

衛生管理計画書(一般衛生管理のポイント)

①	原料・包材の受入と保管	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
②	製造場の整理・整頓・清掃(3S)	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
③	機械・器具の洗浄と確認	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
④	従業員の健康と身だしなみ	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
⑤	トイレの清掃と手洗	いつ	
		どのように	
		問題があった時	

衛生管理計画書(管理し記録を残すポイント)

製品名	
-----	--

①	加熱殺菌条件の確認	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
②	ろ過工程の点検	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
③	製品の検査	いつ	
		どのように	
		問題があった時	