

## 衛生管理計画

記入例／フォーマット

## (記入例)

## 衛生管理計画

作成年月日： 2019年 3月 1日(金)作成者： 小本

一般衛生管理に関する事項		
商品の受入れ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品名と数量が発注と合っていること</li> <li>・要冷蔵品は納品された時、商品が冷えていること</li> <li>・包装に汚れや破損がないこと</li> <li>・商品からの漏れがないこと</li> <li>・賞味期限内の商品であること</li> <li>・問題があった商品は返品する</li> </ul>	
商品の保管	牛乳類 飲料類 はっ酵乳 チルドデザ ート類等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・冷蔵庫にて10℃以下で保管すること</li> <li>・賞味期限ごとに区分けすること</li> <li>・冷蔵庫の庫内温度は、始業時と終業時に測定し記録する</li> </ul>
商品の配達	<ul style="list-style-type: none"> <li>・商品温度の上昇を防ぐため、配達車両のドア及びシッパ一の開閉は速やかに行う</li> <li>・回収した空瓶と蓄冷剤はこれから配達する商品と分けて管理する</li> <li>・空瓶は事前に決めた施設内の専用スペースに保管する</li> </ul>	

## 記録及び保管

- ・商品の受け入れ記録は、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度測定記録は、異常があった時の対応内容と共に、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度計は、1年に1回正しい温度を示しているか精度の確認を行う。
- ・会計上、税務上使用した納品書・請求書は会社法、税法上の規定に従い適切に保存する。

## 衛生管理計画

作成年月日： \_\_\_\_\_ 年 月 日 ( )

作成者： \_\_\_\_\_

一般衛生管理に関する事項		
商品の受入れ		
商品の保管	牛乳類 飲料類 はっ酵乳 チルドデザ ート類等	
商品の配達		

### 記録及び保管

- ・商品の受け入れ記録は、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度測定記録は、異常があった時の対応内容と共に、1年間保存する。
- ・冷蔵庫の温度計は、1年に1回正しい温度を示しているか精度の確認を行う。
- ・会計上、税務上使用した納品書・請求書は会社法、税法上の規定に従い適切に保存する。

## 商品受入れおよび冷蔵庫の温度チェック表

記入例／フォーマット

(記入例)

商品受入れおよび  
冷蔵庫の温度チェック表

2019年 10月

日	商品 受入れ	冷蔵庫の温度				特記事項
		始業時 温度	確認者	終業時 温度	確認者	
1日	適・否	7℃	小本	5℃	小本	*3日の終業時に冷蔵庫の温度が15℃を示していた。至急、業者を呼んで点検修理を行った結果、5時間後に通常通りに冷えるようになった。 冷蔵庫内の商品は状況に応じて品温を確認し、設定温度以上のものは廃棄し、以下のものはシッパーに入れ蓄冷剤で保冷して保管した。  *4日の商品受入れ時に冷えていなかったもので受入れを拒否し、代替りの商品を至急発注し6時間後に納品された。
2日	適・否	6℃	小本	5℃	小本	
3日	適・否	6℃	小本	15℃	小本	
4日	適・否	℃		℃		
5日	適・否	℃		℃		
6日	適・否	℃		℃		
7日	適・否	℃		℃		
8日	適・否	℃		℃		
9日	適・否	℃		℃		
10日	適・否	℃		℃		
11日	適・否	℃		℃		
12日	適・否	℃		℃		
13日	適・否	℃		℃		
14日	適・否	℃		℃		
15日	適・否	℃		℃		
16日	適・否	℃		℃		
17日	適・否	℃		℃		
18日	適・否	℃		℃		
19日	適・否	℃		℃		
20日	適・否	℃		℃		
21日	適・否	℃		℃		
22日	適・否	℃		℃		
23日	適・否	℃		℃		
24日	適・否	℃		℃		
25日	適・否	℃		℃		
26日	適・否	℃		℃		
27日	適・否	℃		℃		
28日	適・否	℃		℃		
29日	適・否	℃		℃		
30日	適・否	℃		℃		
31日	適・否	℃		℃		

注1 冷蔵庫の扉の開閉は速やかに行い、庫内作業中は扉を閉める。

注2 庫内は常に整理し「先入・先出」を励行する。

注3 作業終了時は確実に扉が閉まっていることを確認する。

商品受入れおよび  
冷蔵庫の温度チェック表

年 月

日	商品 受入れ	冷蔵庫の温度				特記事項
		始業時 温度	確認者	終業時 温度	確認者	
1日	適・否	℃		℃		
2日	適・否	℃		℃		
3日	適・否	℃		℃		
4日	適・否	℃		℃		
5日	適・否	℃		℃		
6日	適・否	℃		℃		
7日	適・否	℃		℃		
8日	適・否	℃		℃		
9日	適・否	℃		℃		
10日	適・否	℃		℃		
11日	適・否	℃		℃		
12日	適・否	℃		℃		
13日	適・否	℃		℃		
14日	適・否	℃		℃		
15日	適・否	℃		℃		
16日	適・否	℃		℃		
17日	適・否	℃		℃		
18日	適・否	℃		℃		
19日	適・否	℃		℃		
20日	適・否	℃		℃		
21日	適・否	℃		℃		
22日	適・否	℃		℃		
23日	適・否	℃		℃		
24日	適・否	℃		℃		
25日	適・否	℃		℃		
26日	適・否	℃		℃		
27日	適・否	℃		℃		
28日	適・否	℃		℃		
29日	適・否	℃		℃		
30日	適・否	℃		℃		
31日	適・否	℃		℃		

