

(1) 衛生管理計画

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	大豆の洗浄	いつ どのように 問題があった時 (大豆の洗浄 )
③	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・ )
④	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・ )
⑤	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・ )
⑥	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・ )
⑦	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・ )
⑧	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 )
⑨	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・朝礼時・勉強会等)
⑩		いつ どのように 問題があった時 (始業前・その他・ )

(3) 重要管理計画

重要管理計画

重要管理のポイント		
①	大豆の煮沸温度・時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (煮沸時 )
②	「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	いつ どのように 問題があった時 (製造中 )
③	チラー水冷却槽、冷蔵庫、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 (販売中・その他・ )