

# 掲載内容

●マーク付の書式はCD-ROMに  
収録しています。

## 第1章 文書管理一般

### 第1 文書管理

- 文書管理規程①～③
- 文書管理リスト
- 文書ファイリング基準
- 文書改訂履歴表
- 記録管理規程①～③
- 記録様式管理リスト
- 記録の確認・保管基準

### 第2 品質マニュアル

- 品質・食品安全マニュアル

### 第3 品質方針

- 品質方針・目標管理規程
- 品質方針①～③
- 品質方針および食品安全方針
- 品質目標および食品安全目標

### 第4 ISO 22000と文書管理

1. 食品の安全確保と文書管理
2. 食品安全管理体制とISO 22000
3. ISO及び食品関連規格の認証
4. 食品安全マネジメントシステム (ISO 22000:2005)規格の概要

## 第2章 商品設計・開発

### 第1 品質基準

- 品質基準書①～②
- 賞味期限設定基準①～②
- 検査基準書①～③
- 検査手順書
- 原材料規格管理項目
- 原材料管理基準
- 一括表示上の基本ルール

### 第2 設計・開発

- 商品の開発に関する規程
- 商品開発フロー①～②
- 開発手順書(開発企画)
- 商品開発申請書
- 商品開発企画書
- 開発手順書(品質設計)
- 品質設計書
- 開発手順書(モニター調査)
- モニター調査設計書
- モニター調査結果報告書(ターゲット品あり)
- モニター調査結果報告書(ターゲット品なし)
- 開発手順書(デザイン企画)
- 開発手順書(品質設計上の注意点)
- 開発手順書(仕様決定・表示の作成)

### ●開発手順書(工程設計・品質保証体制の確立)

- 開発手順書(量産試作実施要領)
- 原料・資材変更時のルール
- 配合管理表
- 商品規格書
- セットアップ製造規格書
- 製造指示書
- 仕様書管理手順書

### 第3 商品仕様書

- 原材料規格書
- 原材料規格書(メーカー提示例)①～②
- 商品仕様書
- 製品規格書
- 原材料情報
- 商品品質情報
- 製造工程・製品規格書

### 第4 製造委託商品の管理

- 商品開発基本フロー
- 製造委託先の選定手順書
- 製造委託工場の審査手順書
- 生産立会い実施手順書
- 販売商品の品質管理に関する規程
- 製造委託工場の管理基準
- 品質検査結果異常時の対応手順書
- 品質管理基準①～③
- 製造委託工場管理基準①～③
- テイラー工場衛生評価基準
- ドライ商品衛生評価基準
- 製造委託工場調査表
- 製造委託工場調査報告書
- 製造委託工場チェックリスト①～②

## 第3章 衛生管理

### 第1 意義

### 第2 衛生管理の基準

### 第3 従事者

- 従事者の衛生管理プログラム(惣菜工場)
- 衛生管理規程
- 手指管理手順書(惣菜工場)
- 入退出手順書
- 入室チェックリスト①～②
- 入室手順(掲示用)
- 服装・身だしなみ基準(掲示用)
- 粘着ローラー使用手順(掲示用)
- 手洗い手順(掲示用)
- 腸内細菌検査マニュアル
- 腸内細菌検査報告書(提出率)

## 第4 施設

### 1. 整理・整頓

- 整理の基本ルール
- 整理の判定基準(食品工場)
- 整理リスト
- 廃棄品リスト
- 整理品伝票
- 3S活動計画・進捗管理票

### 2. 清掃

- [清掃管理体系]
- 施設設備の衛生管理規程(食品加工工場)
- 清掃管理規程
- 清掃管理プログラム(食品工場)
- 施設の衛生管理プログラム(小売店舗内加工工場)
- 清掃マニュアル(飲食店)
- 清掃マニュアル(飲食店)〔清掃実施方法の標準化〕
- 衛生設備の管理マニュアル①～②
- 清掃マニュアル(食品工場)①～②〔記録様式〕
- 清掃計画/実施管理表
- 清掃チェックリスト①～②
- 入室口の衛生実施状況管理・記録帳票

