

(作成例)

株式会社アグリーズ 自主衛生管理マニュアル 【商品:すっぱいドリンク】

管理項目		内容
入室	入室	◇ 清潔なユニフォームを正しく着用すること。(専用のユニフォーム、帽子、マスク、靴の着用。長い爪、マニキュア、装飾品は禁止)
	入室	◇ 作業場に入る際には、必ず手洗いをすること。正しい手洗いをしてから、作業をすること。(手洗いマニュアル参照)
	入室	◇ 私物や危険物(金属たわし・鉛筆・画紙等)の持込を禁止すること。
	毛髪対策	◇ 作業場の入室前に粘着ローラー掛けを実施し、ユニフォームに付着した毛髪や異物を取り除くこと。
	健康	◇ 従業員の健康状態(体調、手指の傷など)を毎日確認すること。下痢、発熱、吐き気がある場合は病院にて診断をさせること。手指に傷がある場合は、手袋の着用などで傷が食品に触れないようにすること。
食品等の取扱い	使用水	◇ 井戸水や貯水槽に水を溜めて使用している場合は、毎日、蛇口でとった水で残留塩素濃度を測定し、記録を残すこと。(基準0.1ppm以上)
	保管	◇ 食品ごとに保管場所を決め、保管をすること。加熱前の食品と加熱後の食品を同じ場所に保管しないこと。
	保管	◇ 原材料、包装資材は開封後、袋の口を閉じる、密封できる別容器に保管するなどし、昆虫類や異物の混入を防ぐこと。
	保管	◇ 原材料、包装資材は床に直置きや壁付けをしないこと。樹脂製のスノコやパレットの上に保管をすること。
	保管	◇ 原材料は消費期限、賞味期限内で使用をすること。
	保管	◇ 冷蔵、冷凍が必要な食品は、すべて冷蔵庫庫、冷凍庫に保管し、常温で放置しないこと。(製造が多いときでも同様。)
	手袋	◇ 食品を直接扱う際には基本的に手袋(樹脂やラテックス手袋)を使用すること。汚れたり、破れた手袋はすぐに交換をすること。
	添加物	◇ 食品添加物は、正確に量り、使用量及び使用制限を守って使用すること。
	アレルギー	◇ アレルギ―物質が他の食材に混じらないように保管すること。(保管場所を分ける、蓋付きの樹脂ケースに入れるなど) * 食品の原材料で表示義務のあるアレルギー物質は小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かにの7品目です(2010年1月現在)。
清掃	廃棄物	◇ ゴミは作業場の外に保管をすること。割れたガラスなどの危険物はすぐに作業場の外に出すこと。
	洗浄	◇ 製造機械、調理器具、作業台は、使用後に洗浄、殺菌をすること。
	整理整頓	◇ 作業場内の整理、整頓をすること。製造に使用しない物は作業場に置かないこと。
	清掃	◇ 作業終了時に床、排水溝のゴミを取り除くこと。また定期的に清掃(洗浄)を実施し、汚れ・カビがないように清潔にしておくこと。
	清掃道具	◇ 清掃道具は、保管場所を定め、整理・整頓をして保管をすること。使用した清掃道具は、汚れ・カビがないように清潔にしておくこと。
	洗剤・毒劇	◇ 洗剤を食材と同じ場所で保管をしないこと。また、洗剤の容器に中味が何であるかを表示すること。毒劇物は鍵付棚で保管をすること。
機器点検	冷蔵庫	◇ 冷蔵庫、冷凍庫の故障がないか、1日2回以上温度を確認すること。(2回なら、作業開始時と作業終了時の確認が望ましい。)
	機械点検	◇ 製造機械は使用前、使用後に作動や部品の劣化、破損を点検すること。不具合がある場合は、機械の調整、部品の交換をすること。
	器具点検	◇ 調理器具、容器、筆記用具、工具などの紛失や劣化・破損がないか、作業終了時に点検をすること。劣化や破損がある場合は交換をすること。
	検査機器	◇ 金属探知機、X線検査機、ウェイトチェッカーは製品を検査する前、検査をした後の両方でテストピース等を用いて検査をし、作動の確認をすること。pH計は使用の前にキャリブレーション(ゼロ点調整)をすること。
その他	トイレ	◇ トイレを使用した後は必ず、手洗いをすること。トイレ専用の履物に必ず履き替えて、使用をすること。トイレを清掃し、清潔に保つこと。
	窓など	◇ 窓や出入口は開けっ放しにしないこと。
	排水	◇ 床に排水が溜まらないようにし、食品や包装資材に排水の跳ね返りがないようにすること。
	防虫	◇ 昆虫の対策のために、むやみに殺虫剤を使用しないこと。昆虫の発生箇所の掃除や侵入箇所の封鎖などでの対策が望ましい。
	休憩(5-4)	◇ 製造場で喫煙、飲食をしないこと。

重要管理項目 【商品名:すっぱいドリンク】

管理項目		内容
重要管理項目	1.加熱殺菌、pHについて	
		◇ 加熱殺菌の条件(◇℃・▽分)を厳守すること。 瓶を入れてから加熱をしていき、殺菌槽の温度が◇℃に達してから、▽分の時間を計測すること。
		◇ pHを測定し、規定の数値になっていること。[pH:〇〇～〇〇であること。]
		* pH4.6以上になると、加熱では殺菌されない芽胞菌の増殖の危険性があります。pHの基準はpH4.5以下に設定をしてください。pH4.5では上限値でばらつきもあるため、味をみて、可能な限り低pHの果汁を用いる必要があります。
		◇ 加熱殺菌の温度、加熱時間、pHの記録を残すこと。
		◇ pH計のキャリブレーション(ゼロ点校正)を実施し、検査精度を維持すること。