

衛生管理計画 記入例

衛生管理計画（一般的衛生管理）		
①原材料の確認	いつ	受入時に
	どのように	外観状態、色、匂いに異常がないこと 注文した原料であることを販売者へ聞き取り
	問題があったとき	使用用途を変更し、供給者に改善を要求する
[製造場の管理] ②使用水の管理	いつ	操業前 始業前
	どのように	操業前：水質検査結果を確認 始業前：色、匂いに異常がないこと
	問題があったとき	水道水を使用。井戸、設備の清掃行い水質検査結果を再確認する。
③器具等の洗浄	いつ	終業時に
	どのように	器具類を洗浄し覆いをする
	問題があったとき	洗い直す
④食品取扱者の衛生管理	いつ	始業前、作業中
	どのように	衛生的手洗い、健康管理
	問題があったとき	手洗いをやり直す、 体調が悪い場合は責任者に相談し、対応の指示を受ける
⑤異物混入の防止	いつ	始業前、作業中、終業時
	どのように	せん切り包丁に欠けがないこと 容器に欠けがないこと 異物がないこと
	問題があったとき	欠損があれば、責任者に確認の上、前回問題がなかった時以後の製品を確認し、欠落部を確認する。異物がある場合は除く。
⑥廃棄物残渣の管理	いつ	終業時
	どのように	専用容器に収納し引き取り業者引き取ってもらう
	問題があったとき	製造現場から隔離し、業者を呼ぶ

計画作成者： 寒天 A 男

作成年月日：2019.9.20