

8 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

(1) 一般衛生管理計画の作成方法

1 施設、設備の衛生管理

・機械・器具

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

・トイレ

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

2 ねずみ、昆虫対策

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

3 廃棄物管理

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

4 情報の提供(表示情報)

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

5 食品取扱者の衛生管理

・健康・服装管理

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

・手洗い

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

6 持ち物チェック

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

7 原料受入時確認

- ・納品書により銘柄、数量、現物等を確認

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

- ・破袋、著しい汚れ、濡れ等

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

8 アレルゲン物質を含有する原材料が工場敷地内にある場合の隔離保管

いつ：記入例を参考に記入しましょう。

どのように：記入例を参考に記入しましょう。

問題が発生した時はどうするか：記入例を参考に記入しましょう。

担当者：担当名又は実施者の名前を記入しましょう。（併記も可）

最後に作成日と確認者欄を記入。

(2) 一般衛生管理実施記録の記入方法

「いつ」欄には、一般衛生管理計画で設定した頻度等を記入しましょう。

各項目について、手順の通りに実施し、問題が無かった場合は「良」に○、何か問題があった場合は「否」に○を付け、「否」に○を付けた場合は、記入例を参考に特記事項に記録を残しましょう。

一般衛生管理計画〈書式例〉

項 目	いつ	どのように	問題が発生した時はどうするか	担当者
1 施設、設備の衛生管理				
2 ねずみ、昆虫対策				
3 廃棄物管理				
4 情報の提供(表示情報)				
5 食品取扱者の衛生管理				
6 持ち物チェック				
7 原料受入時確認				
8 アレルゲン物質を含有する原材料が工場敷地内にある場合の隔離保管				

作成日：

確認者：

一般衛生管理計画 < 記入例 >

項目	いつ	どのように	問題が発生した時はどうするか	担当者
1 施設、設備の衛生管理	2回/日 作業前・作業後	・精選機等のネジやボルトの緩み ・ネジ等の緩みがあれば締め直し ・部品の破損やシフターへの糊の付着 ・部品等の破損があれば修理・交換	・部品の欠損が見つかり、その部品が見つからない場合は、製品に流入していないか確認 ・破損・欠損箇所は早急に修復	製造担当者 加藤
		・トイレ内の水拭き、掃き掃除の実施	・汚れがひどい場合は、洗剤等を使用し洗浄	製造担当者 加藤
2 ねずみ、昆虫対策	1回/月	・敷地内や工場内において有害生物の発生を多くは痕跡の有無を確認	・有害生物の発生痕跡を確認した場合は駆除作業の実施 ・必要に応じて専門業者に相談	品質担当者 鈴木
3 廃棄物管理	1回/週	・廃棄物は適切に分別・処理し、廃棄物置場が清潔に保たれていることを確認	・廃棄物は適切に分別し、処理	製造担当者 加藤
4 情報の提供(表示情報)	毎日	・製品出荷前に製品の表示情報が正しく表示されているか確認 ・製品出荷前に製品の回収事業に繋がるような食品衛生法上の問題が発生しないよう確認	・表示情報の誤りを発見した場合は正しく訂正 ・出荷した製品に表示情報の誤りや食品衛生法上の問題が発生した場合は、速やかに保健所、加工依頼業者等に連絡するとともに、出荷した製品を回収する必要がある場合は、保健所の指示に従う	責任者 安藤
5 食品取扱者の衛生管理	1回/日 作業前	・製造担当者の体調、手の傷の有無、着衣の汚れ等を確認	・発熱や下痢、嘔吐等の症状がある場合は、製造作業に従事させない ・手に傷がある場合には、絆創膏を付けた上から食品衛生法に適合したゴム手袋を着用 ・汚れた作業衣は速やかに交換	品質担当者 鈴木
		・手引書内の手洗い手順を参考に、衛生的な手洗いの実施	・必要なおタイムングで手洗いを行っていないときは、直ちに手洗いを実行	品質担当者 鈴木
6 持ち物チェック	1回/日 作業前	・チェック項目を設定し確認	・持ち込み許可品以外の物を持ち込んでいた場合には、製造場所以外で保管させる	製造担当者 加藤
7 原料受入時確認	受入時	・原料名、数量及び納品書の確認と併せて、現物を確認することなどにより問題がないことを確認	・納品書等と現物が違った場合、委託元を確認した後、正しいものに交換してもらう	品質担当者 鈴木
		・破袋、著しい汚れ、濡れ等がないか目視を確認	・破袋、著しい汚れ、濡れ等を確認した場合は、交換してもらうなど、対応を検討	品質担当者 鈴木
8 アレルゲン物質を含有する原材料が工場敷地内にある場合の隔離保管	原料受入時	・アレルゲンを含有する原材料と区別して保管場所に受け入れているかの確認	・アレルゲンを含有する原材料と同一の保管場所に保管していた場合は、速やかに決められた保管場所に移動させる	製造担当者 加藤

