

衛生管理計画			作成日 2019・10・15・
			承認 山田 @
一般衛生管理のポイント (記入例)			
(1)	原料・包材の受け入れの確認	いつ	原料・包材の受入時・保管時
		どのように	規格書に合っていること、外観、包装、保管温度を確認する。
		問題があったとき	良品と分けて保管し、必要に応じて返品、交換する。
(2)	製造場の5S	いつ	製造開始前・製造終了時
		どのように	床、排水溝などの清掃、ゴミ汚れの除去、床・配管の洗浄
		問題があったとき	再度洗浄する。器具・備品・清掃用具などを正位置に置く。
(3)	ねずみ・昆虫対策	いつ	製造開始前・製造終了後
		どのように	原料周辺、排水溝、作業台、床などに昆虫・ねずみの痕跡がないか確認する。
		問題があったとき	侵入場所、発生源を特定して、撤去し、清掃して再発防止策を実施する。
(4)	機械・器具の清掃または洗浄と保守・点検	いつ	製造開始前・製造終了後
		どのように	機械・器具を洗浄・清掃し、汚れの付着、部品の緩み、欠損が無いことを確認する。モニタリングや工程検査のための機器は定期的に点検する。
		問題があったとき	部品の欠損が見つかり、その部品が見つからない場合は、製品に混入していないか確認する。設備・器具の洗浄・清掃マニュアルに準じて洗浄する。
(5)	トイレの洗浄・消毒	いつ	製造開始前
		どのように	トイレの洗浄、消毒を行う。
		問題があったとき	トイレが汚れていた場合は、製造時の作業服とは別の服を着用し、早急に洗剤で洗浄し、消毒する。
(6)	従業員の健康管理・衛生管理	いつ	製造開始前・その他
		どのように	従業員の健康状態の確認、適切な作業服の着用、手洗い励行
		問題があったとき	発熱や下痢等の症状がある場合は、製造作業に従事させない。 ケガの場合は、防水用の手袋を着用させる。
(7)	その他	いつ	製造開始前・製造終了後
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> 使用水が無色透明で無味無臭であることを確認。塩素濃度の確認 廃棄物が適切な保管場所にあり、製品や原材料と接触しないことを確認。
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> 原因を確認し、塩素添加など直ちに対策を講じる。井戸水の場合、すぐに改善できない場合は水道水を使用する。 廃棄物を適切な保管場所に移し、清潔に保つ。

衛生管理計画				作成日 <u>2019・10・15・</u>		
				承認 <u>山田</u> 印		
重要な衛生管理のポイント (記入例)						
製品名		オニオンエキスD				
(1)	加熱の温度と時間の管理	いつ	加熱中			
		どのように	95	℃ 以上	30	分 以上の温度と時間
		問題があったとき	再加熱または廃棄			
(2)	濃縮時の Brix 値の管理	いつ	濃縮時			
		どのように	Brix50%以上 (水分活性 0.83 以下)			
		問題があったとき	未達の場合は、濃縮を継続して所定の Brix になったことを確認する。 それでも終点に達しない場合には、所定の方法で Brix 計の精度を確認する。			