

衛生管理計画			作成日
			承認 _____ (印)
一般衛生管理のポイント			
(1)	原料・包材の受け入れの確認	いつ	原料・包材の受入時 ・保管時 ・その他
		どのように	
		問題があったとき	
(2)	製造場の5S	いつ	製造開始前・製造中・製造終了後・その他
		どのように	
		問題があったとき	
(3)	ねずみ・昆虫対策	いつ	製造開始前・製造終了後
		どのように	
		問題があったとき	
(4)	機械・器具の清掃または洗浄と保守・点検	いつ	製造開始前・製造中・製造終了後・その他
		どのように	
		問題があったとき	
(5)	トイレの洗浄・消毒	いつ	製造開始前・製造終了後・その他
		どのように	
		問題があったとき	
(6)	従業員の健康管理・衛生管理	いつ	製造開始前・作業中・その他
		どのように	
		問題があったとき	
(7)	その他	いつ	製造開始前・作業中・その他
		どのように	
		問題があったとき	

衛生管理計画		作成日 _____				
		承認 _____ (印)				
重要な衛生管理のポイント						
製品名						
(1)	加熱の温度と時間の管理	いつ	加熱中			
		どのように		℃ 以上		分 以上の温度と時間
		問題があったとき				
(2)	濃縮時の Brix 値の管理	いつ	濃縮時			
		どのように				
		問題があったとき				