

氷・包装氷製造における衛生管理計画

会社名	株式会社小野田商店
事業所名	尾竹橋工場
住所	東京都荒川区町屋7-6-1
製造品種	凍氷、包装氷

作成日:2021年12月17日

更新日:2023年4月12日

実施事項	頻度	記録名（尾竹橋工場）
1.製品の衛生管理		
①凍氷の製品検査を行う	月1回	水質検査
②包装氷の製品検査を行う	月1回	検査結果保存
2.施設の衛生管理		
①作業場を整理・整頓する	毎日	ボールアイス生産管理記録 凍氷生産管理記録
②作業場を清掃し清潔に保つ	毎日	ボールアイス生産管理記録 凍氷生産管理記録
③トイレは清掃し清潔に保つ	毎日	一般衛生管理記録
④ゴミは指定された場所に置く	毎日	一般衛生管理記録
3.氷取扱設備等の衛生管理		
①機器類の清掃・洗浄を行う	毎日	ボールアイス生産管理記録 凍氷生産管理記録
②計量機器を点検する	毎日	ボールアイス生産管理記録 凍氷生産管理記録
③機器類は全て揃っているか確認する	毎日	ボールアイス生産管理記録 凍氷生産管理記録
④配送車両の衛生管理	毎日	運搬車両衛生管理記録及び搬入手順確認記録
4.そ族及び昆虫対策		
①ネズミや昆虫の侵入を防止する	毎日	一般衛生管理記録
②作業場出入口や排水口の防虫設備を確認	毎日	一般衛生管理記録
③外部業者による定期点検の実施	年4回	定期点検記録・報告書
5.使用水の衛生管理		
①外部業者による原料水の水質検査を行う※	月1回	水質検査結果表
②自社での水質検査を行う	毎日	水質自主検査表
③貯水槽を清掃する	年2回	水処理環境衛生管理及び運転管理記録
6.従業員の教育・訓練		
①入社時に衛生管理教育を行う	都度	新規従業員教育項目 教育訓練実施記録
②朝礼等で衛生管理教育を行う	都度	教育訓練実施記録
7.従業員の衛生管理		
①従業員に下痢、腹痛、発熱、吐き気・嘔吐などの症状がある者はいないか確認する	毎日	一般衛生管理記録
②作業着等服装は清潔に保たれているか確認する	毎日	加工室A入室管理記録 製氷室・加工室B入室管理記録
③手指にケガをしているものはいないか確認する	毎日	一般衛生管理記録
④作業前、作業中の手洗いを十分に行う	毎日	一般衛生管理記録
⑤ゴム手袋の着用、洗浄、滅菌を十分に行う	毎日	加工室A入室管理記録 製氷室・加工室B入室管理記録
⑥便所で履物を履き替えているか。用便後の手洗いは十分に行っているか確認する	毎日	一般衛生管理記録
⑦健康診断を実施する	年1回	健診結果一覧表 再検査・精密検査対象者リスト
⑧検便を実施する	年4回	検査結果報告書
8.重点管理		
①終業時に機器類の欠損や部品脱落の有無を目視点検する	毎日	ボールアイス生産管理記録 凍氷生産管理記録