参考様式

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 文書番号 |  |  | 承認者 | 確認者 | 作成者 |
| 作成日 | 　年　月　日 | 20○○.○.○ | 20○○.○.○ | 20○○.○.○ |
| 改定日 | 　年　月　日 |
| 改定No | 第○版 |

衛生管理計画書

１．目的

食品製造における衛生管理を管理項目ごとに計画的に行うことを目的とする。

２．適用範囲

当工場の敷地、施設、設備、従業員、取り扱う食品に適用する。

３．関連文書

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 管理項目 | 手順書名 | 記録様式名 |
| １一般事項　 | (1) 適切な清掃等の方法 | 　 | 　 |
| (2) 食品等の適切な受注管理 | 　 | 　 |
| ２施設の衛生管理　　　　　　　 | (1) 施設及びその周辺の清掃 | 　 | 　 |
| (2) 作業場の整理整頓 | 　 | 　 |
| (3) 天井、内壁及び床の清掃 | 　 | 　 |
| (4) 照明、温度及び湿度の管理 | 　 | 　 |
| (5) 塵埃、ねずみ、昆虫等の侵入防止措置 | 　 | 　 |
| (6) 排水溝の清掃及び補修 | 　 | 　 |
| (7) 便所の清潔保持 | 　 | 　 |
| (8) 作業場における動物飼育 | 　 | 　 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 管理項目 | 作業手順書名 | 記録様式名 |
| ３食品取扱設備等の衛生管理　　　　　　 | (1) 機械、器具等の使用方法 | 　 | 　 |
| (2) 機械、器具等の洗浄及び保管 | 　 | 　 |
| (3) 機械、器具等の点検及び補修 | 　 | 　 |
| (4) 洗浄剤の管理 | 　 | 　 |
| (5) 計器類及び殺菌装置等の点検 | 　 | 　 |
| (6) ふきん、包丁、まな板等の洗浄、消毒 | 　 | 　 |
| (7) 清掃用器材の保管 | 　 | 　 |
| (8) 手洗い設備等の維持管理 | 　 | 　 |
| (9) 洗浄設備の清潔保持 | 　 | 　 |
| ４ねずみ、昆虫等対策　　 | (1) ねずみ、昆虫等の駆除 | 　 | 　 |
| (2) ねずみ、昆虫等の侵入防止 | 　 | 　 |
| (3) 殺そ剤、殺虫剤等の取扱い | 　 | 　 |
| ５廃棄物及び排水の取扱い　　 | (1) 廃棄物の容器類の清潔保持 | 　 | 　 |
| (2) 廃棄物の保管場所の管理 | 　 | 　 |
| (3) 廃棄物及び排水の処理 | 　 | 　 |
| ６食品等の取扱い　 | (1) 食品仕入れ時の確認 | 　 | 　 |
| (2) 冷蔵庫における相互汚染防止 | 　 | 　 |
| (3) 添加物の適正使用 | 　 | 　 |
| (4) 製造過程における温度、時間の管理 | 　 | 　 |
| (5) 未加熱食品を取り扱った機械、器具等の洗浄消毒 | 　 | 　 |
| (6) アレルギー物質の混入防止 | 　 | 　 |
| (7) 原材料及び製品の衛生検査 | 　 | 　 |
| (8) 自動販売機における収納、回収記録 | 　 | 　 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 区分 | 管理項目 | 作業手順書名 | 記録様式名 |
| ７使用水の管理　　　　 | (1) 適正な使用水の使用 | 　 | 　 |
| (2) 水質検査の実施 | 　 | 　 |
| (3) 水質検査結果に対する措置 | 　 | 　 |
| (4) 貯水槽の清掃 | 　 | 　 |
| (5) 滅菌装置等の点検 | 　 | 　 |
| ８食品衛生責任者の設置　　 | (1) 食品衛生責任者の設置 | 　 | 　 |
| (2) 食品衛生責任者の遵守事項 | 　 | 　 |
| (3) 食品衛生責任者の意見の尊重 | 　 | 　 |
| ９回収及び廃棄　 | (1) 食品回収の手順等 | 　 | 　 |
| (2) 回収した製品の保管方法 | 　 | 　 |
| 10検食の実施 | (1) 検査用の食品の保存 | 　 | 　 |
| 11情報の提供　　　 | (1) 消費者に対する情報提供 | 　 | 　 |
| (2) 健康被害に関する情報の報告 | 　 | 　 |
| (3) 法に違反する食品等に関する情報の報告 | 　 | 　 |
| (4) 消費者等からの苦情に関する報告 | 　 | 　 |
| 12従事者等の衛生管理　　　 | (1) 従事者の衛生保持 | 　 | 　 |
| (2) 検便の実施 | 　 | 　 |
| (3) 症状の報告及び措置 | 　 | 　 |
| (4) 従事者以外の者の衛生保持 | 　 | 　 |
| 13従事者等に対する衛生教育　 | (1) 従事者等に対する衛生教育の実施 | 　 | 　 |
| (2) 衛生教育の評価 | 　 | 　 |
| 14運搬　　 | (1) 運搬車両等の清潔保持 | 　 | 　 |
| (2) 運搬中の汚染防止 | 　 | 　 |
| (3) 運搬中の温度等管理 | 　 | 　 |
| 15販売 | (1) 販売時の衛生管理 | 　 | 　 |