|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **○○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** | **施設設備・機械器具の衛生管理　１** | |
| **作業内容** | | | **担当者・記録用紙の名称** | | | |
| １．建物の管理  (1) 製造所・カフェ敷地の境界は明らかにされ、建物の周囲は常に清潔に保ち、鳥類、ねずみ・害虫を誘引するような廃棄物、こぼれた食品等を放置しないこと。  (2)製造所・カフェの出入口は部外者が容易に立入れないよう施錠又の他の方法で管理すること。  (3) 製造所・カフェ建物周囲にある道路等の穴、亀裂等は必要に応じて補修すること。  (4)製造原材料を受け入れる場所の地面は、残さ等がないように製造前後に清掃、洗浄すること。  (5)排水がよく行われる状態を保つため、定期的に排水溝を清掃、補修等すること。  (6)以下の場合は必要に応じて補修すること。  ①雨水の浸入を防ぐため、建物外部の劣化・破損  ②異物混入防止のため塗装の剥離、錆の発生  ③防虫網等の破れ、破損  ④床、内壁、天井、扉等の亀裂、剥離、ひび割れ、錆等  (8)製造区域は以下の管理を行うこと。  ①床・壁の清掃は、製造日毎に実施する。  ②必要時に天井等の汚れた部分を清掃する。  ③必要以外の物を製造区域に持ち込まない。  (9) 製造所・カフェの出入口は有害生物の侵入を防止するため密閉できる構造であり、開放を禁止すること。  ２．不具合の処置  不具合を発見した場合は重要度に応じて改善処置を行い、改善した結果は必要に応じて記録すること。 | | | ・担当者：製造責任者  ・担当者：製造責任者    ・担当者：工場長　又は製造責任者  ・担当者：製造担当者    ・担当者：工場長　又は製造責任者 | | | |
| **制定年月日** | **改定年月日** | **改定理由** | | | **確認者** | |
| **2018.02.○○** |  |  | | |  | |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **菊池ファーム** | | | **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** | **施設設備・機械器具の衛生管理　２** | |
| **作業内容** | | | **担当者・記録用紙の名称** | | | |
| １．交差汚染の防止  (1)製造区域に立入る時は、以下の手順に従うこと。  ①清潔な専用の帽子、作業服、作業靴に着替える。  ②手洗いを行う。  ③ｱﾙｺｰﾙで手を消毒する。  （ペパータオルで十分乾燥後、消毒する）  (2)製造区域からに出た製造担当者は、定められた動線及び以下の手順に従って、再入域すること。  ①手洗いを行う。  ②ｱﾙｺｰﾙで手を消毒する。  （ペパータオルで十分乾燥後、消毒する）  (4)製造区域専用の作業服で休憩又は便所の使用は行わないこと。  (5)外部に開く窓、換気口、換気扇には防虫網を取付け、定期的に点検し、必要に応じて修繕すること。  ２．原料、資材、薬品等の保管  (1)それぞれの品質特性に応じた保管条件を設定すること。  (2)周囲の清掃が可能な状態で保管すること。  (3)薬品・洗剤等は原材料と交差汚染をしないように保管すること。 | | | ・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** |
| **管理区分** | **前提条件ﾌﾟﾛｸﾞﾗﾑ** | |  | **○○○○** | | **△△△△** |
| **作業名** | **施設設備・機械器具の衛生管理　３** | |
| **作業内容** | | | **担当者・記録用紙の名称** | | | |
| １．洗浄用具･洗剤の管理  (1)洗浄用具は用途により分類し、衛生的に保管すること。  (2)洗剤は容器に表示を行い、所定の場所で保管すること。  ２．使用器具、用具等の洗浄・殺菌  (1)中性洗剤等で手洗いを行い、流水(食品製造用水（旧　飲用適の水）)で濯ぐこと。  (2)必要に応じて乾燥機で十分に乾燥させ、清潔な保管庫を用い衛生的に保管すること。  ３．機器の洗浄  (1)洗浄  機器の洗浄は製造終了後、温水で下洗いをした後、定められた洗浄手順に従い実施すること。 | | | ・担当者：製造担当者 | | | |
| **制定年月日** | **改定年月日** | **改定理由** | | | **確認者** | |
| **2018.02.○○** |  |  | | |  | |