農産物漬物製造における衛生管理計画

作成にあたっては「「漬物製造におけるHACCPの考え方を取り入れた安全・安心なものづくり」（小規模事業者向け衛生管理の手引書）」を参照してください。

|  |  |
| --- | --- |
| １．事業所名 |  |
| ２．製造品目 |  |
| ３．工程表 | ※**自社の製造工程について、工程表を作成し、重要な管理ポイントに「◎」をつけて下さい。** |
| ※◎印は、重要な管理のポイント | |
| ４．一般衛生管理のポイント | |
| ①　日常点検  　　　（従業員の健康・衛生管理、製造環境の衛生管理、機械設備等の衛生管理）  　②　定期点検  　　　（従業員の健康・衛生管理、製造環境の衛生管理）  　※一般衛生管理の実施記録表により確認、記録して下さい。 | |
| ５．重要な管理のポイント | |
| １．重要な管理工程のチェックポイントを記入して下さい。  　２．不適切な場合の改善措置をあらかじめ決めて記入して下さい。  　３．確認・記録  　　　関係帳票類により確認、記録して下さい。 | |