

衛生管理計画(

分離液状ドレッシング製造(水相部分がpH4.6以下)

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	<input type="checkbox"/> 作業前 <input type="checkbox"/> 作業後 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 機器の故障や破損・欠損等の異常がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 施設設備、機器は清掃、洗浄する。 <input type="checkbox"/> 作業室には不必要なものを置かないようにする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 処置し、必要な場合は専門業者に連絡して対応する。 <input type="checkbox"/> 汚れが確認された場合は清掃洗浄する。 <input type="checkbox"/> その他()
②トイレの管理	<input type="checkbox"/> 使用時 <input type="checkbox"/> 終業時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレは終業時に清掃し、塩素系消毒剤にて消毒する。 <input type="checkbox"/> 特に便座、水洗レバー、ドアノブ等は入念に消毒する。 <input type="checkbox"/> 清掃消毒作業を行う時は、製造時と異なる服、靴、手袋を身につける。 <input type="checkbox"/> 作業後は、入念に手洗いをを行う。 <input type="checkbox"/> トイレの使用時は、専用の履物へ履き替える等、施設で定められたルールを確実に守る。 <input type="checkbox"/> 使用後は衛生的な手洗いと、身だしなみを整える。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> トイレが汚れている時は、トイレの洗浄消毒を再度実施する。 <input type="checkbox"/> ルール通りの活動ができていなかった場合には、再度ルール通りに対応させる。 <input type="checkbox"/> その他()
③計測機器の確認	<input type="checkbox"/> 使用前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 故障や破損がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 正常に利用できる計測機器に交換する。 <input type="checkbox"/> その他()
④使用水の管理	<input type="checkbox"/> 始業時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 濁り及び異味異臭がないか確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 給水トラブル等があった場合は製造を止め、製品は廃棄する。 <input type="checkbox"/> 災害等により水源等が汚染された恐れがある場合はその都度、水質検査にて安全性を確認してから使用する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑤そ族・昆虫対策	<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"/> ネズミ、昆虫の繁殖場所を排除する。 <input type="checkbox"/> 窓、ドア、吸排気口の網戸、排水溝の蓋等の設置により、ネズミや昆虫の侵入を防止する。 <input type="checkbox"/> ドア等を開閉する場合は、有害生物等の侵入の機会を減らすために速やかに行う。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ネズミ、昆虫等の有害生物の発生もしくは痕跡を確認した場合は、速やかに駆除作業を行う。 <input type="checkbox"/> 貯穀害虫が発生した場合は、粉体の堆積の可能性がある場所を徹底的に清掃する。 <input type="checkbox"/> 必要に応じて専門業者に相談する。 <input type="checkbox"/> その他()

