

記 載 例

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
	従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者へ通院等を指示 絆創膏・手袋着用(手指の傷) 汚れた着衣の交換を指示
	衛生的な手洗いの実施	毎日	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施	未実施者への手洗いの指示
	機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用後	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施
	トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	アレルギー対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄 戻し生地の適切な使用 製品切替時の残り生地の除去	洗浄、殺菌を再度実施 異なる生地が混入した製品の除去
	金属及び硬質プラスチック対策	毎日	製造作業中	機械類の異常音の確認 器具類の破損等の確認	異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去
	ノロウイルス対策	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用の指示
	有害微生物対策(焼成後加工時)	毎日	焼成後の加工作業中	器具類の洗浄殺菌	再度洗浄
				野菜の洗浄殺菌(十分な流水、又は適切な濃度、浸漬時間、すすぎによる次亜塩素酸Na溶液殺菌)	再度洗浄 次亜塩素酸Na溶液の再調整
				揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分か確認	再加熱または廃棄
			加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保管	日々の使用残は廃棄	
			手指に傷のある場合、耐水性絆創膏、手袋着用	未着用者への着用の指示	