox"/> ろ過から打栓までの工程で異物が入らないように管理します。 <input type="checkbox"/> 充填される前の容器に異物がないことを確認します。
	<input type="checkbox"/> 充填前ろ過なし	<input type="checkbox"/> 原料は異物が入っていないものを使用します。 <input type="checkbox"/> 製造工程中で異物が入らないように管理します。

iii-(b) 特定の添加物の種類	<input checked="" type="checkbox"/> 甘味料 アセルラムK スクロース	<input checked="" type="checkbox"/> 配合割合を決める際に、下記の通り設計します。 ・ <input checked="" type="checkbox"/> アセルラムKは、(つゆ) 製品 1kg 当たり 1.0g 以下、 (たれ) 製品 1kg 当たり 0.35g 以下 ・ <input type="checkbox"/> スクロースは、製品 1kg 当たり 0.58g 以下 <input checked="" type="checkbox"/> 計量結果を記録し添加の確認を行います。
	<input type="checkbox"/> 保存料 ソルビン酸、ソルビン酸 K、 ソルビン酸 Ca (つゆ、たれのみ)	<input type="checkbox"/> 配合割合を決める際に、下記の通り設計します。 ・ソルビン酸類はソルビン酸として、製品 1kg 当たり 0.50g 以下 <input type="checkbox"/> 計量結果を記録し添加の確認を行います。
	<input type="checkbox"/> その他使用制限のある添加物	<input type="checkbox"/> 配合割合を決める際、最大量を超えない設計をします。 <input type="checkbox"/> 製造時に計量を間違えないように管理します。