

衛生管理計画

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の受け入れ、保管	いつ 原材料の受入時、その他（ ）
		どのように
		問題があった時
②	製造施設の整理、整頓、清掃	いつ 始業前、業務終了後、その他（ ）
		どのように
		問題があった時
③	製造設備・機械器具の清掃、保守	いつ 作業開始前、作業中、作業終了後、その他（ ）
		どのように
		問題があった時
④	トイレの清掃、消毒	いつ 始業前、業務終了後、その他（ ）
		どのように
		問題があった時
⑤	従業員の健康管理、作業着等の着用、手洗い	いつ 始業前、その他（ ）
		どのように
		問題があった時
⑥	そ族・害虫対策	いつ 定期的（自社、委託者）、その他（ ）
		どのように
		問題があった時

(記載例)

一般衛生管理の実施記録

〇〇〇〇年〇〇月

確認日	〇〇〇〇年〇〇月〇〇日
確認者	山田太郎

	原材料の受け入れ、保管	製造施設の整理、整頓、清掃	製造設備・機械器具の清掃、保守	トイレの清掃、消毒	従業員の健康管理、作業着等の着用、手洗い	そ族・害虫対策	担当者	特記事項
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	1日 粉砕機が目詰まりを見つけたので粉砕作業を中止し、再度清掃を行い、目詰まりが解消されたことを確認して粉砕作業を再開した。 2日 作業中に床の油汚れを見つけたので、直ぐに清掃した。 3日 店内にハエが発生したので、進入経路を確認し、店の扉を閉めることを従業員に徹底するとともに、トラップを交換した。 4日 原材料の納品時に麻袋の水濡れを確認したので返品した。 5日 従業員の〇〇さんから下痢をしているとの報告を受けたので、早退して医師の診察を受けるように指示した。 6日 トイレが故障して水が出なくなり清掃ができなかったので、業者に修理を依頼した。30分後に修理が終了したので、清掃して帰宅した。
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	佐藤	
7日	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	山田	
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	佐藤	
14日	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	山田	
16日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
17日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
18日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
19日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
20日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	佐藤	
21日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
22日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
23日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
24日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
25日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
26日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
27日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	佐藤	
28日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
29日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	山田	
30日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	
31日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	木村	

- 一般衛生管理担当者は、毎日実施記録を付け、担当者欄に氏名を記載しましょう。異常が発生したら責任者に報告しましょう。
- 一般衛生管理責任者は、月末に記録を確認して氏名を記載しましょう。

衛生管理の実施記録

年	月
---	---

確認日	年 月 日
確認者	

	原材料の 受け入れ、 保管	製造施設 の整理、 整頓、清掃	製造設備・ 機械器具の 清掃、保守	トイレの 清掃、消毒	従業員の健 康管理、作 業着等の着 用、手洗い	そ族・害虫 対策	担当者	特記事項
1日	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		
3日	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		
5日	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		
7日	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		
9日	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		
11日	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		
13日	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		
15日	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		
17日	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		
19日	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		
21日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
22日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
23日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
24日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
25日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
26日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
27日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
28日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
29日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
30日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		
31日	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否	良 ・ 否		

- 一般衛生管理担当者は、毎日実施記録を付け、担当者欄に氏名を記載しましょう。異常が発生したら責任者に報告しましょう。
- 一般衛生管理責任者は、月末に記録を確認して氏名を記載しましょう。

衛生管理の手順書 (作成例)

対象		点検の手順	点検方法
従業員	作業着等	①指定の作業服、帽子、靴、必要に応じて、手袋、マスクを着用して、汚れがないか確認する。(作業前) ②防止やネットを着用の際は、髪がはみ出していないか確認する。	作業前に相互確認
	手洗い	①手洗いは、手、指、手首を衛生的に行う。	作業前に相互確認
	健康状態	①発熱、下痢、嘔吐、手指の怪我等の健康状態を確認し、異常がある場合は、施業の配置換えを行う。 ②管理者は、定期検診を通じて従業員の健康維持に努める。	作業前に相互確認 年1回
作業所	原料受入	①汚れ、破損がないか確認する。	受入時に目視確認
	原料保管	①床が汚れたらほうきや掃除機で掃除する。 ②原料生豆は、アレルギー(特定原材料)と区分管理する。	毎日、目視確認
	焙煎・粉砕 ・包装	①床が汚れたらほうきや掃除機で掃除する。 ②作業終了時に掃除する。	毎日、目視確認
	製品保管	①床が汚れたらほうきや掃除機で掃除する。 ②製品は、アレルギー(特定原材料)と区分管理する。	毎日、目視確認
	照明・換気	①照明設備に不備がないか確認し、切れた照明は新品に交換する。 ②換気扇等に汚れがないか確認し、汚れがある場合は掃除する。	毎日、目視確認
	トイレ	①随時、便器、手洗い設備を掃除する ②床をモップ等で拭き掃除する。	毎日、目視確認
機械器具	原料サイロ	①設備が汚れたら掃除する。 ②作業終了時に掃除する。	作業中に目視確認
	焙煎機	①設備が汚れたら掃除する。 ②作業終了時に掃除する。	作業中に目視確認
	製品サイロ	①設備が汚れたら掃除する。 ②作業終了時に掃除する。	作業中に目視確認
	粉砕機 (ミル)	①設備が汚れたら掃除する。 ②作業終了時に掃除する。 ③粒度をチェックし、異常がある場合は補正する。	作業中に目視確認