

衛生管理計画(削りぶし製造業 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 原料節・煮干しの受入の確認	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 発注したものと納品されたものが合っているか確認する。(魚種、産地、荒・枯の別、数量等) <input type="checkbox"/> 包装状態(破れ、汚れ)、品質(香味、色沢、乾燥具合、肉質、形態等)に問題がないか、異物が混入していないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品、廃棄する。 <input type="checkbox"/> 異物が混入していた場合は、適切に異物を除去する。 <input type="checkbox"/> 異常な量の異物が確認された場合は、生産者等に改善を申し入れる。 <input type="checkbox"/> その他()
② 原料節・煮干しの保管	<input type="checkbox"/> 作業の都度 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 決めた温度・場所で保管する。 <input type="checkbox"/> 保管場所を清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 決めた保管場所に戻す。 <input type="checkbox"/> 保管状態に問題があった場合は、原因を確認する。 <input type="checkbox"/> 決めた保管温度へ復帰するよう再調整する。 <input type="checkbox"/> 設備故障の場合は速やかに修理する。 <input type="checkbox"/> 保管場所を清掃する。 <input type="checkbox"/> 原料の状態に応じて廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
③ 工程の管理	<input type="checkbox"/> 作業の都度 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 前処理作業(水洗、表面処理、水漬)を適切に行う。 <input type="checkbox"/> 前処理作業(蒸煮(焼軟))の温度と時間を確認する。 <input type="checkbox"/> 除去した粉末を加工品の原料として利用する場合は、二次汚染のないように衛生的に扱う。 <input type="checkbox"/> 密封部のシール不良がないことを目視で確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 蒸煮(焼軟)を再度実施する。 <input type="checkbox"/> 再包装する。 <input type="checkbox"/> 状況に応じて廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
④-1 交差汚染の防止	<input type="checkbox"/> 切削から包装までの工程作業場入室前 <input type="checkbox"/> 蒸煮(焼軟)作業後 <input type="checkbox"/> 中間製品移動時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 必ず決めた方法で手洗いをする。 <input type="checkbox"/> 交差汚染が発生しない手段をとる。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度、決めた方法で手洗いをする。 <input type="checkbox"/> 作業を見直し、作業区分を明確にする。 <input type="checkbox"/> その他()
④-2 機械・器具等の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機械・器具を清掃・洗浄する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 再度清掃・洗浄を行う。 <input type="checkbox"/> 清掃・洗浄方法を見直す。 <input type="checkbox"/> 汚染された製品は、廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()

④-3 作業施設の衛生管理	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 施設は破損がないか点検し、必要に応じて補修を行う。 <input type="checkbox"/> 施設は汚れに注意し清掃する。必要に応じて洗浄・消毒を実施する。 <input type="checkbox"/> トイレは専用の履物を用意し、適切に清掃及び消毒を行い常に清潔な状態を保つ。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 破損がある場合は補修する。 <input type="checkbox"/> 清掃又は洗浄し、必要に応じて消毒する。 <input type="checkbox"/> 清潔に保てるように管理する。 <input type="checkbox"/> その他()
④-4 使用水の管理	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 井戸水を使用する場合は、水質の確認(色, 濁り, 味, におい等)をする。 <input type="checkbox"/> 残留塩素(0.1ppm以上)の測定を行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 問題が解決されるまで用水の使用を中止する。 <input type="checkbox"/> その他()
