

A 一般衛生管理計画書の様式

(共通の様式)

一般衛生管理のポイント			(作成者)	(計画策定・変更日)	年	月	日
1 施設・設備の 衛生管理	①施設などの 洗浄・消毒	いつ					
		どのように					
		改善措置等					
2 従業員の健康管理等	①健康管理	いつ					
		どのように					
		改善措置等					
	②手洗い	いつ					
		どのように					
		改善措置等					
3 食肉等の衛生的な取扱い	①原材料の受入れ	いつ					
		どのように					
		改善措置等					
	②汚染の防止	いつ					
		どのように					
		改善措置等					
	③冷蔵庫等の温度管理	いつ					
		どのように					
		改善措置等					
4 器具の 洗浄等	①器具等の洗浄・消毒	いつ					
		どのように					
		改善措置等					

必要に応じて以下の項目を追加します。

異物の混入防止	ガラス 金属 洗浄剤等	いつ	
		どのように	
		改善措置等	
アレルギー管理	アレルギー物質の 汚染防止	いつ	
		どのように	
		改善措置等	



C 重要管理計画書の様式

(惣菜を取り扱う場合の様式)

重要管理のポイント		(作成者 _____ ) (計画策定・変更日 _____ 年 _____ 月 _____ 日)
分 類	商 品 例	チェック方法
加熱調理		調理後、即販売
		調理後、保温して販売
加熱後、冷却		再加熱して販売
		冷やしたまま販売
改善措置等		

