

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	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 その他（ ）
		どのように	決められた手順で手洗いをする
		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 ・ その他（ ）
		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
		改善措置等	服装、身だしなみのやり直し（順守）
3 食肉の衛生的な取扱い	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・パック等）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	冷蔵庫内での畜種別、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 食肉の 衛生的な 取扱い	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 器具の 洗浄等	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
5 防虫・ 防鼠	防虫・防鼠対策	いつ	月1回 ・ その他（ ）
		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
6 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	ハンドソー・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決める
		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
7 アレルギー 管理	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

洗浄等の頻度表

対象器具等	頻度、回数・時期	備考
ナイフ（包丁）・まな板・フキン	食肉の種類別（牛・豚・鶏）及び異なるアレルギー加工のつど	アルコールを噴霧し不織布で拭き取る アレルギーは洗浄を行う
	加工作業切替時及び加工作業終了後	洗浄により脂肪分を除いた後、アルコール消毒・乾燥
スライサー・チョッパー	同一商品加工のつど	アルコールを噴霧し不織布で拭き取る
	毎日1回加工作業終了後	機械を分解し行う スライサーは防護手袋を着用し、軸を取り外し洗浄、アルコール消毒・乾燥
シュリンカー・チラー	毎日1回加工作業終了後	洗浄により脂肪分を除いた後、アルコール消毒・乾燥
計量器・金属探知機	毎日1回加工作業終了後	アルコールを噴霧し不織布で拭き取る 包装前に通過させる場合は洗剤洗浄し、拭取り実施

