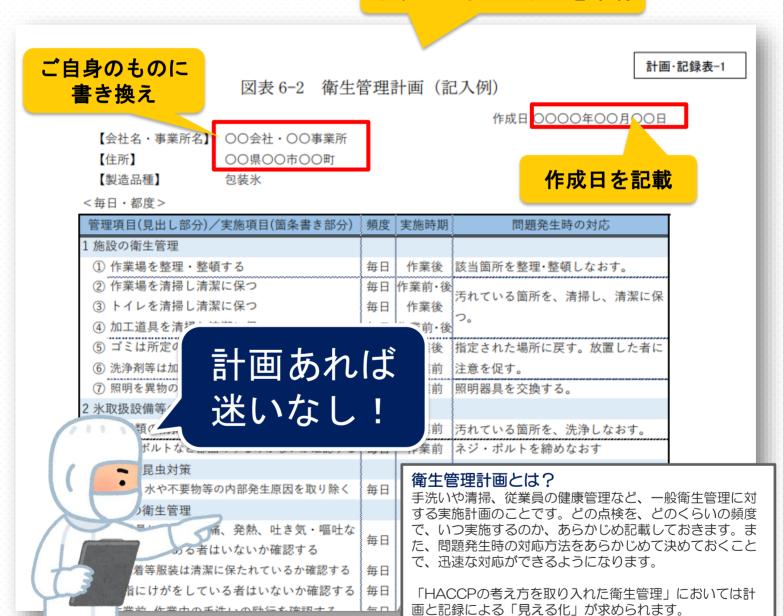
## 計画で勝負!

- ✓ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理では衛生管理計画が必須です
- ✓ まずはフォーマットを印刷し、会社名などをご自身のものに書き換えます
- ✓ 必要に応じて、自社に合わせて点検項目を追加・削除してください

まずはフォーマットを印刷



衛生管理計画のフォーマットは全氷連のホームページ(HP)から ダウンロード可能です。原本(Excelファイル)が必要な場合は全 氷連事務局(TEL:XX-XXXX-XXXX)まで直接ご連絡ください。



全氷連HP



### 記録を残そう!

作業を行ったら、実施の結果を記録しましょう。

#### 問題があった場合は、内容や対処を記録しておきましょう。

<実施頻度の目安:毎日> 20××年××月 ①実施されていれば〇、改善が必要な場合は×を付け、確認者欄に名前を記載します。 責 任 者 ②各項目で異常、問題発生または調査が必要な場合は、責任者に報告し、「要改善の場合の対処内容」に記入します ③「要改善の場合の対処内容」に記載された内容を対処した場合は、その対処内容を追記します。 ④記入済みの記録表は翌月月初に、責任者が確認し、押印して保管します。 ○ 良好 ×要改善 実施内容(以下の内容を確認したか) 1 2 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 0000x/ 作業場を整理・整頓しているか 000000/ 作業場を清掃し清潔に保っているか 00000/ トイレを清掃し清潔に保っているか 施設・ 加工道具を清掃し清潔に保っているか 〇 〇 〇 〇 /000000 ゴミは所定の場所に置いているか 洗浄剤等は所定の場所に置いているか 昭明は異物の日視検品実施に十分な昭度か Ю 機器類の清掃・洗浄が行われているか 設備 ネジ・ボルトなど部品のゆるみがないか そ族及 たまり水や不要物など内部発生の原因とな び昆虫 るものはないか 対策 体調不良者はいないか 従業員作業着等服装は清潔か の衛生 手指のけがはないか /|0|0|0|x|0|0| 作業前・作業中の手洗いをしているか olol 所定外の装飾品等を身につけていないか 原氷に異物混入がないか 0 0 0 0 管理 | 氷切断機や砕氷機に刃こぼれがないか 田田田田田 鈴 田 田 田 田田 田田田田田田 田田 鈴 田 田 田 田田田 確認者 木 木 要改善の場合の 鈴木手指に傷あり⇒絆創膏+手袋着用させた 加工場に空きダンボール放置⇒廃棄済み 対処内容

