

衛生管理計画（一般衛生管理）

| 一般衛生管理計画 | | | | | |
|----------|----------------|----|----|------|----------|
| | チェックポイント | 頻度 | いつ | 実施事項 | 問題が起きた場合 |
| 日々実施事項 | 原材料の受入れ | | | | |
| | 冷蔵庫、冷凍庫の温度 | | | | |
| | 有害生物等の確認 | | | | |
| | 健康状態 | | | | |
| | 身だしなみ、手指の傷やただれ | | | | |
| | 手洗いとローラー掛け | | | | |
| | 機械や器具の洗浄、殺菌 | | | | |
| | トイレの清掃 | | | | |

| | | | | | |
|---------|--------------|--|--|--|--|
| 定期的実施事項 | 排水溝等の清掃、点検 | | | | |
| | 製造機械内部、周辺の清掃 | | | | |
| | 構造物の点検 | | | | |
| | ガラスの点検 | | | | |
| | 使用水の衛生管理 | | | | |
| | 検便の実施 | | | | |
| | 食品取扱者の教育 | | | | |

衛生管理計画（重点衛生管理）

| HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理計画 | | | | | |
|-------------------------|---------------|----|----|------|----------|
| | チェックポイント | 頻度 | いつ | 実施事項 | 問題が起きた場合 |
| アレルゲン対策 | 機械、器具の洗浄 | | | | |
| | 戻し生地の取扱い | | | | |
| | 残り生地の除去 | | | | |
| プラスチック硬質対策 | 機械器具の点検、清掃、洗浄 | | | | |
| | シフター | | | | |
| | 金属検出機 | | | | |
| ルノス対策 | 手袋の使用 | | | | |
| 有害微生物対策（焼成後加工時） | 器具類の洗浄、殺菌 | | | | |
| | 野菜等の洗浄、殺菌 | | | | |
| | 具材用調理食品の適切な処理 | | | | |
| | 鶏卵の取扱い | | | | |
| | 手指の傷対策 | | | | |