

# 衛生管理計画

作成日：令和 年 月

店長検印

--

一般衛生管理のポイント			
1	商品の受入・陳列	いつ	受入・陳列時・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
2	施設・設備の衛生管理	いつ	開店前・開店後・閉店後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
3	器具の清掃又は洗浄	いつ	開店前・開店後・閉店後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
4	冷蔵・冷凍庫および冷蔵・冷凍ケースの温度管理	いつ	開店前・開店後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
5	従業員の健康管理	いつ	開店前・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
6	従業員の服装	いつ	開店前・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
7	トイレの清掃	いつ	開店前・開店後・閉店後・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
8	手洗いの実施	いつ	農産物に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前・清掃後・トイレの後 その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	
9	その他（ ）	いつ	開店前・その他（ ）
		どのように	
		問題があったとき	