

【一般衛生管理についての衛生管理計画】(様式)

作成日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
工場の建物の維持管理				
交差汚染の防止				
トイレの管理				
原材料の保管				
従業員の健康管理、衛生管理、教育				
使用器具類の整理整頓、洗淨殺菌				
製品の保管				
その他				

【生めん製造についての衛生管理計画】(様式)

作成日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
生産ラインの 清掃				
金属異物 混入防止				
その他				

【茹めん製造についての衛生管理計画】(様式)

作成日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
生めん生産ラインの清掃				
工程管理				
茹めん生産ラインの洗浄殺菌				
金属異物混入防止				
その他				

【調理めん製造についての衛生管理計画】(様式)

作成日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
生めん生産ラインの清掃				
工程管理				
茹めん生産ラインの洗浄殺菌				
生産ラインの洗浄および衛生的な器具の使用				
微生物の増殖防止				
金属異物混入防止				
その他				

【一般衛生管理についての衛生管理計画】(様式)

作成日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
工場の建物の維持管理	虫やねずみ、異物が入り込まないようにする。	常時	作業場内でねずみや異物が入るところがないかチェックする	月1回
交差汚染の防止	製造で使用する器具や洗浄用ホースを床に接触させない。	常時	作業終了後にチェックする	毎日
	ねずみやゴキブリなどの有害生物の有無確認のため、トラップを設置する。	常時	作業場内で有害生物の痕跡がないかトラップをチェックする(痕跡あれば対応する)	月1回
	作業場を清掃し、整理整頓し、不要物やゴミがないようにする。	毎日	記録のチェック 管理者による現場チェック	毎日
トイレの管理	トイレの清掃をする。靴の履き替えを行う。	毎日	記録のチェック 管理者による現場チェック	毎日
原材料の保管	保管場所の清掃をする。	週1回	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
	そば粉や卵粉などの特定原材料(アレルゲン)は決められた場所で保管する。	随時	管理者による現場チェック	月1回
従業員の健康管理、衛生管理、教育	従業員の健康チェックを実施し、記録する。	毎日	記録のチェック	月1回
	トイレから出る際および作業場へ入る際は手洗い、消毒を行う。	随時	管理者による現場チェック	随時
	従業員の入社時および定期的に衛生管理の教育を行う。	随時	教育が実施されていることを記録でチェックする	半年毎
使用器具類の整理整頓、洗浄殺菌	器具などを洗浄殺菌し、衛生的に保管する。	随時	管理者による現場チェック	月1回
製品の保管	冷蔵庫と冷凍庫の温度を記録する。	毎日	記録がされていること、基準内であることをチェックする	月1回
その他				

【生めん製造についての衛生管理計画】(様式)

作成日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
生産ラインの 清掃	練り水タンクや容器を洗浄する。	作業終了後	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
	ミキサー、ロール機、切刃などまでの 工程中の生地カスを清掃する。	作業終了後	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
金属異物 混入防止	生産ラインの点検により、部品の欠 損や破損のないことを確認し記録す る。* 1	作業前後	記録がされていること、異常がない かチェックする	月1回
	金属検出機のテストピースによる動 作確認を記録する。* 2	作業前後お よび2時間毎	記録がされていること、異常がない かチェックする	月1回
その他				

- * 1: 金属検出機がない場合
- * 2: 金属検出機がある場合

【茹めん製造についての衛生管理計画】(様式)

作成日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
生めん生産ラインの清掃	練り水タンクや容器を洗浄する。	作業終了後	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
	ミキサー、ロール機、切刃などまでの 工程中の生地カスを清掃する。	作業終了後	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
工程管理	水洗冷却工程の水洗水、冷却水は常にオーバーフローさせる。	作業時	管理者による現場チェック	月1回
	冷却水の酸性剤添加量を確認し記録する。*1	作業前後	記録がされていること、異常がないかチェックする	月1回
	加熱殺菌庫内の温度を確認し記録する。*2	毎日	記録がされていること、異常がないかチェックする	月1回
茹めん生産ラインの洗浄殺菌	茹で釜、バケツ、玉取り機などの器具を洗浄殺菌する。	作業終了後	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
金属異物混入防止	生産ラインの点検により、部品の欠損や破損のないことを確認し記録する。*3	作業前後	記録がされていること、異常がないかチェックする	月1回
	金属検出機のテストピースによる動作確認を実施し記録する。*4	作業前後および2時間毎	記録がされていること、異常がないかチェックする	月1回
その他				

- *1: 冷却槽に酸性剤を添加している場合
- *2: 包装後加熱殺菌工程がある場合
- *3: 金属検出機がない場合
- *4: 金属検出機がある場合

【調理めん製造についての衛生管理計画】(様式)

作成日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
生めん生産ラインの清掃	練り水タンクや容器を洗浄する。	作業終了後	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
	ミキサー、ロール機、切刃などまでの 工程中の生地カスを清掃する。	作業終了後	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
工程管理	水洗冷却工程の水洗水、冷却水は常にオーバーフローさせる。	作業時	管理者による現場チェック	月1回
	冷却水の酸性剤添加量を確認し記録する。*1	作業前後	記録がされていること、異常がないかチェックする	月1回
	加熱殺菌庫内の温度を確認し記録する。*2	毎日	記録がされていること、異常がないかチェックする	月1回
茹めん生産ラインの洗浄殺菌	茹で釜、バケツ、玉取り機などの器具を洗浄殺菌する。	作業終了後	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
生産ラインの洗浄および衛生的な器具の使用	未加熱品に使用する加工器具と殺菌済み、加熱済み品に使用する器具容器を分ける。	都度	管理者による現場チェック	月1回
	加工場所、加工器具、容器を洗浄殺菌し、衛生的に保管する。	作業終了後	記録のチェック 管理者による現場チェック	月1回
微生物の増殖防止	生肉、卵など加熱が必要な食材は確実に加熱する。	都度	管理者による現場チェック	月1回
	殺菌済み野菜、加熱済み具材は手早く冷却する。	都度	管理者による現場チェック	月1回
	下処理品および最終製品の保管庫温度を確認し記録する。	作業前後	記録がされていること、異常がないかチェックする	月1回
金属異物混入防止	生産ラインの点検により、部品の欠損や破損のないことを確認し記録する。*3	作業前後	記録がされていること、異常がないかチェックする	月1回
	金属検出機のテストピースによる動作確認を実施し記録する。*4	作業前後および2時間毎	記録がされていること、異常がないかチェックする	月1回
その他				

- * 1: 冷却槽に酸性剤を添加している場合
- * 2: 包装後加熱殺菌工程がある場合
- * 3: 金属検出機がない場合
- * 4: 金属検出機がある場合