

# 衛生管理計画

(小規模・リテールベーカリー)

	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ				
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認				
	従業員の健康管理、身だしなみ等				
	衛生的な手洗いの実施				
	機械や器具の洗浄、殺菌				
	トイレの清掃				

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	アレルギー対策					
	金属及び硬質プラスチック対策					
	ノロウイルス対策					
	有害微生物対策 (焼成後加工時)					

# 衛生管理計画（例）

（小規模・リテールベーカリー）

	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
	従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前、作業時	従業員の体調（下痢、発熱等）確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者へ通院等を指示 絆創膏・手袋着用（手指の傷） 汚れた着衣の交換を指示
	衛生的な手洗いの実施	毎日	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施	未実施者への手洗いの指示
	機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用后	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施
	トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	アレルギー対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄	洗浄、殺菌を再度実施
				戻し生地の適切な使用 製品切替時の残り生地の除去	異なる生地が混入した製品の除去
	金属及び硬質プラスチック対策	毎日	製造作業中	機械類の異常音の確認 器具類の破損等の確認	異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去
	ノロウイルス対策	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用の指示
	有害微生物対策 （焼成後加工時）	毎日	焼成後の加工作業中	器具類の洗浄殺菌	再度洗浄
				野菜の洗浄殺菌（十分な流水、又は適切な濃度、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌）	再度洗浄 次亜塩素酸Na溶液の再調整
				揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認	再加熱または廃棄
加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保管				日々の使用残は廃棄	
			手指に傷のある場合、耐水性絆創膏、手袋着用	未着用者への着用の指示	

# 一般衛生管理計画

(中規模以上)

	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
日々実施事項	原材料の受入れ				
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認				
	有害生物等の確認				
	健康状態				
	身だしなみ、手指の傷やただれ				
	手洗いとローラー掛け				
	機械や器具の洗浄、殺菌				
	トイレの清掃				

定期的実施事項	排水溝等の清掃、点検				
	製造機械内部、周辺の清掃				
	構造物の点検				
	ガラスの点検				
	使用水の衛生管理				
	検便の実施				
	食品取扱者の教育				

# HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理計画

(中規模以上)

	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
アレルギー対策	機械、器具の洗浄				
	戻し生地の取扱い				
	残り生地の除去				
硬質プラスチックおよび金属およびシフター対策	機械器具の点検、清掃、洗浄				
	シフター				
	金属検出器				
ルスロウイ対策	手袋の使用				
(焼成後加工時)有害微生物対策	器具類の洗浄、殺菌				
	野菜等の洗浄、殺菌				
	具材用調理食品の適切な処理				
	鶏卵の取扱い				
	手指の傷対策				

# 一般衛生管理計画（例）

（中規模以上）

	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
日々実施事項	原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度を確認	温度再設定、原因を調査 故障時は修理依頼
	有害生物等の確認	毎日	始業前	ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡がないか確認	侵入経路をふさぐ 専門業者に対策を依頼
	健康状態	毎日	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)を確認	直接食品を取扱う作業に従事しない 体調異常者へ通院等を指示
	身だしなみ、手指の傷やただれ	毎日	始業前、作業時	着衣、携帯品手指の傷等の確認	汚れた着衣を交換 不用品の持込を禁止 絆創膏・手袋着用(手指の傷)
	手洗いとローラー掛け	毎回	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施 着衣のローラー掛けを実施	手洗いが必要な場合を教える ローラー掛けが必要な場合を教える
	機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用后	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施
	トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

定期的実施事項	排水溝等の清掃、点検	毎週	あらかじめ決めた実施日	排水溝、グリストラップの清掃、点検	つまり等の原因確認、修理依頼
	製造機械内部、周辺の清掃	毎月		機械内部の清掃 粉だまりの吸引清掃	再度、清掃を実施 清掃の頻度を増やす
	構造物の点検	毎月		有害生物の侵入する隙間などの確認	侵入経路をふさぐ
	ガラスの点検	毎月		窓ガラス、蛍光灯などの確認	ひび割れ、破損箇所を速やかに交換
	使用水の衛生管理	毎年		井戸水、貯水タンク使用の場合、水質検査の実施	使用を中止し、保健所の指示を受けて従う
	検便の実施	毎年		検便の実施	保健所の指示に従う
	食品取扱者の教育	毎年		従業員への衛生教育の実施	決められた事項を実行していない従業員への再教育

# HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理計画（例）

（中規模以上）

	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
アレルギー対策	機械、器具の洗浄	毎回	計量 ミキシング	アレルギーの配合が異なる製品への切替時に洗浄を実施	他製品のアレルギー原料が混入した製品の除去 再度洗浄を実施
	戻し生地の取扱い	毎回	ミキシング	再加工に使用する場合は同一生地を使用	他製品の生地が混入した製品の除去
	残り生地の除去	毎回	分割 丸め 成形	機械、器具に残った他製品の生地を除去	他製品の生地が混入した製品の除去 再度清掃を実施

硬質プラスチックおよび金属およびシフター対策	機械器具の点検、清掃、洗浄	毎日	焼成前工程	使用前の点検、使用後の清掃、洗浄を実施 ・ミキサー、発酵室、デバイダー、モルダー等 ・ボウル、へら、焼き型、天板等	不具合原因の確認、修理（依頼） 異物混入製品の除去、原因確認 再度清掃、洗浄を実施
			焼成後工程	使用前の点検、使用後の清掃を実施 ・スライサー、コンベア等	不具合原因の確認、修理（依頼） 異物混入製品の除去、原因確認 再度清掃を実施
	シフター	毎日	始業時 終業時	網の破れなどや発見物の有無を確認	異物の特定、原因確認 網破損の場合は破損前に遡って製品を除去
	金属検出器	毎日	始業時 終業時 作業中	テストピースを用いた動作確認 除去品の適切な取扱い	不検知の場合、前回検知後の製品と区別し、正常作動確認後、製品を再度検出機に通して確認

ルスロウイ対策	手袋の使用	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用
---------	-------	----	-----------	--------------	----------

有害微生物対策（焼成後加工時）	器具類の洗浄、殺菌	毎回	焼成後の加工作業中	使用後の洗浄、殺菌を実施 ・ボウル、包丁、まな板、絞り袋、へら等	再度洗浄、殺菌を実施
	野菜等の洗浄、殺菌	毎回		野菜の洗浄殺菌（十分な流水、又は適切な希釈、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌）	再度洗浄 次亜塩素酸Na溶液の再調整
		毎週		クロール試験紙による次亜塩素酸Na溶液の濃度確認	次亜塩素酸Na溶液の再調整
	具材用調理食品の適切な処理	毎回		揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認	日々の使用残は廃棄
				加熱調理後に冷却する具材は、調理後速やかに冷却、冷蔵保管	再加熱または廃棄
	鶏卵の取扱い	毎回		70℃1分間以上加熱して使用	再加熱または廃棄
	手指の傷対策	毎回		耐水性絆創膏とプラスチック製手袋を着用	未着用者への着用の指示

(小規模以上)

( 年 月 日)

# 衛生管理記録表

特記事項

## 一般衛生管理

受け入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか

冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度は問題ありませんか

使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか

従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか

手洗いをしていましたか(作業前やトイレ後、その他必要時)

トイレを清掃、消毒しましたか

## HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理

### アレルギー対策

製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか

戻し生地は同一生地のみを使用しましたか

製品切替時に残り生地を取り除きましたか

### 金属および硬質プラスチック対策

機械類に異常音等はありませんか

器具類に破損等はありませんか

### ノロウイルス対策

焼成後冷却工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか

### 有害微生物対策(焼成後加工時)

器具類、野菜などは十分に洗浄(殺菌)してから使用しましたか

揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか

カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか

手指に傷がある場合には耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか

問題がある場合には、特記事項に対応を記載する。

記録者

責任者

(小規模以上)

(2020年1月21日)

## 衛生管理記録表（例）

		特記事項			
一般衛生管理					
受け入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか		鮭フライ:包装に破れがあったため 返品  ボウルに洗い残しがあったため、 再度洗浄			
冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度は問題ありませんか					
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか					
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか					
手洗いをしていましたか(作業前やトイレ後、その他必要時)					
トイレを清掃、消毒しましたか					
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理					
アレルギー対策					
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか		特になし			
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか					
製品切替時に残り生地を取り除きましたか					
金属および硬質プラスチック対策					
機械類に異常音等はありませんか		ミキサーボールの固定部にねじの ゆるみを見、巻締めした			
器具類に破損等はありませんか					
ノロウイルス対策					
焼成後冷却工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか		特になし			
有害微生物対策(焼成後加工時)					
器具類、野菜などは十分に洗浄(殺菌)してから使用しましたか		特になし			
揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか					
カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか					
手指に傷がある場合には耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか					
問題がある場合には、特記事項に対応を記載する。		記録者	鈴木	責任者	田中

