

衛生管理計画(

エキス調味料製造業

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・包材の受け入れの確認	<input type="checkbox"/> 受入時 <input type="checkbox"/> 保管時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 品名, ロット, 数量など注文したものと納品されたものが合っているか確認する。 <input type="checkbox"/> 外観, におい, 包装の状態, 表示(期限, 保存方法など), 保管温度, 仕様, 規格書を確認してから保管する。 <input type="checkbox"/> アレルゲンを含む原料は, 他の原料と混同しないよう特定の場所に保管する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 汚れ, 破損が確認された場合や, 保管温度が守られなかった場合には状態を確認し, 良品と分けて保管し, 決められた方法に従って処理し, 返品する。 <input type="checkbox"/> 異物が混入している場合には, 除去する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(2)製造場の5S (整理・整頓・清掃・清潔・習慣)	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 製造場の換気設備, 金網, 床, 壁, 排水溝などの清掃と保守を行う。 <input type="checkbox"/> 製造場は, 毎日, ゴミや汚れを除去して清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 特に生ゴミは蓋つきの容器に保管し, 作業終了後, 指定の場所へ移す。 <input type="checkbox"/> 製造場の器具, 機器, 設備, 清掃用具などは, 決められた場所に置く。 <input type="checkbox"/> 床, 配管, 器具, 機器, 排水溝などは十分に洗浄する。 <input type="checkbox"/> 整理, 整頓し, 衛生的にする。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 5S パトロールなどで問題を指摘された場合には, 直ちに改善し, 再発防止対策を実施する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(3)ねずみ・昆虫対策	<input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ねずみ・昆虫などを誘引する植栽を避け, 廃棄物, 汚水がないよう整備する。 <input type="checkbox"/> 製造場への出入り口や窓, 排水溝はねずみ・昆虫などが侵入できないよう, ビニールカーテンや網を設置し, 開放しないようにする。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> ねずみ・昆虫などを発見した場合は, 侵入場所, 発生源を特定して, 撤去し, 清掃する。 <input type="checkbox"/> 薬剤による駆除作業を行う場合は, 定められた薬剤を使用し, 食品・原料・器具等が直接暴露しないよう厳重に隔離する。 <input type="checkbox"/> ねずみ・昆虫などの発生・侵入が拡大する可能性がある場合には, 専門業者に相談する。 <input type="checkbox"/> その他( )

<p>(4)機械・器具の清掃または洗浄と保守・点検</p>	<p><input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> 作業終了後 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 製造に使用する機械や器具は、使用後速やかに清掃または洗浄し、清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 機械・器具は、汚れの付着、部品の緩み、欠損、油漏れなどがないことを目視で確認する。 <input type="checkbox"/> 部品の欠損がないことを目視で確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 部品に欠損が見つかり、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。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>
<p>(5)トイレの洗浄・消毒</p>	<p><input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 製造を行なう時の服とは異なる服、靴、ゴム手袋を着用する。 <input type="checkbox"/> 石鹼、消毒用アルコール、ペーパータオルなどを補充する。 <input type="checkbox"/> 水洗レバー、ドアノブなど、手指が触れる場所を消毒する。 <input type="checkbox"/> 手洗い設備を洗浄する。 <input type="checkbox"/> 便器及び床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗した後、流水で洗い流す。 <input type="checkbox"/> 洗浄後、消毒済みの箇所を汚染しないようにする。 <input type="checkbox"/> 汚染の可能性がある場合は再度殺菌する。 <input type="checkbox"/> 使用した器具は、洗浄・乾燥し保管する。 <input type="checkbox"/> 終了後入念に手を洗う。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 汚れがあれば、早急に清掃する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>
<p>(6)従業員の健康管理・衛生管理</p>	<p><input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> トイレ後 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 従業員の健康状態(発熱、下痢、嘔吐、手指の傷等)を確認する。 <input type="checkbox"/> 指定の作業服、帽子、ネット、手袋、靴及びマスクを正しく着用する。 <input type="checkbox"/> 製造作業に無関係な物品を持ち込んでいないか確認する。 <input type="checkbox"/> 必ず洗浄剤、消毒剤を使用し手を洗う。 <input type="checkbox"/> 手拭きは、ペーパータオル、ジェットエアータオル等を使用する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 発熱や下痢、嘔吐などの症状がある場合は、製造作業に従事させない。 <input type="checkbox"/> けがをしている場合には防水用の手袋を着用する。 <input type="checkbox"/> 汚れた作業服は速やかに交換する。 <input type="checkbox"/> 製造作業に無関係な物品の持ち込みを確認した場合、物品を製造場から出し、破損や紛失がないかを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>
<p>(7)-① 使用水の管理</p>	<p><input type="checkbox"/> 作業開始前 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 色・濁り・臭い・味は毎日確認する。 <input type="checkbox"/> 井戸水を使用する場合は、毎日有効塩素濃度を測定する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 水に問題が発生した場合には、原因を追究して改善する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>
<p>(7)-④ 廃棄物・排水の取り扱い</p>	<p><input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 廃棄物は適切な保管場所や保管コンテナに入れて、製品や原材料と接触しないよう管理する。 <input type="checkbox"/> 保管場所やコンテナは、清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> 生ごみは、蓋つきの容器に入れて、作業に影響のない場所に保管する。 <input type="checkbox"/> 排水が原材料や製品を汚染しないように、適切な場所に排水設備を備える。 <input type="checkbox"/> 排水溝は清潔に保ち、水が流れることを確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>	<p><input type="checkbox"/> 廃棄物置場以外の場所に廃棄物が放置している場合は、早急に所定の場所へ移動する。 <input type="checkbox"/> 排水溝にゴミやつまりがあった場合は除去し、清潔に保つ。 <input type="checkbox"/> その他( )</p>

