

衛生管理計画

作成日 . . .

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の受け入れ・保管の確認	いつ (原材料の受入時・その他・)
		どのように
		問題があった時
②	大豆の洗浄	いつ (大豆の洗浄)
		どのように
		問題があった時
③	製品の冷却温度・時間の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように
		問題があった時
④	製造室の整理・整頓・清掃	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように
		問題があった時
⑤	機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように
		問題があった時
⑥	トイレの洗浄、消毒	いつ (始業前・その他・)
		どのように
		問題があった時
⑦	従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	いつ (始業前・その他・)
		どのように
		問題があった時
⑧	衛生的な手洗いの励行	いつ (製造室入室前・金銭を触った後・その他)
		どのように
		問題があった時
⑨	従業員の教育	いつ (回覧等による注意喚起・朝礼時・勉強会等)
		どのように
		問題があった時
⑩		いつ (始業前・その他・)
		どのように
		問題があった時

衛生管理計画（記入例）

作成日 2022.08.01

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の受け入れ・保管の確認	いつ (原材料の受入時・その他・)
		どのように 外観、におい、梱包状態、表示、期限の点検
		問題があった時 返品し、交換する
②	大豆の洗浄	いつ (大豆の洗浄)
		どのように 土、ほこり、小石等の付着がないように
		問題があった時 再度、洗浄
③	製品の冷却温度・時間の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように 販売ケース・冷蔵庫で十分冷却する 冷却温度・時間を保つこと
		問題があった時 再度、冷却実施
④	製造室の整理・整頓	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように 床、排水溝、壁、排気装置等の清掃
		問題があった時 再度、清掃実施
⑤	機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認	いつ (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
		どのように 磨砕機、加熱装置、絞り機、ろ過布の点検、洗浄
		問題があった時 洗浄、消毒・殺菌を再度実施。異物混入の確認
⑥	トイレの洗浄、消毒	いつ (始業前・その他・)
		どのように トイレの洗浄、消毒を行う。
		問題があった時 勤務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で洗浄し、消毒する。
⑦	従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	いつ (始業前・その他・)
		どのように 下痢、発熱、手指の傷等の有無
		問題があった時 帰宅させ、病院を受診させる。また、手指の傷の場合は、絆創膏の上から手袋着用
⑧	衛生的な手洗いの励行	いつ (製造室入室前・金銭を触った後・その他)
		どのように 手洗い用洗剤を使用し、1分間以上流水で流す。
		問題があった時 従業員が適切な時に、手洗いをしていない場合はすぐに手洗いを実行させる
⑨	従業員の教育	いつ (回覧等による注意喚起・朝礼時・勉強会等)
		どのように 安全について知る環境の整備
		問題があった時 社内研修や勉強会等の実施
⑩	使用水の管理	いつ (始業前・その他・)
		どのように 使用水が無色透明で無味無臭であることを確認する
		問題があった時 製造を中止し原因を確認のうえ、水質改善のための処置をとる

年 月

一般衛生管理の実施記録

月日	原材料の受け入れ・保管の確認	大豆の洗浄	製品の冷却温度・時間の確認	製造室の整理・整頓・清掃	機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認	トイレの洗浄、消毒	従業員の健康管理・衛生的作業衣直用等	衛生的な手洗いの励行	従業員の教育	その他(使用水・廃棄物の管理、保健所への報告等)	担当者	管理者	特記事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

* 豆腐加工品(油揚げ、厚揚げ、がんもどき・オカラドーナツ)も併せて製造する場合も踏まえ、書式を合わせています。詳しくは「小規模な豆腐類製造事業者向け手引書」をご覧ください。

2019年 8月

一般衛生管理の実施記録

月日	原材料の受け入れ・保管の確認	大豆の洗浄	製品の冷却温度・時間の確認	製造室の整理・整頓・清掃	機械・器具の洗浄・消毒・殺菌及び破損の確認	トイレの洗浄・消毒	従業員の健康管理・衛生的作業衣直用等	衛生的な手洗いの励行	従業員の教育	その他(使用水・廃棄物の管理、保健所への報告等)	担当者	管理者	特記事項	
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	齋藤	8/1 原料袋が破損していたので返品した。(齋藤が確認)	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			8/3 大豆に汚れが見つかったので、再洗浄した。(齋藤が確認)	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田				
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	齋藤	8/6 機械を修理した後の工具がそのままになっていたため整理した。(齋藤が確認)	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	齋藤	8/12 機械に大豆カスが残っていたので洗浄した。(齋藤が確認)	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			8/14 ()さんが、朝礼の時、出張であったので、8/16に前々日の朝礼内容を通知した。(齋藤が確認)
14日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦	齋藤	8/17 ()さんが、熱あると言ってきたので帰宅させた。(齋藤が確認)	
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	齋藤	8/21 ()さんが、製造室への入室の際、手洗いが十分でなかったため、やり直させた。(齋藤が確認) 8/23 冷蔵庫の温度が十分下がっていなかったため、責任者ととも、温度を調節し、製品に問題がないことを確認した。(三浦が対応)	
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	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	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田	齋藤	8/26 使用水が始業開始前に濁りを認めたため、暫く流し透明になったため、製造を開始した。(齋藤が確認) 8/29 トイレが汚れていたため、再度洗浄した。(齋藤が確認)	
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	三浦			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	竹田			