衛生管理記録表

( 年 月)

日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
曜日															
記録者															

一般衛生管理	受け入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	良・否														
	冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか	良・否														
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否														
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	良・否														
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否														
	トイレを清掃、消毒しましたか	良・否														

アレルギー対策																
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	良・否															
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良・否															
製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否															

H A C C P の考え方を取り入れた重点衛生管理	金属および硬質プラスチック対策															
	機械類に異常音等はありませんか	良・否														
	器具類に破損等はありませんか	良・否														

H A C C P の考え方を取り入れた重点衛生管理	ノロウイルス対策																
	焼成後冷却工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか	良・否															
	有害微生物対策（焼成後加工時）																
	器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか	良・否															
	揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか	良・否															

特記事項															
															責任者

※各項目を確認し、問題がなければ良に○、何か問題があれば否に○をつける。

衛生管理記録表

( 年 月 )

日付	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
曜日																
記録者																

一般衛生管理	受け入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	良・否															
	冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか	良・否															
	使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否															
	従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか	良・否															
	作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否															
	トイレを清掃、消毒しましたか	良・否															

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	アレルギー対策																
	製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	良・否															
	戻し生地は同一生地のみを使用しましたか	良・否															
	製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否															

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	金属および硬質プラスチック対策																
	機械類に異常音等はありませんか	良・否															
	器具類に破損等はありませんか	良・否															
	ノロウイルス対策																

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	焼成後冷却工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか	良・否															
	有害微生物対策（焼成後加工時）																
	器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか	良・否															
	揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか	良・否															
	カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか	良・否															

特記事項																
	※各項目を確認し、問題がなければ良に○、何か問題があれば否に○をつける。															

責任者

衛生管理記録表

チェックポイント	備考	頻度	日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
			曜日 担当																
<b>一般衛生管理</b>																			
原材料の受入れ	破れ、漏れ、汚れ、期限、保存方法等	毎回		良・否															
冷蔵庫、冷凍庫の保管温度確認	冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：-18℃以下	毎日		良・否															
有害生物等の確認	ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡	毎日		良・否															
健康状態	下痢、発熱、嘔吐	毎日		良・否															
身だしなみ、手指の傷やただれ	ただれや傷の場合は耐水性絆創膏と手袋	毎日		良・否															
手洗いとローラー掛け		毎回		良・否															
機械器具の洗浄殺菌		毎日		良・否															
トイレの清掃、消毒		毎日		良・否															
排水溝、グリストラップの清掃、点検		週1回					良・否							良・否					
<b>アレルギー対策</b>																			
アレルギーの切り替え清掃	設備や器具に食品残渣に残留がないことの確認	製品毎		良・否															
戻し生地の適切な使用	同一生地にのみ使用したか	製品毎		良・否															
残生地の除去	機械、器具に残った生地を除去	製品毎		良・否															
<b>金属および硬質プラスチック対策</b>																			
焼成前工程	使用前の点検、使用後の清掃、洗浄	ミキサー	毎日		良・否														
		発酵室	毎日		良・否														
		デバイダー	毎日		良・否														
		モルダ	毎日		良・否														
		食品に接触する器具等(ボウル、へら、焼き型、天板等)	毎日		良・否														
焼成後工程	使用前の点検、使用後の清掃	スライサー	毎日		良・否														
		コンベア	毎日		良・否														
異物除去	シフター(粉フルイなど)	網の破れなどや発見物の有無	毎日		良・否														
	金属検出器	テストピースを用いた動作確認、除去品確認	始業終業作業中		良・否														
<b>ノロウイルス対策</b>																			
プラスチック製手袋の着用	冷却したパン、焼成後加工は直接手で触れない	毎日		良・否															
<b>有害微生物対策(焼成後加工時)</b>																			
器具類使用後の洗浄、殺菌	食品に接触する器具等(ボウル、包丁、へら、焼き型、天板等)	毎日		良・否															
野菜等の浸漬殺菌 (例: 0.02%×5分、0.01%×10分)	設定希釈濃度: _____% 設定浸漬時間: _____分	毎回		良・否															
次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度確認	クロール試験紙を使用	週1回		良・否								良・否						良・否	
具材用調理食品の適切な処理	十分な揚げ(焼き)色を確認、カレー等の速やかな冷却	毎回		良・否															
鶏卵の取扱い	70℃1分間以上加熱して使用する	毎日		良・否															
手指の傷の有無	傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用する	毎日		良・否															
特記事項																		責任者	
	※各項目を確認し、問題がなければ良に○、何か問題があれば否に○をつける。否に○をつけた場合は特記事項欄に詳細と対処内容を記入する。																		

