

衛生管理計画を作成してみよう

(パン類の製造事業者向け)

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 作成

準備するもの

- 使用するテキスト

HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書

(平成30年11月作成)

一般財団法人日本パン技術研究所
全日本パン協同組合連合会
一般社団法人日本パン工業会

- 衛生管理計画書式 (p33～)
- 筆記用具



出典：HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書

セミナー内容

手引書の衛生管理計画の書式を利用して、衛生管理計画を作成してみましょう。

- ① 「一般衛生管理」の衛生管理計画を作成しよう
- ② 「重点衛生管理」の衛生管理計画を作成しよう

手引書の衛生管理計画（例示）

手引書では事業規模に合わせて、2種類の計画例が掲載されています。

- （1）リテイルバーカー、小規模事業者用
- （2）中規模以上の事業者用

衛生管理計画例（一般衛生管理）

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ				
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認				
	従業員の健康管理、身だしなみ等				
	衛生的な手洗いの実施				
	機械や器具の洗浄、殺菌				
	トイレの清掃				

計画には、**頻度**（毎日、週1回、月1回など）、**いつ**（始業前、作業終了後など）、**実施事項**、**問題があった場合**にどうするか？を記載します。

チェックポイントは、一般衛生管理の**20**項目のうち、記録の作成が推奨される**6**項目が例示として示されています。

衛生管理計画例（一般衛生管理）

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
	従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前、作業時	従業員の体調（下痢、発熱等）確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者へ通院等を指示 絆創膏・手袋着用（手指の傷） 汚れた着衣の交換を指示
	衛生的な手洗いの実施	毎日	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施	未実施者への手洗いの指示
	機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用後	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施
	トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

① 一般衛生管理の衛生管理計画

原材料の受け入れ時の衛生管理

製品の製造に使用する原材料に問題がないことを確認します。

- ① 原材料の受け入れの際には、必ず納品作業に立ち会い、注文どおりの原材料かを確認する。
- ② 外装（破れ、漏れ、汚れ等）、表示（期限、保存方法等）などの点検作業を行ってから、原材料を受け入れる。
- ③ 冷蔵品や冷凍品は、速やかに冷蔵あるいは冷凍庫に保管する。

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換

<確認ポイント>

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか？

① 一般衛生管理の衛生管理計画

冷蔵庫、冷凍庫の温度の確認

原材料の保管温度管理を適切に行います。

- ① 冷蔵、冷凍保管が必要な原材料は温度管理された冷蔵庫や冷凍庫に保管します。
- ② 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度をあらかじめ決めた頻度で確認します。
- ③ 異常があった場合に備えて、設定温度の再調整、あるいは故障の際には修理を依頼するなどの対応方法を決めておきます。

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

<確認ポイント>

冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか？

① 一般衛生管理の衛生管理計画

従業員の健康管理、衛生的な作業着の着用等の実施

作業者に起因する製品汚染などを防止します。

- ① 下痢、発熱、嘔吐の症状がないことを確認し、該当者は直接食品を取り扱う作業に従事しないようにします。
- ② 爪は短く、指輪等の装飾品は外し、作業に不必要な私物は持ち込まないようにします。
- ③ 清潔な作業着、帽子、ヘアネット、専用の靴を着用します。

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者へ通院等を指示 絆創膏・手袋着用(手指の傷) 汚れた着衣の交換を指示

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

<確認ポイント>

従業員の健康状態、身だしなみに問題ありませんか？

① 一般衛生管理の衛生管理計画

衛生的な手洗いの実施

作業者の手指によって製品が有害微生物等に汚染されることを防止します。

- ① 施設入場時、作業開始前、トイレ後、食品に直接触れる作業にあたる直前、その他手が汚染された時には、必ず適切な方法で手を洗います。
- ② 手洗い設備には、石けん、ペーパータオル、アルコール等を用意し、適宜補充することにより、常に使用できる状態にします。

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
衛生的な手洗いの実施	毎日	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施	未実施者への手洗いの指示

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

＜確認ポイント＞

作業前やトイレ後、その他必要時に、適切に手洗いをしていましたか？

① 一般衛生管理の衛生管理計画

機械や器具等の洗浄、殺菌

製造に使用する機械や器具を衛生的に維持し、製品の安全性を確保します。

- ① 使用後に、適切な方法で清掃又は洗浄し、機械や器具の表面に付着した食品残渣を取り除きます。
- ② 殺菌が必要とされる機械や器具は、アルコール噴霧、煮沸殺菌等を適切に行ってから保管します。