* 豆腐加工品(油揚げ、厚揚げ、がんもどき・オカラドーナツ)も併せて製造する場合も踏まえ、書式を合わせています。詳しくは「小規模な豆腐類製造事業者向け手引書」をご覧ください。

(3)重要管理計画

重要管理計画

重要管理のポイント		
①	大豆煮の煮沸温度・時間の確認	いつ (煮沸時)) どのように 問題があった時
②	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	いつ (製造中)) どのように 問題があった時
③	チラー冷却層、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	いつ (販売中・その他)) どのように 問題があった時

重要管理計画(記入例)

重要管理のポイント		
①	大豆煮の煮沸温度・時間の確認	いつ (煮沸時)) どのように 煮窯に付属している温度計と時計で計測。 問題があった時 温度が上がらなかったため、メーカーに連絡。修理を依頼。
②	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	いつ (製造中)) どのように 温度計と時計で計測。 問題があった時 コンベアの色度異常のため、加熱時間が不足。再加熱。
③	チラー冷却層、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	いつ (販売中・その他)) どのように 温度計と時計で計測。 問題があった時 チラー水の温度が下がりきらなかったため、氷を入れて温度を下げた。またメーカーに連絡。

年 月

重要管理の実施記録

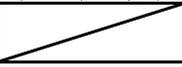
	大豆煮の煮沸温度・時間の確認	チラー冷却層、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	アレルギー物質の管理	異物混入の防止	担当者	確認者	特記事項
基準値	温度 ()°C以上	温度 ()°C以下					
	時間 ()分以上						
15日	良・否	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否	良・否			

確認者は毎日、確認印またはサインをしましょう。

(4)重要管理の実施記録

年 月

重要管理の実施記録

	大豆煮の煮沸 温度・時間の確認	「充填豆腐」の 加熱・殺菌温度 及び時間の確認	チラー冷却層、 冷蔵庫、販売 ケースの温度 の確認	担当者	確認者	特記事項
基準値	温度 ()°C以上 時間 ()分以上	温度 ()°C以上 時間 ()分以上	温度 ()°C以下 			
1日	良・否	良・否	良・否			
2日	良・否	良・否	良・否			
3日	良・否	良・否	良・否			
4日	良・否	良・否	良・否			
5日	良・否	良・否	良・否			
6日	良・否	良・否	良・否			
7日	良・否	良・否	良・否			
8日	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否			
13日	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否	良・否	良・否			
16日	良・否	良・否	良・否			
17日	良・否	良・否	良・否			
18日	良・否	良・否	良・否			
19日	良・否	良・否	良・否			
20日	良・否	良・否	良・否			
21日	良・否	良・否	良・否			
22日	良・否	良・否	良・否			
23日	良・否	良・否	良・否			
24日	良・否	良・否	良・否			
25日	良・否	良・否	良・否			
26日	良・否	良・否	良・否			
27日	良・否	良・否	良・否			
28日	良・否	良・否	良・否			
29日	良・否	良・否	良・否			
30日	良・否	良・否	良・否			
31日	良・否	良・否	良・否			

確認者は毎日、確認印またはサインをしましょう。

(4)重要管理の実施記録

年	月
---	---

重要管理の実施記録

	大豆煮の煮沸 温度・時間の確認	「充填豆腐」の 加熱・殺菌温度 及び時間の確認	チラー冷却層、 冷蔵庫、販売 ケースの温度 の確認	担当者	確認者	特記事項
基準値	温度 (97)℃以上	温度 (90)℃以上	温度 (10)℃以下			
	時間 (2)分以上	時間 (40)分以上				
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		8/1 煮沸時間の設定を1分にして 蒸煮時間が足りなかったため、 再度時間を延長して蒸煮実施
2日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
3日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田	斎藤	
4日	良・否	良・否	良・否			
5日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
6日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
7日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
8日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	三浦		8/8 温度が90℃まで達していな ため、加熱装置の点検実施 15分で修理終了。再加熱
9日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	三浦		
10日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	三浦	斎藤	
11日	良・否	良・否	良・否			
12日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	三浦		
13日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
14日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
15日	良・否	良・否	良・否			8/17 冷蔵庫の温度が10℃以上で たため、点検実施。手持ちの温度 で計測の結果、10℃以下であった ためそのまま保管。冷蔵庫付属の 温度計の修理依頼実施。
16日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	三浦		
17日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田	斎藤	
18日	良・否	良・否	良・否			
19日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
20日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	三浦		
21日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
22日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
23日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
24日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	三浦	斎藤	
25日	良・否	良・否	良・否			
26日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
27日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
28日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	三浦		
29日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
30日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田		
31日	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	竹田	斎藤	

確認者は毎日、確認印またはサインをしましょう。