

一般的衛生管理 計画書

①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 ・ その他（ ）
		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 始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・ その他（ ）
		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 始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・ その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき
③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・ その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ 始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・ その他（ ）
		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 始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 ・ その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後 ・ 調理施設に入る前 ・ 盛り付けの前 ・ 作業内容変更時 生肉や生魚などを扱った後 ・ 金銭をさわった後 ・ 清掃を行った後 その他（ ）
		どのように
		問題が あったとき