

## 目 次

本手引書について	1
1 精麦製造業の一般的な製造工程	2
2 精麦事業者における衛生管理	3
3 衛生管理のポイント	4
4 5S管理	5
5 一般衛生管理	6
(1) 施設、設備の衛生管理	
(2) 使用水の衛生管理（貯水槽、井戸水使用の場合）	
(3) ねずみ、昆虫対策	
(4) 廃棄物、排水の状態	
(5) アレルゲン物質を含有する食品等の取扱い後の清掃	
(6) 情報の提供、回収・廃棄	
(7) 食品取扱者の衛生管理	
(8) 持ち物チェック	
6 重点管理	12
(1) 原料受入時の確認	
(2) 異物除去	
① 目視	
② 選別機の作動確認（作業前）	
③ 色彩選別機の作動確認（作業中）	
④ 金属探知機の作動確認（作業前・作業後）	
(3) 水分測定	
7 一般衛生管理計画の作成方法及び一般衛生管理実施記録の記入方法	16
(1) 別紙1-1 一般衛生管理計画 <書式例>	17
(2) 別紙1-2 一般衛生管理計画 <記入例>	18
(3) 別紙2-1 一般衛生管理実施記録 <書式例>	19
(4) 別紙2-2 一般衛生管理実施記録 <記入例>	20
8 重点管理計画の作成方法及び重点管理実施記録の記入方法	21
(1) 別紙3-1 重点管理計画 <書式例>	22
(2) 別紙3-2 重点管理計画 <記入例>	23
(3) 別紙4-1 重点管理実施記録 <書式例>	24
(4) 別紙4-2 重点管理実施記録 <記入例>	25
(附録) 手洗いマニュアル	26