衛生管理記録表

チェックポイント	備考	頻度	日付 曜日 担当	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	
<b>一般衛生管理</b>																				
原材料の受入れ	破れ、漏れ、汚れ、期限、保存方法等	毎回		良・否																
冷蔵庫、冷凍庫の保管温度確認	冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：-18℃以下	毎日		良・否																
有害生物等の確認	ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡	毎日		良・否																
健康状態	下痢、発熱、嘔吐	毎日		良・否																
身だしなみ、手指の傷やただれ	ただれや傷の場合は耐水性絆創膏と手袋	毎日		良・否																
手洗いとローラー掛け		毎回		良・否																
機械器具の洗浄殺菌		毎日		良・否																
トイレの清掃、消毒		毎日		良・否																
排水溝、グリストラップの清掃、点検		週1回				良・否							良・否							
<b>アレルギー対策</b>																				
アレルギーの切り替え清掃	設備や器具に食品残渣に残留がないことの確認	製品毎		良・否																
戻し生地の適切な使用	同一生地にもみ使用したか	製品毎		良・否																
残生地の除去	機械、器具に残った生地を除去	製品毎		良・否																
<b>金属および硬質プラスチック対策</b>																				
焼成前工程	使用前の点検、使用後の清掃、洗浄	ミキサー	毎日	良・否																
		発酵室	毎日	良・否																
		デバイダー	毎日	良・否																
		モルダ	毎日	良・否																
		食品に接触する器具等(パウ、へら、焼き型、天板等)	毎日	良・否																
焼成後工程	使用前の点検、使用後の清掃	スライサー	毎日	良・否																
		コンベア	毎日	良・否																
異物除去	シフター(粉フルイなど)	網の破れなどや発見物の有無	毎日	良・否																
	金属検出器	テストピースを用いた動作確認、除去品確認	始業終業作業中	良・否																
<b>ノロウイルス対策</b>																				
	プラスチック製手袋の着用	冷却したパン、焼成後加工は直接手で触れない	毎日	良・否																
<b>有害微生物対策(焼成後加工時)</b>																				
	器具類使用後の洗浄、殺菌	食品に接触する器具等(パウ、包丁、へら、焼き型、天板等)	毎日	良・否																
	野菜等の浸漬殺菌 (例: 0.02%×5分、0.01%×10分)	設定希釈濃度: _____% 設定浸漬時間: _____分	毎回	良・否																
	次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度確認	クロール試験紙を使用	週1回							良・否							良・否			
	具材用調理食品の適切な処理	十分な揚げ(焼き)色を確認、カレー等の速やかな冷却	毎回	良・否																
	鶏卵の取扱い	70℃1分間以上加熱して使用する	毎日	良・否																
	手指の傷の有無	傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用する	毎日	良・否																
特記事項																			責任者	
	※各項目を確認し、問題がなければ良に○、何か問題があれば否に○をつける。否に○をつけた場合は特記事項欄に詳細と対処内容を記入する。																			

## 衛生管理記録表

(            年            月 )

チェックポイント	備考	担当	実施予定日	実施日
<b>毎月行うこと</b>				
製造機械内部、周辺の清掃	粉だまりの除去		毎月      日頃	
構造物の点検	有害微生物等が侵入する隙間の根絶		毎月      日頃	
ガラスの点検	窓ガラス、蛍光灯など		毎月      日頃	
			毎月      日頃	
			毎月      日頃	
<b>毎年行うこと</b>				
水質検査	井戸水、貯水タンクの使用時のみ		毎年      月      日	
検便			毎年      月      日	
食品取扱者の教育			毎年      月      日	
			毎年      月      日	
			毎年      月      日	
実施予定日はあらかじめ記入し、コピーして使用する。				責任者

特記事項