④-5 廃棄物及び排水の管理	<input type="checkbox"/> 作業の都度 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 廃棄物は必要に応じ分別し、作業に影響のない所に保管し、搬出する。 <input type="checkbox"/> 排水溝の目詰まり、破損がないか確認し、必要に応じて清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れたところは清掃、消毒する。 <input type="checkbox"/> 破損がある場合は修理する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑤-1 従業員の健康管理・衛生的作業衣の着用等	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 従業員の健康状態を確認する。 <input type="checkbox"/> 従業員の手指に傷がないか確認する。 <input type="checkbox"/> 清潔な作業衣・履物を着用する。 <input type="checkbox"/> 製造に必要なものを工場へ持ち込まないようにする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 熱, 下痢や嘔吐等の症状がある場合は作業に従事させないようにする。 <input type="checkbox"/> 絆創膏等で処置し、手袋を着用させる。 <input type="checkbox"/> 汚れた作業衣・履物は交換する。 <input type="checkbox"/> やむを得ず使用しなければならない場合は、ルールを決めて使用する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑤-2 衛生的な手洗いの実施	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> トイレの後 <input type="checkbox"/> 汚れたとき <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 決めた手順に従って手洗いを。 <input type="checkbox"/> 液体石鹸でよく泡立てて洗い、流水でよく石鹸を洗い流す。 <input type="checkbox"/> ペーパータオルで水分をよく拭き取り、水分を飛ばす。 <input type="checkbox"/> アルコール等の消毒剤で消毒する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 必要な手洗いを行っていない場合はすぐに手洗いを行わせる。 <input type="checkbox"/> 手洗いが不十分な従業員は再教育する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑥ 虫・ねずみ等の小動物の防除	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 虫・ねずみ等の小動物が施設内に侵入しないよう対策を行う。 <input type="checkbox"/> 害虫等の内部発生がないか点検する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 発生原因の特定や侵入経路の確認を行い、その結果に従って清掃や薬剤処理で駆除する。 <input type="checkbox"/> 専門的技術を要する場合は、専門業者に相談する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑦ 金属異物の除去	<input type="checkbox"/> 作業の都度 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 原料を取り扱う際は、釣針等が付着していないか、身に食い込んでいないかを目視で点検・確認する。 <input type="checkbox"/> 製造工程では、機械、器具、施設に不具合(破損やねじ等の部品脱落の放置等)がないか目視で点検・確認する。 <input type="checkbox"/> ふるい等により金属片を除去する。 <input type="checkbox"/> マグネットを設置している場合は、マグネットにより金属片を除去する。 <input type="checkbox"/> 削り機の刃に損傷等はないか点検(目視、削り片の状態、異常音、円盤の回転速度等)する。 <input type="checkbox"/> 金属探知機を設置している場合は、定期的にテストピースにより管理し、記録する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 異物があつた場合は除去する。 <input type="checkbox"/> 機械部品、削り刃等の脱落、損傷が確認された際は、脱落部品、欠け刃を回収する。 <input type="checkbox"/> 回収がされない場合は、脱落、損傷から確認された時点までの製品は出荷を止める。 <input type="checkbox"/> 金属探知機で検出された製品は金属片を除去又は廃棄する。 <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
④-4 使用水の管理	<input type="checkbox"/> 定期的(年__回) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 井戸水や貯水槽を介する水道水を使用する場合は、水質検査を年1回以上実施し、成績書は必要な期間保管する。 <input type="checkbox"/> 年1回以上貯水槽の清掃を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 問題が解決されるまで用水の使用を中止する。 <input type="checkbox"/> その他()
④-5 廃棄物及び排水の管理	<input type="checkbox"/> 定期的(年__回) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 浄化槽を設置している場合は、年1回以上点検をする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 汚れたところは清掃、消毒し、破損がある場合は修理する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑤-1 従業員の健康管理・衛生的作業衣の着用等	<input type="checkbox"/> 定期的(年__回) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 年1回以上従業員の健康診断を実施し、結果を保存する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> その他()
⑥ 虫・ねずみ等の小動物の防除	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 定期的に点検・駆除する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 発生原因の特定や侵入経路の確認を行い、清掃や薬剤処理で駆除する。 <input type="checkbox"/> 専門的技術を要する場合は、専門業者に相談する。 <input type="checkbox"/> 専門の業者からの結果を保存する。 <input type="checkbox"/> その他()