注1 冷蔵庫の扉の開閉は速やかに行い、庫内作業中は扉を閉める。

注2 庫内は常に整理し「先入・先出」を励行する。

注3 作業終了時は確実に扉が閉まっていることを確認する。

## 配達車両の温度チェック表

記入例／フォーマット

(記入例)

配達車両の温度チェック表

2019年 10月

【車両ナンバー： 12-34】

日	出発時	2時間後	帰社時	確認者	特記事項
1日	6℃	℃	9.0℃	小本	
<b>2日</b>	6℃	℃	<b>15.0℃</b>	小本	*2日帰着時の車両庫内温度が15℃を示していたが残った商品は蓄冷剤により10℃を保っていたので検品後冷蔵庫で保管した。
3日	℃	℃	℃		
<b>4日</b>	℃	<b>9.5℃</b>	℃		
5日	℃	℃	℃		
<b>6日</b>	℃	<b>9.0℃</b>	℃		
7日	℃	℃	℃		
8日	℃	℃	℃		
9日	℃	℃	℃		
10日	℃	℃	℃		
11日	℃	℃	℃		
12日	℃	℃	℃		
13日	℃	℃	℃		
14日	℃	℃	℃		
15日	℃	℃	℃		
16日	℃	℃	℃		
17日	℃	℃	℃		
18日	℃	℃	℃		
19日	℃	℃	℃		
20日	℃	℃	℃		*6日配達途中でシッパーに入れた蓄冷剤が溶け切ったので予備の蓄冷剤と交換した。この時のシッパー内部温度は10℃以下を保っていた。
21日	℃	℃	℃		
22日	℃	℃	℃		
23日	℃	℃	℃		
24日	℃	℃	℃		
25日	℃	℃	℃		
26日	℃	℃	℃		
27日	℃	℃	℃		
28日	℃	℃	℃		
29日	℃	℃	℃		
30日	℃	℃	℃		
31日	℃	℃	℃		

- 冷蔵車は設置温度計を確認し、車両庫内の温度を記録する。
- シッパーに入れて配達する場合、シッパー内部の温度を計測し記録する。その際、温度計は蓄冷剤など冷媒に触れないよう注意する。
- 温度測定は、出発時と帰社時とし、配達時間が2時間を超える場合は適宜温度確認をする。但し、蓄冷剤など冷媒が溶けていなければ測定は不要。
- 蓄冷剤などが溶けているときは追加、交換など温度を保つ対策を講じる。

配達車両の温度チェック表

年 月

【車両ナンバー： 】

日	出発時	2 時間後	帰社時	確認者	特記事項
1 日	℃	℃	℃		
2 日	℃	℃	℃		
3 日	℃	℃	℃		
4 日	℃	℃	℃		
5 日	℃	℃	℃		
6 日	℃	℃	℃		
7 日	℃	℃	℃		
8 日	℃	℃	℃		
9 日	℃	℃	℃		
10 日	℃	℃	℃		
11 日	℃	℃	℃		
12 日	℃	℃	℃		
13 日	℃	℃	℃		
14 日	℃	℃	℃		
15 日	℃	℃	℃		
16 日	℃	℃	℃		
17 日	℃	℃	℃		
18 日	℃	℃	℃		
19 日	℃	℃	℃		
20 日	℃	℃	℃		
21 日	℃	℃	℃		
22 日	℃	℃	℃		
23 日	℃	℃	℃		
24 日	℃	℃	℃		
25 日	℃	℃	℃		
26 日	℃	℃	℃		
27 日	℃	℃	℃		
28 日	℃	℃	℃		
29 日	℃	℃	℃		
30 日	℃	℃	℃		
31 日	℃	℃	℃		

- 冷蔵車は設置温度計を確認し、車両庫内の温度を記録する。
- シッパに入れて配達する場合、シッパー内部の温度を計測し記録する。  
その際、温度計は蓄冷剤など冷媒に触れないよう注意する。
- 温度測定は、出発時と帰社時とし、配達時間が2時間を超える場合は適宜  
温度確認をする。但し、蓄冷剤など冷媒が溶けていなければ測定は不要。
- 蓄冷剤などが溶けているときは追加、交換など温度を保つ対策を講じる。