|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **○○株式会社** | | | **承認者** | **検証者** | | **作成者** |
| **管理区分** | **前提条件ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ** | |  | **○○○○** | | **△△△△** |
| **作業名** | **食品等の衛生的な取り扱い　１** | |
| **作業内容** | | | **担当者・記録用紙の名称** | | | |
| １．ｱﾚﾙｹﾞﾝの管理  (1)乳、卵、ゼラチン以外のアレルギー物質を含む原副材料を使用する場合は以下を遵守すること。  ①当該物質は製造工程から離れた、製品、仕掛品等を汚染させない場所で管理する。  ②製造機器からのアレルギー物質の完全除去は困難な場合は、同一ﾗｲﾝを用いて製造は行わない。どうしても製造の必要がある場合は、専用機を用いて製造し、終了後十分に洗浄を行う。  (2)残留する可能性がある場合  乳、卵、ゼラチン以外のアレルギー物質が僅かに残留する可能性がある場合は、製造責任者に報告し、製品にその旨を表示する。  ２．物理的汚染  (1)製造区域で使用する器具類は破損時に飛散しにくい軟質プラスチックやステンレス容器の導入等に努めること。  尚、ガラス・硬質プラスチック製機器、器具を使用する場合は防爆（蛍光管等）、飛散防止対策を講じるか、チュックリストにより破損の有無を定期的に確認すること。  (2)製造責任者は下記の注意事項を定期的に製造担当者に教育すること。  ①ガラス・硬質プラスチック製機器、器具の持ち込み原則禁止  ②破損時の（破片等を完全除去、廃棄方法）処置方法の徹底  (3)破損時の対応  ①影響を受けた可能性のある製品の安全性評価と処置は製造責任者の監視下で行う。  ②除去完了、製造再開は製造責任者が判断する。  ③撤去したガラス片等は適切に処理する（指定場所に廃棄）。 | | | ・担当者：製造担当者    ・担当者：製造責任者 | | | |
| **制定年月日** | **改定年月日** | **改定理由** | | | **確認者** | |
| **2018.02.○○** |  |  | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **○○株式会社** | | | **承認者** | **検証者** | | **作成者** |
| **区　分** | **前提条件ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ** | |  | **○○○○** | | **△△△△** |
| **作業名** | **食品等の衛生的な取り扱い　２** | |
| **作業内容** | | | **担当者・記録用紙の名称** | | | |
| ４．製品を倉庫、冷凍庫に保管する場合は以下の通り管理すること。  (1)常温倉庫（以下倉庫）保管で温度、湿度の管理は必要な場合は管理基準を設け、記録する。  (2)冷凍、冷蔵庫保管では以下の管理を行う。  ①冷凍庫温度管理基準　－○○℃以下とする。  ②冷蔵庫管理温度基準　　○○℃以下とする。  (3)製品を段積保管する場合等は破損防止のため○段までとする。  (4)洗剤、化学薬品、潤滑油等は製品や原材料と同じ保管庫に保管しない。止む負えない場合は距離を保ち補完する。  (5)手直し品、廃棄物を倉庫又は、冷凍庫に保管する場合は表示又は表示された所定の場所に保管し、廃棄物による汚染を防止する。  (6)原料や製品は先入れ先出しを徹底する。 | | | ・担当者：製造担当者  　記録　：冷凍庫・冷蔵庫温度記録 | | | |
| **制定年月日** | **改定年月日** | **改定理由** | | | **確認者** | |
| **2018.02.○○** |  |  | | |  | |