

1. 衛生管理計画

●衛生管理計画用紙

① 原料節・煮 干しの受入 の確認	いつ
	どのように
	問題があった とき
② 原料節・煮 干しの保管	いつ
	どのように
	問題があった とき
③ 工程の管理	いつ
	どのように
	問題があった とき
④－1 交差汚染の 防止	いつ
	どのように
	問題があった とき

④－２ 機械・器具 等の衛生管 理	いつ
	どのように
	問題があった とき
④－３ 作業施設の 衛生管理	いつ
	どのように
	問題があった とき
④－４ 使用水の管 理	いつ
	どのように
	問題があった とき
④－５ 廃棄物及び 排水の管理	いつ
	どのように
	問題があった とき

⑤-1 従業員の健康 管理・衛 生的作業衣 の着用等	いつ
	どのように
	問題があった とき
⑤-2 衛生的な手 洗いの実施	いつ
	どのように
	問題があった とき
⑥ 虫・ねずみ 等の小動物 の防除	いつ
	どのように
	問題があった とき
⑦ 金属異物の 除去	いつ
	どのように
	問題があった とき