

A)-02 一般衛生管理計画書の記載例

一般衛生管理のポイント			(作成者)	(計画策定・変更日)	年	月	日
1 施設・設備の衛生管理	①加工施設	いつ	加工作業終了後、その他( )				
		どのように	処理室の清掃				
		改善措置等	清掃のやり直し				
	②トイレ	いつ	加工作業終了後、その他( )				
		どのように	便器・床面・手洗いの洗浄、履き替えサンダル等の有無の確認				
		改善措置等	洗浄のやり直し				
	③廃棄物の管理	いつ	毎日、その他( )				
		どのように	不浸透性容器に入れ、所定の場所で保管、保管場所の清掃				
		改善措置等	管理の徹底				
2 従業員の健康管理等	①健康管理	いつ	入社時、作業開始時、その他( )				
		どのように	健康診断の受診(年1回以上、検便を含む) 顔色・動作など体調や手の傷の確認				
		改善措置等	本人に確認し、症状に応じて従事しない、させない 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋を着用				
	②手洗い	いつ	処理室入室時、用便後、ドアノブ等汚染されたものに触れた時				
		どのように	決められた手順で手洗いをする(手洗いのマニュアル(別-30)参照)				
		改善措置等	手洗いのやり直し				
	③服装・身だしなみ	いつ	処理室入室前				
		どのように	決められた作業着、ヘアネット、帽子、履物 決められた身だしなみ(服装・身だしなみマニュアル(別-31)参照)				
		改善措置等	服装、身だしなみのやり直し(順守)				
3 食肉等の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ	入荷時、その他( )				
		どのように	五感(匂い、見た目など)による品質確認 (部分肉)期限表示の確認、容器(段ボール・バック等)の破損状況、十分な冷却 (枝肉)枝肉の損傷、十分な冷却				
		改善措置等	返品するかどうか、事前の取り決めをしておく				
	②汚染の防止(加工・整形)	いつ	加工作業中、その他( )				
		どのように	冷蔵庫内の畜種別、アレルギー原材料ごとの区分保管 まな板、ナイフの区分使用、畜種ごとの作業終了時には、洗浄、消毒 (ナイフ等の刃こぼれの確認も行う)				
		改善措置等	異種の食肉(肉汁)間の接触、肉塊が落ちた場合はトリミング、極端な汚染時には廃棄 アレルギー物質と交差汚染があった場合は、廃棄				
	③冷蔵庫等の温度管理	いつ	作業開始前、その他( )				
		どのように	温度の確認 (部分肉)決められた温度で冷蔵(0℃~10℃)、冷凍(-18℃以下) 決められた場所(畜種ごと、産地ごと)に保管 (枝肉)決められた温度で冷蔵(0℃~4℃) 半丸ずつ、間隔をあけて懸垂保管				
		改善措置等	設定温度の調整 異常時はメーカーに連絡し修理を依頼(極力、扉を開閉しない)				
4 器具等の洗浄等	①器具等の洗浄・消毒	いつ	一つの商品作り終了後、その他( )				
		どのように	決められた方法及び頻度で 別紙の表の洗浄の方法・頻度に従って行う				
		改善措置等	洗浄・消毒のやり直し				

必要に応じて以下の項目を追加します。

防虫・防鼠	防虫・防鼠対策	いつ	6月と11月
		どのように	駆除作業を実施
		改善措置等	作業中にそ族・昆虫を見つけた時には、可能な限り駆除するとともに、繁殖場所や侵入経路を確認し、必要な対策をとる
異物の混入防止	①ガラス・木片等	いつ	毎日
		どのように	加工従業員の身だしなみ 入室ルール(ホッチキス・クリップ・鉛筆の持ち込み禁止) 木製品(パレットを含む)ガラス温度計の使用禁止
		改善措置等	身だしなみ、入室ルールの徹底
	②金 属	いつ	毎日
		どのように	バンドソー・ナイフ・スライサー等の刃こぼれの確認
		改善措置等	発見するまで追跡調査する 出荷の停止、廃棄
	③薬品・洗浄剤等	いつ	毎日
		どのように	決められた薬品・洗剤を使用、所定の場所で管理 適切な濃度での使用、薬品管理の責任者を定める
		改善措置等	洗浄等により、出荷可能か判断する 出荷の停止
アレルギー	アレルギー物質の汚染防止	いつ	作業中
		どのように	原料に含まれるアレルギーを明確にし、保管管理場所を特定する 同じ機器類を使用する場合は、アレルギーが含まれないもの、また少ないものから加工 作業台は他のものと分別使用し、交差汚染を防ぐ
		改善措置等	洗浄等により、出荷可能か判断する 出荷の停止

