

【衛生管理計画】

コンビニ

No.	ポイント	計 画	
1	原材料・商品の 受入確認	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
2	冷機器・温調設 備の温度管理	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
3	二次汚染・異物 混入の防止	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
4	トイレの洗浄・ 消毒	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	
5	個人衛生管理	いつ	
		どのように	
		問題があったとき	

【衛生管理計画】

No.	ポイント	計 画	
1	原材料・商品の 受入確認	いつ	納品時
		どのように	外観、包装の状態、期限等を確認
		問題があったとき	良品とは識別し、返品
2	冷機器・温調設 備の温度管理	いつ	2回/日
		どのように	冷機器・温調設備内の温度を確認
		問題があったとき	食品の状態を確認、機器のメンテナンスし、 食品は廃棄、機器は修理
3	二次汚染・異物 混入の防止	いつ	調理時
		どのように	器具、食品、従事者の衛生状態を確認
		問題があったとき	商品への汚染がないか確認し、商品の廃棄
4	トイレの洗浄・ 消毒	いつ	1回/日
		どのように	トイレが汚れていないことの確認
		問題があったとき	調理時の作業服とは代えて清掃消毒を実施する
5	個人衛生管理	いつ	始業前、作業中等
		どのように	① 健康状態・手指の状態 ② 手洗い、身だしなみ等の確認
		問題があったとき	① 調理外の作業に配置する ② 再実施