|  |
| --- |
| **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。
 |