

衛生管理計画

作成日 . . .

一般衛生管理のポイント			
①	原材料の受け入れ・保管の確認	いつ どのように 問題があった時	(原材料の受け入れ時・その他・)
②	製品の冷却温度・時間の確認	いつ どのように 問題があった時	(始業前・製造中・製造終了後・その他・)
③	製造室の整理・整頓・清掃	いつ どのように 問題があった時	(始業前・製造中・製造終了後・その他・)
④	機械・器具の洗浄・消毒・殺菌及び破損の確認	いつ どのように 問題があった時	(始業前・製造中・製造終了後・その他・)
⑤	トイレの洗浄、消毒	いつ どのように 問題があった時	(始業前・その他・)
⑥	従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	いつ どのように 問題があった時	(始業前・その他・)
⑦	衛生的な手洗いの励行	いつ どのように 問題があった時	(製造室入室前・金銭を触った後・その他)
⑧	従業員の教育	いつ どのように 問題があった時	(回覧等による注意喚起・始業前・後、勉強会等)
⑨	その他	いつ どのように 問題があった時	(始業前・その他・)

重要な衛生管理計画

重要な衛生管理のポイント		
①	原材料の管理	いつ どのように 問題があった時
②	製品毎の原材料の必要分量の取り分け・保管	いつ どのように 問題があった時
③	油調工程の管理	いつ どのように 問題があった時
④	冷蔵設備・販売ケースの温度の確認	いつ どのように 問題があった時
⑤	アレルギー物質の管理	いつ どのように 問題があった時
⑥	異物混入の防止	いつ どのように 問題があった時