### 3. 保守点検

- 施設設備の衛生管理規程(食品加工工場)
- 不具合報告書
- 不具合改善進捗帳票
- 不具合改善進捗管理表

### 第5 設備器具

#### 1. 清掃・洗浄・殺菌

- [管理点の抽出と体系の作成]
- 危害分析に基づく管理点の抽出(惣菜)(設備器具由来汚染のみ)
- 設備由来の汚染危害リスト(牛乳プラント)
- 加工場における洗浄殺菌基準一覧表(小売店内加工工場)
- 設備器具の衛生管理規程
- 設備器具の汚染対策プログラム一覧表(惣菜加工工場)
- 加工設備・器具の洗浄消毒プログラム(厨房レベルの加工工場)

#### [管理方法の標準化]

- 設備器具の洗浄殺菌マニュアル①～④
- [管理方法]
- 設備管理手順書
- 洗浄衛生標準作業手順書
- 洗浄殺菌管理手順書
- 器具の管理手順書

#### 2. 保守管理

- [工程設備器具の分析]
- 設備トラブル記録表(現場記録用)
- 設備トラブル台帳(データベース)

### ●設備分析表①～②

- 設備メンテナンス管理表〔管理体系の構築〕
- 設備器具の保守管理規程
- 設備点検プログラム
- [管理方法の標準化]
- 設備保守点検手順書
- 設備保守点検計画
- 設備管理手順書①～②
- 設備管理マニュアル
- 設備チェックリスト①～②
- 設備管理基準書
- 設備確認のポイント
- 設備日常点検表
- 設備清掃・保守計画/実施記録
- 設備清掃・点検表
- 3Sパトロール点検表
- 始業時・終業時点検チェック表(小売店内加工用)
- 清掃チェックリスト
- 測定機器の校正手順書
- 測定機器一覧表
- 測定機器管理台帳
- 測定機器点検基準
- 測定機器定期点検記録簿
- 測定機器始業前・始業時点検表
- 計量器点検表
- 測定機器等のトラブル記録票

### 第6 防虫防そ

- そ族昆虫の防除に関する規程
- 防虫防鼠管理マニュアル
- 防虫マップ
- 防虫点検調査表
- 防虫防鼠設備管理手順書
- 防虫設備点検表
- 鼠族・昆虫監視表
- 害虫駆除等に係わる薬剤の使用規程
- 薬剤散布計画/実施表
- 捕虫器点検表
- 防虫調査報告書①～②
- 防虫掲示用
- 教育資料(掲示用)

### 第7 有毒化学物質

- 有毒化学物質に関する管理規程
- 薬剤の保管・使用管理マニュアル①～④
- 有害化学物質の保管管理規程
- 毒劇物使用記録表
- 薬剤管理リスト
- 製品安全データシート
- 薬剤使用マニュアル
- 作業マニュアル
- 洗剤・消毒液調整手順書

### 第8 使用水

- 受水槽設備配置図

### ○井戸水処理工程図

- 給水栓配置図
- 使用水等の衛生管理に関する規程
- 給水設備管理手順書
- 受水機点検チェックリスト
- 水質検査手順書
- 使用水検査記録表

## 第9 食品等の取扱い

### 1. 作業環境

- [ゾーニングと動線]
- ゾーニング図
- 排気・気流図
- 人の動線図
- 物の動線図
- 人・物・廃棄物の動線図
- 構造上の問題とその対策〔作業場・保管環境の維持管理〕
- 衛生環境の維持管理に関する規程
- 衛生環境に関する検査手順書
- 作業上の環境検査箇所
- 拭き取り検査結果記録票
- 拭き取り検査・不合格時の再検査結果と改善検証票
- 空調・照度定期点検計画/実施表
- 環境温度管理手順書
- 作業室温湿度管理記録票
- 冷凍庫・冷蔵庫管理手順書
- 冷凍庫・冷蔵庫内温度点検記録票

### 2. 原材料

- 原材料の取扱いに関する規程
- 原材料管理基準
- 原材料管理基準(現場用)
- 原材料入荷品点検チェックリスト
- 原材料受入管理基準書
- 包装資材管理手順書

### 3. 汚染・劣化の防止

- [交差汚染の防止]
- 交差汚染防止に関する規程
- [食材等の適正保管]
- 食材等の保管管理に関する規程
- 仕掛品・半製品保管管理基準
- 仕掛品・半製品保管管理基準(掲示用)
- 仕掛品・半製品ロット管理表