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用後	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

<確認ポイント>

使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか？

① 一般衛生管理の衛生管理計画

トイレの管理

トイレはウイルスや有害微生物の汚染源です。清潔に管理します。

- ① トイレの清掃、消毒作業は製造時とは異なる服、靴、ゴム手袋を身につけます。
- ② 毎日清掃し、塩素系消毒剤を使用して定期的に消毒します。
- ③ トイレの履物は専用のもので使用します。
- ④ 清掃終了後は、入念に手洗いを行います。

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

<確認ポイント>

トイレを清掃、消毒しましたか？

衛生管理計画例（重点衛生管理）

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
H A C C P の 考 え 方 を 取 り 入 れ た 重 点 衛 生 管 理	アレルギー対策				
	金属及び硬質プラスチック対策				
	ノロウイルス対策				
	有害微生物対策 (焼成後加工時)				

計画には、**頻度**（毎日、週1回、月1回など）、**いつ**（始業前、作業終了後など）、**実施事項**、**問題があった場合**にどうするか？を記載します。

チェックポイントは、パン製品共通の危害要因3項目と、焼成後加工するパン製品の危害要因を有害微生物としてまとめた1項目の**計4項目**が例示されています。

衛生管理計画例（重点衛生管理）

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
H A C C P の 考 え 方 を 取 り 入 れ た 重 点 衛 生 管 理	アレルゲン対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄 戻し生地の適切な使用 製品切替時の残り生地の除去	洗浄、殺菌を再度実施 異なる生地が混入した製品の除去
	金属及び硬質プラスチック対策	毎日	製造作業中	機械類の異常音の確認 器具類の破損等の確認	異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去
	ノロウイルス対策	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用の指示
	有害微生物対策 (焼成後加工時)	毎日	焼成後の加工作業中	器具類の洗浄殺菌	再度洗浄
				野菜の洗浄殺菌(十分な流水、又は適切な濃度、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌)	再度洗浄 次亜塩素酸Na溶液の再調整
				揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認	再加熱または廃棄
				加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保管	日々の使用残は廃棄
			手指に傷のある場合、耐水性絆創膏、手袋着用	未着用者への着用の指示	

② 重点衛生管理の衛生管理計画

アレルギー対策

アレルギーである卵や乳製品等がそれらを含まない製品へ混入することを防止します。

- ① アレルギー毎に専用の器具を使用し、共用する場合はよく洗浄してから使用します。
- ② 原材料に卵、乳等のアレルギーの配合がない製品から製造します。
- ③ 戻し生地などを再加工に回す場合は、同一の生地のみを使用します。
- ④ 機械器具類に他製品の生地の残りがないように清掃します。

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
アレルギー対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄	洗浄、殺菌を再度実施
			戻し生地の適切な使用 製品切替時の残り生地の除去	異なる生地が混入した製品の除去

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

- 〈確認ポイント〉
- 製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか？**
 - 戻し生地は同一生地のみを使用しましたか？**
 - 製品切替時に残り生地を取り除きましたか？**

② 重点衛生管理の衛生管理計画

金属及び硬質プラスチック対策

使用する設備と器具を適切に保全し、部品等の混入を予防します。

① 機械類の異常音、油漏れ等がないか、日々点検します。

② 器具類の破損等がないか、日々点検します。

(計量器具、スケッパー、へら、トレー、焼き型、天板、包丁、絞り袋等)

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
金属及び硬質プラスチック対策	毎日	製造作業中	機械類の異常音の確認 器具類の破損等の確認	異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

＜確認ポイント＞ 機械類に異常音等はありませんか？
器具類に破損等はありませんか？

② 重点衛生管理の衛生管理計画

ノロウイルス対策

ノロウイルス対策として、従業員の健康管理に加え、手指を介して製品にウイルスが付着することを予防します。

- ① 焼成後、スライスや包装の際に製品に触れて作業する場合には、必ず手洗いし、清浄なプラスチック製手袋を使用します。
- ② 従業員の嘔吐によるノロウイルス汚染に備え、おう吐処理キットや、周辺ラインの消毒方法など、素早く対処できるよう準備しておきます。

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
ノロウイルス対策	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用の指示

