

## 手順書のひな形の項目

### 0、手順書の記録簿

- ① S S O P の作成方法（チェックと確認）
- ② P P 改訂

### 1、施設設備の衛生管理

- ① 更衣室、休憩所の清掃、点検
- ② 手洗い場の清掃、洗剤や殺菌剤などの補充、点検
- ③ **洗淨消毒について**
- ④ 便所の清掃、点検
- ⑤ 換気及び空調設備の清掃、点検
- ⑥ 施設周囲の定期的な清掃、点検、維持
- ⑦ 照明設備の清掃、点検
- ⑧ 廃棄物集積場の清掃、点検
- ⑨ 冷蔵及び冷凍庫内の床面、内壁、天井の清掃
- ⑩ 各機械、器具類の洗淨、殺菌等
- ⑪ 主原料、副原料、添加物、添付具材、薬剤、包装資材置き場の定期的な清掃、点検、維持
- ⑫ ラインの拭き取り検査
- ⑬ 排水溝の清掃、点検
- ⑭ ボイラーの定期的な点検

### 2、施設設備、機械器具の保守点検

- ① 機械器具の定期的な点検
- ② 機械器具の部品等の点検
- ③ 製造用計器類の校正 1
- ④ 製造用計器類の校正 2

### 3、そ族昆虫の防除

- ① 防鼠、防虫設備の定期的な点検
- ② 鼠族、昆虫等の駆除作業

### 4、使用水の衛生管理

- ① 使用水の残留塩素測定
- ② 水質検査の定期的な実施
- ③ 受水槽の定期的な清掃、および点検
- ④ 配水管の定期的な点検
- ⑤ 殺菌および浄水装置の定期的な点検

### 5、排水及び廃棄物の衛生管理

- ① 廃棄物の搬出方法
- ② 廃棄物の保管方法

- ③排水の管理
- ④排水の定期点検

## 6、従業員の衛生管理

- ①ローラー掛けの点検
- ②手洗い
- ③清潔な作業着、帽子、及び専用の履き物、手袋等の着用点検
- ④作業当日の健康状態の把握
- ⑤従業員の頭髮、手、指、及び爪等の定期的検査
- ⑥作業着の定期的な洗濯
- ⑦従業員の私物持ち込み禁止
- ⑧汚染作業区域から清潔作業区域へ入室する時の清潔措置
- ⑨検便の実施
- ⑩健康診断の実施

## 7、従業員の衛生教育

- ①従業員の衛生教育

## 8、食品などの衛生的取り扱い

- ①原材料、食品添加物、薬剤の生産、流通過程、及び納入業者における衛生管理の確認
- ②原材料、食品添加物、薬剤の検収
- ③原材料、食品添加物、薬剤の保管管理
- ④製品の使用管理
- ⑤納入業者に対する原材料搬入時の注意事項の掲示
- ⑥原材料、食品添加物、薬剤の計画的購入及び在庫管理
- ⑦製品の保管管理
- ⑧主原料、副原料、食品添加物の計量確認、記録
- ⑨食塩濃度、かんすい濃度の管理

## 9、製品の回収プログラム

- ①製品の回収方法

## 10、製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検

- ①試験検査に用いる機械器具の保守点検（pH）
- ②試験検査に用いる機械器具の保守点検（温度など）
- ③検査機器の精度管理の実施
- ④検査方法の標準化