|  |
| --- |
| **１　原材料受入** |
| ・ 食品等の受入時には、次の事項を点検する。   |  |  | | --- | --- | | 項目 | 点検基準 | |  |  | |  |  | |  |  | |  |  |  * 容器包装の受入時には、次の事項を点検する。  |  |  | | --- | --- | | 項目 | 点検基準 | |  |  |  * 点検後は相互汚染がないよう、それぞれに適した保管場所（冷蔵庫、冷凍庫、常温保管庫）へ速やかに保管する。 * 食品等は床への直置きを避け、汚れ、異物が付着しないようにする。 * 異常を発見した場合、納品業者へ連絡の上、返品、交換、廃棄を行う。   　その措置を衛生管理日誌（日報）に記入する。   * 【　　　　　　　　　】には納入業者へ原材料の検査成績書を求める。検査成績書は１年間保管する。 * 【　　　　　　　　　】に棚卸を行い、在庫に異常がないか確認する。   ・ 点検結果および購入先の記録  　【　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】  ・ 記録確認  頻　度：【　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】  　　確認者：【　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】 |

**様式２　衛生管理の手順書**

|  |
| --- |
| **２　保管温度確認** |
| ・ 【　　　　　　　　　　】冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度確認・記録を行う。   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 点検箇所 | 点検基準 | | | | | 冷蔵庫 |  | | | | | 冷凍庫 |  | | | | | 記録 |  | | | | | 記録確認 | 頻度 |  | 確認者 |  |  * 食品等はそれぞれの保管方法にあった場所に、相互汚染しないように整理整頓し保管する。 * 原材料は密閉保管する。   ・ 保管している食品等は、先入れ先出しを厳守し、期限内に使用する。   * 庫内温度に異常を認めた時は、直ちに保管していた食品の確認を行い、必要に応じて廃棄、用途の変更を行う。行った対応を衛生管理日誌(日報)に記入する。 * 冷蔵庫・冷凍庫の修理が必要な場合には、販売店に連絡する。   【連絡先：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】 |
| **３　汚染防止** |
| * 次のとおり定めた手順で施設・設備の清掃・洗浄を行う。  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | 場所 | | 頻度 | 清掃方法 | | 製造場 |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | |  |  |  | | トイレ | |  |  | |  | |  |  | |  | |  |  |  * 器具類は床に接触しないように保管する。 * 設備・器具、清掃用具等は使用後に破損が無いか確認し、劣化する前に交換する。 * 点検結果の記録   　【　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】   * 記録確認   頻　度：【　　　　　　　　　　　　　　】  　　確認者：【　　　　　　　　　　　　　　】 |
| **４　健康管理** |
| ・ 全従事者は、毎日【　　　　　　　　　　　　】に、次の事項を点検する。   |  |  | | --- | --- | | 項目 | 点検基準 | | 体調・外傷 |  | | 服装 |  | | 装飾品 |  | | 手洗い |  | |  |  | |  |  |  * 点検事項に異常がある従業員は、直ちに【　　　　　　　　　】に報告する。 * 従事者への衛生教育   対象者：【　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】  頻　度：【　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】  内　容：【　　 　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】   * 検便検査   頻度：【　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】  項目：【　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】   * 点検記録は毎日確認し、必要に応じて、従事者の作業交代や改善を指示する。 * 検便結果の陽性時は受診を指示し、陰性が確認されるまで食品に直接触れる業務に従事しない。また、陽性判明までに製造した製品に異常がないか確認を行う。   　 記　録：【　 　】  確認者：【　　】   * 記録は、【　　　 】保存する。 |