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

<確認ポイント>

焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか？

焼成後加工時の有害微生物対策

フィリングや惣菜サンド、充填した菓子パンや調理パン等の、焼成後加工するパン製品では、有害微生物の残存・汚染・増殖を予防します。

- ① 機械器具類の洗浄、殺菌を徹底します。
- ② 調理パン等に野菜及び果物を加熱せずに使用する場合には、流水で十分洗浄し、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いを行います。
- ③ 揚げ物等の加熱調理では、揚げ色や内部の色の変化を確認するなどの手順により、加熱が十分なことを確認します。
- ④ カレーやポテトサラダ等は、調理後は速やかに冷却し、冷蔵保管します。
- ⑤ 化膿した傷を持った従業員は、必ず耐水性絆創膏とプラスチック製手袋を着用し、素手で食品に触れないようにします。

② 重点衛生管理の衛生管理計画

焼成後加工時の有害微生物対策

チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
有害微生物対策 (焼成後加工時)	毎日	焼成後の 加工作業 中	器具類の洗浄殺菌	再度洗浄
			野菜の洗浄殺菌(十分な流水、又は適切な濃度、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌)	再度洗浄 次亜塩素酸Na溶液の再調整
			揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認	再加熱または廃棄
			加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保管	日々の使用残は廃棄
			手指に傷のある場合、耐水性絆創膏、手袋着用	未着用者への着用の指示

出典：パン類の製造における食品衛生管理の手引書

<確認ポイント>

器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか？

揚げ物等の加熱調理の揚げ色や焼き色は十分ですか？

カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか？

手指に傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか？

記録様式（日報型）

衛生管理記録表		（ 2017年 12月 12日）	
一般衛生管理		特記事項	
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか		鮭フライ：包装に破れがあったため返品 ボウルに洗い残しがあったため、再度洗浄	
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか			
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか			
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか			
手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）			
カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか			
手指に傷がある場合は耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか			
問題がある場合には、特記事項に対応を記載する。		記録者	鈴木 責任者 田中

記録様式（月報型）

衛生管理記録表 (年 月)		日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
		曜日																
		記録者																
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
手に傷がある場合には耐水性絆創膏と手袋を着用しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	
特記事項	※各項目を確認し、問題がなければ良に○、何か問題があれば否に○をつける。否に○をつけた場合は特記事項欄に詳細と対処内容を記入する。																	
																	責任者	

中規模以上の事業者用の計画例（定期点検）

一般衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた場合
定期的実施事項	排水溝等の清掃、点検	毎週	あらかじめ決めた実施日	排水溝、グリストラップの清掃、点検	つまり等の原因確認、修理依頼
	製造機械内部、周辺の清掃	毎月		機械内部の清掃 粉だまりの吸引清掃	再度、清掃を実施 清掃の頻度を増やす
	構造物の点検	毎月		有害生物の侵入する隙間などの確認	侵入経路をふさぐ
	ガラスの点検	毎月		窓ガラス、蛍光灯などの確認	ひび割れ、破損箇所を速やかに交換
	使用水の衛生管理	毎年		井戸水、貯水タンク使用の場合、水質検査の実施	使用を中止し、保健所の指示を受けて従う
	検便の実施	毎年		検便の実施	保健所の指示に従う
	食品取扱者の教育	毎年		従業員への衛生教育の実施	決められた事項を実行していない従業員への再教育

中規模以上の事業者用の記録様式例（定期点検）

衛生管理記録表

(年 月)

チェックポイント	備考	担当	実施予定日	実施日
毎月行うこと				
製造機械内部、周辺の清掃	粉だまりの除去		毎月 日 日	
構造物の点検	有害生物等が侵入する隙間の根絶		毎月 日 日	
ガラスの点検	窓ガラス、蛍光灯など		毎月 日 日	
			毎月 日 日	
毎年行うこと				
水質検査	井戸水、貯水タンクの使用時のみ		毎年 月 日	
検便			毎年 月 日	
食品取扱者の教育			毎年 月 日	
			毎年 月 日	
実施予定日はあらかじめ記入し、コピーして使用する。				責任者
特記事項				

規模に応じて実行可能な計画を作成しましょう

手引書の衛生管理計画例や記録様式例に示された管理項目や設備は一例です。

点検、清掃、洗浄等を実施する対象や頻度は、各事業所の実態に応じて設定しましょう。

衛生管理の「ステップアップ」を目指しましょう

手引書では、一般衛生管理を向上させるための「ステップアップ」の取組例が記載されています。余裕が出てきたら、ステップアップへの取り組みを進めてみましょう！