

衛生管理計画

一般衛生管理のポイント			
①	原材料の受け入れの確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
②	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-1	交差汚染、二次汚染の防止	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
③-2	器具等の洗淨・消毒・殺菌	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

一般衛生管理のポイント			
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ	
		どのように	
		問題があっ たとき	
④-1	従業員の 健康管理 等	いつ	
		どのように	
		問題があっ たとき	
④-2	手洗いの実施	いつ	
		どのように	
		問題があっ たとき	