

(記載例) 衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の受け入れ保管	いつ <u>原材料の受入時</u> 、その他 ()
		どのように 包装・容器が水濡れしていないかを確認する
		問題があった時 納品事業者に連絡し、返品交換を行う
②	製造施設の整理、整頓、清掃	いつ 始業前、 <u>業務終了後</u> 、その他 ()
		どのように 床の汚れを帚で掃除
		問題があったとき 整理・整頓・清掃が不十分であった場合は、直ちに清掃し、従業員の再教育を行う。
③	製造設備・機械器具の清掃、保守	いつ 作業開始前、 <u>作業中</u> 、 <u>作業終了後</u> 、その他 ()
		どのように 作業中に製造設備や機械器具の異常音（エア漏れの異常音）、オイル漏れがないか確認する。作業後に清掃を行う。
		問題があったとき エア配管の漏れを補修する。必要に応じて業者を呼び修繕してもらう。設備・機械器具の汚れを見つけた場合は、直ちに清掃する。また、仕掛の製品が完全に炭化したような場合は廃棄する。
④	トイレの清掃、消毒	いつ 業務開始前、 <u>業務終了後</u>
		どのように トイレの清掃、消毒を行う。
		問題があったとき 作業中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄して消毒する。
⑤	従業員の健康管理、作業着等の着用、手洗い	いつ <u>始業前</u> 、その他 ()
		どのように 従業員自ら発熱と下痢があるかを自主申告してもらい確認を行う。
		問題があった時 早退させ医師の診察を受けさせる。
⑥	そ族・害虫対策	いつ 定期的（自社、 <u>委託</u> ）、その他（ ●月と▲月 ）
		どのように 製造所内にそ族・昆虫が侵入していないかを確認。
		問題があった時 トラップを仕掛けることにより駆除。作業中にねずみや害虫を見つけた場合は、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。

(記載例) 一般的衛生管理の実施記録

〇〇〇〇年〇〇月

確認日	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
確認者	山田太郎

日	原材料の受け入れ、保管	製造設備の整理、整頓、清掃	製造設備・機械器具の清掃、保守	トイレの清掃、消毒	従業員の健康管理、作業着等の着用、手洗い	そ族・害虫対策	担当者	特記事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	1日 粉碎機の日詰まりを見つけたので粉碎作業を中止し、再度清掃を行い、目詰まりが解消されたことを確認して粉碎作業を再開した。 2日 TFホウチン杯の油汚れを元つけたのですぐに清掃した。 3日 店内にハエが発生したので、進入経路を確認し、店の扉を閉めることを従業員に徹底するとともに、トラップを交換した。 4日 原材料の納入時に麻袋の水漏れを確認したので、返品した。 5日 従業員の〇〇さんからト痢をしているとの報告を受けたので、早退してもらい医者診察を受けるように伝えた。 6日 トイレが故障して、水が出なくなり清掃ができなかったので、業者に修理を依頼した。30分後に修理が終了したので、清掃して帰宅した。
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	佐藤	
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	佐藤	
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	佐藤	
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	佐藤	
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	

- 一般衛生管理担当者は、毎日実施記録をつけ、担当者欄に氏名を記載しましょう。異常が発生したら責任者に報告しましょう。
- 一般衛生管理責任者は、月末に記録を確認して氏名を記載しましょう。

一般的衛生管理の実施記録

年 月

確認日	年 月 日
確認者	

日	原材料の受け入れ、保管	製造設備の整理、整頓、清掃	製造設備・機械器具の清掃、保守	トイレの清掃、消毒	従業員の健康管理、作業着等の着用、手洗い	そ族・害虫対策	担当者	特記事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

- 一般衛生管理担当者は、毎日実施記録をつけ、担当者欄に氏名を記載しましょう。異常が発生したら責任者に報告しましょう。
- 一般衛生管理責任者は、月末に記録を確認して氏名を記載しましょう。

衛生管理の手順書（作成例）

対象		点検の手順	点検方法
従業員	作業着等	①指定の作業服、帽子、靴、必要に応じて、手袋、マスクを着用して、汚れがないか確認する。（作業前） ②防止やネットを着用の際は、髪がはみ出していないか確認する。	作業前に相互確認
	手洗い	①手洗いは、手、指、手首を衛生的に行う。	作業前に相互確認
	健康状態	①発熱、下痢、嘔吐、手指の怪我等の健康状態を確認し、異常がある場合は、施業の配置換えを行う。 ②管理者は、定期検診を通じて従業員の健康維持に努める。	作業前に相互確認 年1回
作業所	原料受入	①汚れ、破損がないか確認する。	受入時に目視確認
	原料保管	①床が汚れたらほうきや掃除機で掃除する。 ②原料生豆は、アレルギー（特定原材料）と区分管理する。	毎日、目視確認
	焙煎・粉砕・包装	①床が汚れたらほうきや掃除機で掃除する。 ②作業終了時に掃除する。	毎日、目視確認
	製品保管	①床が汚れたらほうきや掃除機で掃除する。 ②製品は、アレルギー（特定原材料）と区分管理する。	毎日、目視確認
	照明・換気	①照明設備に不備がないか確認し、切れた照明は新品に交換する。 ②換気扇等に汚れがないか確認し、汚れがある場合は掃除する。	毎日、目視確認
	トイレ	①随時、便器、手洗い設備を掃除する。 ②床をモップ等で拭き掃除する。	毎日、目視確認
機械器具	原料サイロ	①設備が汚れたら掃除する。 ②作業終了時に掃除する。	作業中に目視確認
	焙煎機	①設備が汚れたら掃除する。 ②作業終了時に掃除する。	作業中に目視確認
	製品サイロ	①設備が汚れたら掃除する。 ②作業終了時に掃除する。	作業中に目視確認
	粉砕機（ミル）	①設備が汚れたら掃除する。 ②作業終了時に掃除する。 ③粒度をチェックし、異常がある場合は補正する。	作業中に目視確認