

(1) 衛生管理計画

衛生管理計画

作成日 . . .

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の 受け入れ ・保管の確 認	いつ どのように 問題があった時 (原材料の受け入れ時・その他・)
②	大豆の洗浄	いつ どのように 問題があった時 (大豆の洗浄)
③	製品の冷却 温度・時間 の確認	いつ どのように 問題があった時 (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
④	製造室の 整理・整頓 ・清掃	いつ どのように 問題があった時 (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
⑤	機械・器具 の洗浄、 消毒・殺菌 及び破損の 確認	いつ どのように 問題があった時 (始業前・製造中・製造終了後・その他・)
⑥	トイレの 洗浄、消毒	いつ どのように 問題があった時 (始業前・その他・)
⑦	従業員の 健康管理・衛 生的な作業衣 の着用等	いつ どのように 問題があった時 (始業前・その他・)
⑧	衛生的な 手洗いの 励行	いつ どのように 問題があった時 (製造室入室前・金銭を触った後・その他)
⑨	従業員の教 育	いつ どのように 問題があった時 (回覧等による注意喚起・朝礼時・勉強会等)
⑩		いつ どのように 問題があった時 (始業前・その他・)

(3) 重要管理計画

重要管理計画

重要管理のポイント		
①	大豆の煮沸温度・時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (煮沸時)
②	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (製造中)
③	チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	いつ どのように 問題があった時 (販売中・その他・)

重要管理計画（記入例）

重要管理のポイント		
①	大豆の煮沸温度・時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (煮沸時) 煮釜に付属している温度計と時計で計測。 温度が上がらなかつたため、メーカーに連絡。 修理を依頼。
②	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (製造中) 温度計と時計で計測。 コンベアの変速異常のため、加熱時間が不足。 再加熱。
③	チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	いつ どのように 問題があった時 (販売中・その他・) 温度計と時計で計測。 チラー水の温度が下がりきらなかつたので、水を入れて温度を下げた。また、メーカーに連絡。