⑥廃棄物・排水の取扱い	<input type="checkbox"/> 終業時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 廃棄物は作業場から速やかに密封搬出し、所定の場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液、汚臭が漏れないように常に清潔にする。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 廃棄物や汚液が漏れた場合は周囲を清掃する。 <input type="checkbox"/> 廃棄物が決められた場所以外に放置されていた場合は所定の場所に移動させ、放置していた場所は清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑧食品取扱者の衛生管理	<input type="checkbox"/> 入室時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 下痢、発熱、おう吐の症状や手指に荒れや傷がないことを確認する。 <input type="checkbox"/> 入場の際は下記の通りの身だしなみが守られているか確認する。 <ul style="list-style-type: none"> ・爪は短く切り、付け爪やマニキュア等を付けない。 ・指輪等の装飾品、腕時計、ピン類等の私物は持ち込まない。 ・ヘアネット又は帽子、清潔な作業着、専用の靴を着用する。 ・粘着ローラー等で衣服に付着した毛髪やホコリ等を落とす。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 食品を取扱う作業はさせず、医師の診断を受けさせる。 <input type="checkbox"/> 手指に荒れや傷がある作業者は絆創膏と手袋を着用し、素手で食品に触れないようにする。 <input type="checkbox"/> 身だしなみができていない作業者がいた場合は、正しい身だしなみで入場させる。 <input type="checkbox"/> その他()
⑩手洗い消毒管理	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 用便後 <input type="checkbox"/> 手が汚れたとき <input type="checkbox"/> 食品に直接触れる作業の前 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水と洗剤、消毒剤、ペーパータオル等手洗いに必要なものが揃っていることを確認する。 <input type="checkbox"/> 手洗いルールに従って、手洗い消毒を行わせる。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 必要なものが揃っていない場合には補充や別の手洗い場所にて手洗いを行わせる。 <input type="checkbox"/> 正しい手洗いを実施していない作業者がいた場合は、手洗い消毒を再度実施させる。 <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
①施設設備の衛生管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 排水溝, 施設の高所等の清掃しづらい場所, 施設周辺, 敷地内の汚れや整備状態を点検する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 処置し, 必要な場合は専門業者に連絡して対応する。 <input type="checkbox"/> その他()
③計測機器の確認	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 計量器, 温度計, pH計, 残留塩素計を点検し正確に計測できることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 修理又は交換する。 <input type="checkbox"/> 対象の計測機器を使用した製品への影響を確認する。 <input type="checkbox"/> その他()
④使用水の管理	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 水道水以外に井水や貯水槽を使用している場合, 年に1回以上の水質検査を実施し, 水質検査の成績表は1年以上, 保存する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 給水装置に不備や水質検査にて問題があった場合には, 製品等への影響を調べ, 出荷止め等, 対応する。 <input type="checkbox"/> 必要に応じて保健所に連絡し, 指示に従う。 <input type="checkbox"/> その他()
⑤そ族・昆虫対策	<input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 生息調査を実施し, 必要に応じて駆除を行い記録を保管する。 <input type="checkbox"/> 粉体を扱う場所は, 定期的に清掃する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> ネズミ, 昆虫等の有害生物の発生もしくは痕跡を確認した場合は, 速やかに駆除作業を行う。 <input type="checkbox"/> 貯穀害虫が発生した場合は, 粉体の堆積の可能性がある場所を徹底的に清掃する。 <input type="checkbox"/> 必要に応じて専門業者に相談する。 <input type="checkbox"/> その他()
⑦回収・廃棄と情報の伝達	<input type="checkbox"/> 衛生管理計画作成時 <input type="checkbox"/> 食品衛生上の問題発生時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう, 回収に係る責任体制, 具体的な回収の方法, 保健所等への報告先を確認する。 <input type="checkbox"/> 回収した製品に関し, 廃棄その他の必要な措置を行う。 <input type="checkbox"/> 回収した当該品は通常製品と明確に区別して保管し, 保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講じる。 <input type="checkbox"/> 回収等を行う際は必要に応じ, 当該回収等に関する公表について考慮する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 回収が速やかに実行できない等, 支障がある場合には, 再度手順を見直す。 <input type="checkbox"/> 保健所等に相談して進める。 <input type="checkbox"/> その他()
⑨食品取扱者の教育訓練	<input type="checkbox"/> 入社時 <input type="checkbox"/> 定期的() <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 新入社員が入社する時には, 食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を行う。 <input type="checkbox"/> 衛生管理計画を基に定める清掃・洗浄殺菌, 廃棄物の保管及び取扱い, 食品等の取扱い, 回収・廃棄, アレルギーマテリアルのコンタミネーションの防止について, 目的と手順を教育する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 正しい手順に沿って行動できない者がいた場合や長期間教育を受けていない者がいる等の場合, 再度教育を実施する。 <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画(

分離液状ドレッシング製造(水相部分がpH4.6以下)

編)②

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。

重要管理のポイント

製品名:

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
原材料殺菌	加熱の場合	<input type="checkbox"/> 原材料殺菌時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 温度計とタイマーを使用して、定められた温度と時間の条件で加熱し、その良否も含めて記録する。 ※75℃以上 1 分間又はこれと同等以上の条件で加熱する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 製品を再加熱又は廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他()
	塩素殺菌の場合	<input type="checkbox"/> 原材料殺菌時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 定められた量の次亜塩素酸ナトリウムを水で希釈し、塩素殺菌液を作り、タイマーを使用して、定められた殺菌時間にて浸漬する(使用ごとに調整する)。浸漬後は、十分にすすぐ。 <input type="checkbox"/> 連続使用する場合は、塩素濃度測定器や試験紙により、定められた濃度が保たれていることを確認する。 ※塩素殺菌液の濃度や時間は、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で 5 分間又は100ppmで 10 分間、あるいはこれと同等以上と証明できる量を設定する。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 正しい塩素殺菌液を調整した上で再殺菌する。 <input type="checkbox"/> その他()
計量・混合		<input type="checkbox"/> 計量・混合時 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 定めた量の具材、食用植物油、調味料を正確に混合する。 <input type="checkbox"/> 計測機器を利用して pH を測定する。 <input type="checkbox"/> 複数の種類を一度に扱う場合には重複や忘れることがないように作業前後で確認を行い、正確に作業する。 <input type="checkbox"/> 確実に混合できる投入順や投入方法を定める。 <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 配合の間違いがあつた場合は、再調査又は廃棄等に対応する。 <input type="checkbox"/> その他()