

## 衛生管理計画

事項	頻度(いつ)	実施事項(どのように)	問題があった場合
施設・設備の衛生管理			
製造設備及び機械器具の保守点検、洗浄			
凝集剤や洗缶剤の購入			
材料、包装資材、製品の保管			
使用水の管理			
食品取扱者の健康状態の把握			
食品取扱者の衛生管理			
食品取扱者の手洗い			
トイレ及び更衣室等の清掃			
ねずみ・昆虫対策			
廃棄物・排水の管理			
衛生管理ポイントの遵守			
金属異物の確認			