【様式１】

|  |
| --- |
| **一般衛生管理のポイント** |
| ① | 原材料の受入の確認 | いつ | どのように |  |
| 受入した時 |
| 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 |  |
| 始業時 | 就業中 | 終業後 |
| 問題があったとき |  |
| ③ | 交差汚染・二次汚染の防止 | いつ | どのように |  |
| 始業時 | 就業中 | 終業後 |
| 問題があったとき |  |
| ④ | 器具等の洗浄・消毒・殺菌 | いつ | どのように |  |
| 始業時 | 就業中 | 終業後 |
| 問題があったとき |  |
| ⑤ | 施設の衛生管理（手洗設備・トイレ含む） | いつ | どのように |  |
| 始業時 | 就業中 | 終業後 |
| 問題があったとき |  |
| ⑥ | 従業員の健康管理 | いつ | どのように |  |
| 始業時 | 就業中 | 終業後 |
| 問題があったとき |  |
| ⑦ | 手洗いの実施 | いつ | どのように |  |
| 始業時 | 就業中 | 終業後 |
| 問題があったとき |  |
| ⑧ | 使用水の状態 | いつ | どのように |  |
| 始業時 | 就業中 | 終業後 |
| 問題があったとき |  |
| ⑨ | ねずみ、昆虫等の防除 | いつ | どのように |  |
| 始業時 | 就業中 | 終業後 |
| 問題があったとき |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 作成者　　 | 作成日　　　　　年　　月　　日 |