- ・作業中に記録をつけるということは非常に重要な作業です。
- ・食品事故やクレームの発生、責任者による作業の確認の際に衛生管理の記録が あると問題点の有無が素早く確認でき適切な対応をとることができます。
- ・記録の意味を理解し、正確な記録を残すことが重要です。
- ・また、<mark>記録は安全の証明</mark>として重要な証拠となります。 ファイリングして1年以上は保存しましょう。

### 記憶よりも、古己芸、



### 氷屋純氷クオリティ

# いつもの車を いつもレイに!!

使用していない時に 雑菌は繁殖しやすい。 外観だけでなく、 庫内もしっかりキレ イにしましょう。



殺菌にはアルコール が効果的! 散布後のアルコール はしっかり拭き取り ましょう。

#### 見えないところにもこんなリスクが…

要因物質	具体例							
氷に付着する <b>食中毒菌等</b>	黄色ブドウ球菌、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌等							
薬剤類等	次亜塩素酸ナトリウム、アルコール、機械油等							
異物	ガラス、木片、石、金属、プラスチック等							

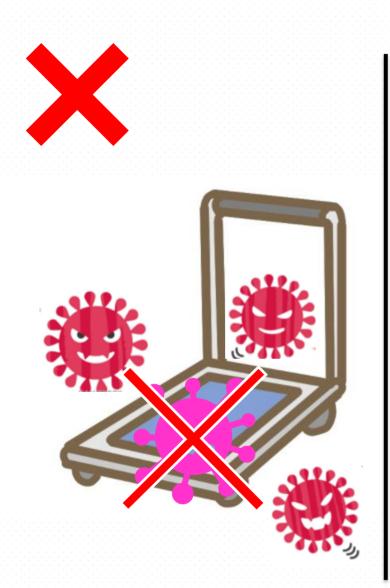
食中毒など発生させてしまったら大変です特に運搬車両利用前の庫内の殺菌を徹底しましょう



全国氷雪販売業生活衛生協同組合連合会

お客さまに見られています

## 台車もキレイに!





商品を納品するとき、台車をトラックに積む・おろすとき、 台車の床板に付着した菌が、

納品する商品に付着する可能性があります。

台車を使う前に、清掃・洗浄されているかを確認し、 汚れがある場合にはキレイにしてから使いましょう。



全国氷雪販売業生活衛生協同組合連合会

#### HACCP対応

#### 加工道具を清掃していますか?

丸ノコ、バンドソー、砕氷機、氷ばさみ、冷凍庫等の加工道具や設備は、 毎日清掃し、 清潔に保つようにしましょう。

設備の清掃洗浄・点検記録表(記入例)

<実施頻度の目安:毎日(作業終了前)>

記入手順

- ①実施されていれば○、改善が必要な場合は×をつけます。
- ②各項目で異常、問題発生または調査が必要な場合は特記事項に記入する。
- ③各項目の清掃洗浄・点検が問題なっく行われているか点検を実施する。

④記入済みの記録表は翌月月初に責任者が確認し押印する。

計画・記録表-5

20××年××月 責任者



頻	度	毎日実施する項目												
項目 丸ノコ			バンドソー			砕氷機			冷凍庫			特記		
田田	曜	清掃	動作	実施	清掃	動作	実施	清掃	動作	実施	清掃	動作	実 施	事項
付付	$\exists  \exists  \exists  \exists  \exists  \exists  \exists  \exists  \exists  \exists $	洗浄	点検	者	洗浄	点検	者	洗浄	点検	者	洗浄	点検	者	
1	月			鈴木			田口			鈴木			鈴木	バンドソー
2	火			鈴木						鈴木			林	の刃が切れ
3	水					$\frac{1}{2}\times \frac{1}{2}\times \frac{1}{2}$	鈴木	0		鈴木			鈴木	ていました。
4	木			鈴木			林						鈴木	はを交換し
5	金			鈴木			鈴木			鈴木			田口	正常に作動
6	生			林			鈴木			鈴木			鈴木	することを
7														確認しまし
8	月													た。 ( $\times \times /3$
9	火													鈴木)
10	水													



清掃と合わせて、不具合がないか点検し、記録を残すようにします。

(記録表の様式はHACCP手引書34ページにあります)