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)機械・器具の清掃または洗浄と保守・点検	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> モニタリングに用いる機器(温度計, 時計・タイマー, Brix計等)及び工程検査のための機器は, 点検を行う。  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 校正又は修理・更新を行う。  <input type="checkbox"/> その他( )
(7)-① 使用水の管理	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 使用する井戸水に関する衛生管理と対策について, 保健所等に相談する。 <input type="checkbox"/> 井戸水を使用する場合は, 年1回は水質検査を受ける。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 検査結果に問題が発生した場合には, 原因を追究して改善する。  <input type="checkbox"/> その他( )
(7)-② 従業員の教育	<input type="checkbox"/> 定期的( ) <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 以下の内容について朝礼, 職場会議を活用し, 従業員に周知する。 ・整理, 整頓, 清掃, 清潔, 習慣の実践 ・手洗いの励行 ・原材料の衛生的な取り扱い ・アレルギー(特定原材料)の取り扱い ・食品衛生法, 食品表示法等の改正内容 ・その他, 衛生管理に必要な事項(クレーム, 品質不良の状況など)  <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 衛生教育を実施する。 <input type="checkbox"/> 衛生講習会に参加する。  <input type="checkbox"/> その他( )
(7)-③ 回収・廃棄・情報の提供	<input type="checkbox"/> 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"/> 緊急連絡網を作成し, 緊急時に連絡がとれるようにしておく。  <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する。 <input type="checkbox"/> 管轄する保健所等へ連絡する。 <input type="checkbox"/> 回収された製品は, 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をする。  <input type="checkbox"/> その他( )

衛生管理計画(

エキス調味料製造業

)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
(1) 加熱の温度と時間の管理	<input type="checkbox"/> 加熱中 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 75℃、1分間以上の加熱温度と時間を製品ごとに設定する。 <input type="checkbox"/> タンク内の液温を、温度計とタイマーで確認する。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 加熱不足が発覚した場合には、再加熱または廃棄する。 <input type="checkbox"/> その他( )
(2) 濃縮時のBrix値の管理	<input type="checkbox"/> 濃縮時 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 水分活性が0.83以下となるように、製品ごとにBrix値を設定する。 <input type="checkbox"/> 製品をサンプリングしてBrix値を測定し、濃縮が終点に達したことを確認する。 <input type="checkbox"/> Brix計に付着した固形分などを除去してから、所定の温度で測る。 <input type="checkbox"/> その他( )	<input type="checkbox"/> 設定値に達しない場合には、濃縮を継続して所定のBrixになったことを確認する。 <input type="checkbox"/> 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。 <input type="checkbox"/> その他( )