## 第10 環境・リサイクル

### 1. 廃棄物処理

- 2. 排水処理
- 廃棄物処理規程

- 排水および廃棄物の衛生管理に関する規程
- 工場廃棄物の処理方法
- 排水処理設備管理手順書

## 第4章 品質管理

### 第1 安全管理

1. HACCPの概要
2. 準備
  - 製品説明書①～③
  - 製品品質リスト
  - 工程フロー①～③
  - 危害分析
  - 危害抽出表(原料)
  - 危害リスト(原料)
  - 危害抽出表(工程)
  - 危害リスト(工程)①～②
4. HACCPプランの作成
  - CCP判断表
  - 危害分析シート
  - HACCPプラン
  - CCP整理表
  - HACCPプランナー一覧表
  - 検証計画
  - CCP記録帳票①～③
  - 測定機器管理規程
  - 計測機器校正手順書

### 第2 工程管理

- QC工程図①
- QC工程図②
- 作業手順書(計量・配合)①～②
- 計量・配合指示書兼管理記録表
- 作業手順書(加熱)
- 調査管理表
- 作業手順書(包装)
- 作業手順書(日付管理)
- 包装管理記録票
- ラベル管理記録票

## 第5章 教育・訓練

### 第1 意義

### 第2 目標の設定

- 衛生管理要件表(食品工場)
- 衛生管理要件表(小売店内加工担当者・飲食店担当者)
- 食品安全・衛生管理の基本知識表(乳業工場)
- 食品安全・衛生管理の基本知識表(小売店内加工担当者・飲食店担当者)

### 第3 計画・実践

- 衛生管理教育プログラム(食品工場・製造従事者)
- 衛生管理教育プログラム(小売店内加工担当者・飲食店担当者)
- 教育規程
- HACCP教育プログラム(食品工場)
- 衛生研修カリキュラム(惣菜工場担当者)
- 衛生研修カリキュラム(飲食店舗責任者)
- 重要管理工程の管理技術訓練カリキュラム(レトルト工場)
- 重要管理工程の管理技術審査チェックリスト(レトルト工場)
- 衛生教育カリキュラム(惣菜工場担当者)
- 新入社員研修カリキュラム(食品工場)
- 新規採用者用衛生教育資料
- 教育計画・記録表①～③
- 年間教育計画表(食品工場)
- OJT教育ツール ワンポイントレッスン

### 第4 評価等

- 教育・訓練記録表
- 教育カルテ
- スキルアップ評価シート

## 第6章 クレーム・事故対応

- クレーム対応手順書
- クレーム・不適合製品管理規程
- クレーム対応フロー
- クレーム対応マニュアル(初級対応)
- お客様センター受付フロー

- クレーム対応基準
- クレームヒアリングカード
- クレーム受付処理票
- 危害クレーム記録シート
- 危険異物混入クレーム発生時の確認事項
- 食あたり等初期確認シート
- 緊急・重要案件連絡シート
- クレーム対応の心構え
- クレーム対応方法
- クレーム対応マニュアル(電話応対)
- トラブル対応フロー〔参考資料〕食中毒処理フロー
- 製品の回収手順書
- 商品の回収マニュアル
- 製品の回収プログラム
- 回収記録表

## 第7章 消費者・取引先対応

### 第1 消費者に対する文書

- 消費者アンケートの依頼状
- 消費者モニター募集の案内状①～②
- キャンペーンの案内状(メーカー)
- キャンペーンの案内状(流通・小売)
- 商品クレームに対する詫言状①～②
- 異臭・風味異常による自主回収の社告
- 賞味期限の誤表記による自主回収の社告
- 個人情報流出に関する社告①～②

### 第2 取引先に対する文書

- 店舗披露の案内状
- 新装開店の案内状
- ISO 9001 認証取得の通知状
- ISO 22000 認証取得の通知状
- 調査依頼状①～②
- 商品回収の依頼状
- 製品規格不良に対する詫言状

内容を一部変更することがありますので、ご了承ください。

## 新日本法規出版株式会社

本館 本社 東京都中央区新富町2丁目6番地  
 札幌支社 北海道札幌市中央区北1条西7丁目5番  
 仙台支社 宮城県仙台市青葉区加茂1丁目48番地の2  
 東京支社 東京都新宿区市谷砂土町2丁目6番地  
 関東支社 埼玉県さいたま市見沼区南中野244番地1

名古屋支社 名古屋市中区栄1丁目2番20号  
 大阪支社 大阪府大阪市中央区内平野町2丁目1番12号  
 広島支社 広島市中区橋本町3番22号  
 高松支社 高松市扇町3丁目1番11号  
 福岡支社 福岡市中央区大手門3丁目3番13号  
 (2007.4)570-1⑩