

一般衛生管理計画書		作成者 () (計画策定・変更日	年 月 日)	食肉販売業
1 施設・設備の衛生管理	①施設などの洗浄・消毒	いつ	<input type="checkbox"/> 業務終了時に必ず ・ <input type="checkbox"/> 業務終了時に必要に応じて ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		どのように	<input type="checkbox"/> 処理室(調理室)の床・溝・シンク・作業台等の汚れを確認、必要に応じて洗浄 *トイレの洗浄は、施設の状態に応じて定めた頻度で実施 *そ族、昆虫の発生が見られた場合は、必要に応じて駆除(業者に依頼など) <input type="checkbox"/> その他 ()	
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 清掃、洗浄のやり直し <input type="checkbox"/> その他 ()	
2 従業員の健康管理	①健康管理	いつ	<input type="checkbox"/> 始業時 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		どのように	<input type="checkbox"/> 従業員の体調 ・ <input type="checkbox"/> 手の傷の有無の確認 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 発熱、嘔吐、下痢などを確認した場合、症状に応じて従事しない、させない <input type="checkbox"/> 手指に傷がある場合、バンソウ膏を貼り、ゴム手袋の着用 <input type="checkbox"/> その他 ()	
	②手洗い	いつ	<input type="checkbox"/> トイレの後 ・ <input type="checkbox"/> 加工に入る前 ・ <input type="checkbox"/> 清掃の後 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		どのように	<input type="checkbox"/> 手洗いマニュアルに従って行う <input type="checkbox"/> その他 ()	
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 必要な時に手を洗っていない場合、直ちに手を洗わせる <input type="checkbox"/> その他 ()	
3 食肉の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ	<input type="checkbox"/> 原材料受入時 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		どのように	<input type="checkbox"/> 五感による品質の確認・包装の状態、期限内か否かを確認 <input type="checkbox"/> その他 ()	
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 返品 ・ <input type="checkbox"/> 交換 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
	②汚染の防止	いつ	<input type="checkbox"/> 作業中 ・ <input type="checkbox"/> 業務終了後 ・ その他 ()	
		どのように	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫内の畜種別・アレルギー原材料ごとの区分保管 <input type="checkbox"/> 食肉と惣菜用のまな板、ナイフの区分使用、畜種ごと(特に鶏肉)の作業終了時には洗浄、消毒(ナイフ等の刃こぼれの確認も行う) <input type="checkbox"/> その他 ()	
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 異種の食肉(肉汁)間の接触、肉塊が落ちた場合は、トリミング、極端な汚染時には廃棄 <input type="checkbox"/> 惣菜と食肉(肉汁)の接触があった場合は、惣菜を廃棄 <input type="checkbox"/> その他 ()	
	③冷蔵庫等の温度管理	いつ	<input type="checkbox"/> 始業時 ・ <input type="checkbox"/> 作業中 ・ <input type="checkbox"/> 業務終了後 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		どのように	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 異常時はメーカーに連絡し修理を依頼(極力、扉を開閉しない) ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
4 洗浄等の器具	器具等の洗浄・消毒	いつ	<input type="checkbox"/> 別途の洗浄等の頻度表により、洗浄の実施 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		どのように	<input type="checkbox"/> 洗浄し、消毒する ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 洗浄のやり直し ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
5 異物の防止	ガラス 金属 洗浄剤等	いつ	<input type="checkbox"/> 毎日 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		どのように	<input type="checkbox"/> ガラス製品など破損の恐れのあるものは持ち込まない <input type="checkbox"/> ナイフやスライサーの刃こぼれがないか確認 <input type="checkbox"/> 薬品・洗浄剤は定位置、できれば施設のできる場所に保管 <input type="checkbox"/> その他 ()	
		改善措置等	<input type="checkbox"/> 異物混入の恐れのあるロットを廃棄 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
6 アレルギー	アレルギー物質の汚染防止	いつ	<input type="checkbox"/> 作業中 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	
		どのように	<input type="checkbox"/> アレルギーを含む原材料は識別保管 <input type="checkbox"/> 惣菜で使用した器具、容器などは区分、できない場合は入念に洗浄、ゴム手袋は必ず交換 <input type="checkbox"/> 同じ機器類を使用する際は、アレルギーの少ないものから順に加工 <input type="checkbox"/> その他 ()	
		改善措置等	<input type="checkbox"/> アレルギーの交差汚染が疑われるものは、廃棄 ・ <input type="checkbox"/> その他 ()	