一般衛生管理実施記録<書式例>

(年 月)

項目 日付	施設、設備の衛生管理		ねずみ、昆虫 対策	廃棄物管理	情報の提供 (表示情報)	食品取扱者の衛生管理		持ち物 チェック	原料受入時確認		アレルギー物質 を含有する原材 料が工場敷地内 にある場合の隔 離保管	確認者
	機械・器具	トイレ				健康・服装 管理	手洗い		納品書等	破袋、 著しい汚れ、 濡れ等		
いつ												
担当者												
1日()	良・否	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	良・否	
3日()	良・否	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	良・否	
5日()	良・否	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	良・否	
7日()	良・否	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	良・否	
9日()	良・否	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	良・否	
11日()	良・否	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	良・否	
13日()	良・否	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	良・否	
15日()	良・否	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	良・否	
17日()	良・否	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	良・否	
19日()	良・否	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	良・否	

一般衛生管理実施記録 < 記入例 >

(2020 年 6 月)

項目 日付	施設、設備の衛生管理		ねずみ、昆虫 対策	廃棄物管理	情報の提供 (表示情報)	食品取扱者の衛生管理		持ち物 チェック	原料受入時確認		アレルギー物質 を含有する原材 料が工場敷地内 にある場合の隔 離保管	確認者
	機械・器具	トイレ				健康・服装 管理	手洗い		納品書等	破袋、 著しい汚れ、 濡れ等		
いつ	作業前	1回/日	1回/月	1回/週	毎日	毎日 作業前	毎日(都度)	1回/日 作業前	受入時	受入時	原料受入時	
担当者	加藤	加藤	鈴木	加藤	安藤	鈴木	鈴木	加藤	鈴木	鈴木	加藤	
1日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
2日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
3日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
4日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
5日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
6日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
7日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
8日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
9日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
10日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
11日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
12日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
13日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
14日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
15日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
16日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
17日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
18日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
19日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田
20日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	前田

21日(日)	良	否	良	否	良・否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否		
22日(月)	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	前田
23日(火)	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	前田
24日(水)	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	前田
25日(木)	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	前田
26日(金)	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	前田
27日(土)	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	
28日(日)	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	
29日(月)	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	前田
30日(火)	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	前田
31日()	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	良	否	

特記事項

6/4 A君が転用のスマートフォンを持って作業場へ入室しようとしていたので、落として割れた際に破片が異物になる可能性がある旨伝え、持ち込ませないようにした。(加藤)

6/8 受け入れた原料(11フレコン×3個)のうち、1個に破れがあったため交換をお願いした。(鈴木)

6/15 ゴミ袋が破れており廃棄物置場にゴミが散らばっていたので、ゴミ袋を新しいものに替え、廃棄物置場を清掃した。(加藤)

6/15 原料の小麦は指定場所での保管がルールになっているが、B君が指定場所外に運んでいたため、速やかに指定場所へ移動させた。(加藤)

6/17 トイレが汚れていたため、洗剤を使用して洗浄した。(加藤)

6/23 建物外周でゴキブリを見かけたため、工場出入口付近のトラップシートを増やした。(鈴木)

6/24 出勤時に製造部のCさんが暖か過ぎたため、製造業務から出荷業務に担当を替えた。(鈴木)

6/24 原料受入時に現物を確認した際、把握していた原料名と現物が違っていたため業者の確認したところ、次の配達先で降ろす原料であった。

正しい原料を降ろしてもらい、受け入れた。(鈴木)

6/25 作業前に粗選別機を点検した際、1か所ボルトが緩んでいたため締め直した。(加藤)

6/26 出荷前に製品の加工年月日を確認したところ、1日ずれていたため訂正し、出荷した。(安藤)

6/29 D君が製造室に入る前、手洗いを水だけで行っていたので、洗剤を使用した衛生の手洗いを実施するよう指導した。(鈴木)

前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田
前田