

# 衛生管理計画 <様式>

| 衛生管理計画            |          |   |
|-------------------|----------|---|
| ① 食品取扱者の衛生管理      | いつ       | 始業前 ・ 作業中 ・ 終業後                                     |
|                   | どのように    |   |
|                   | 問題があったとき |   |
| ② 製造設備・使用器具の管理    | いつ       | 始業前 ・ 作業中 ・ 終業後                                     |
|                   | どのように    |   |
|                   | 問題があったとき |   |
| ③ 手洗い             | いつ       | トイレの後、施設に入る前、食品に触れる前、<br>作業内容変更時、不衛生な物に触った後、清掃を行った後 |
|                   | どのように    |   |
|                   | 問題があったとき |   |
| ④ 二次汚染・交差汚染の防止    | いつ       | 始業前 ・ 作業中 ・ 終業後                                     |
|                   | どのように    |   |
|                   | 問題があったとき |   |
| ⑤ 施設の衛生管理（トイレを含む） | いつ       | 始業前 ・ 作業中 ・ 終業後                                     |
|                   | どのように    |   |
|                   | 問題があったとき |   |
| ⑥ 廃棄物の取扱い         | いつ       | 始業前 ・ 作業中 ・ 終業後                                     |
|                   | どのように    |   |
|                   | 問題があったとき |   |
| ⑦ ネズミ・虫対策         | いつ       | 始業前 ・ 作業中 ・ 終業後 ・ その他（ ）                            |
|                   | どのように    |   |
|                   | 問題があったとき |   |
| その他               | いつ       | 始業前 ・ 作業中 ・ 終業後 ・ その他（ ）                            |
|                   | どのように    |   |
|                   | 問題があったとき |   |

※(必要な項目があれば各自で追加して下さい)