　　　　年　　　　月

衛生管理計画

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 一般衛生管理のポイント | | | |
| １ | 施設・設備の  衛生管理 | いつ |  |
| どのように |  |
| 問題があったとき |  |
| ２ | 廃棄物の  取扱い | いつ |  |
| どのように |  |
| 問題があったとき |  |
| ３ | 冷蔵庫の  温度管理 | いつ |  |
| どのように |  |
| 問題があったとき |  |
| ４-(1) | 従事者の  健康管理 | いつ |  |
| どのように |  |
| 問題があったとき |  |
| 4-(2) | 卸売場・店舗での  服装 | いつ |  |
| どのように |  |
| 問題があったとき |  |
| ４-(3) | 衛生的な  手洗いの実施 | いつ |  |
| どのように |  |
| 問題があったとき |  |

　　　　年　　　　月

衛生管理計画

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 一般衛生管理のポイント | | | |
| １ | 施設・設備の  衛生管理 | いつ | 始業前・使用後・業務終了後  その他（　　　　　　　　　） |
| どのように | 「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンスの手順」に従い、実施する。 |
| 問題があったとき | 手順に従い確認項目に問題があった場合には、適切に対応する。 |
| ２ | 廃棄物の  取扱い | いつ | 作業中・業務終了後  その他（　　　　　　　　　） |
| どのように | 市場ルールに従い、分別し廃棄する。 |
| 問題があったとき | ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運ぶ。 |
| ３ | 冷蔵庫の  温度管理 | いつ | 始業前  その他（　　　　　　　　） |
| どのように | 冷蔵庫の庫内温度を確認する。  （設置されていない場合は温度計を設置する）  冷蔵：１０℃以下  その他（対象食品に適した保管温度） |
| 問題があったとき | 異常の原因を確認、設定温度を調整する。  故障の場合は責任者に報告し、修理を依頼する。  保管されている青果物の状態を確認する。 |
| ４-(1) | 従事者の  健康管理 | いつ | 始業前  その他（　　　　　　　） |
| どのように | 体調不良の従事者は、責任者に申告する。 |
| 問題があったとき | 自分で判断せず、責任者からの指示（作業控えるなど）に従う。 |
| 4-(2) | 卸売場・店舗での  服装 | いつ | 始業前 |
| どのように | 卸売場では、清潔な作業着・履物・帽子を着用する。  （必要に応じて手袋・エプロン）また、異物混入のおそれのある貴金属類・不要な工具・文具・私物は持ち込まないようにする。 |
| 問題があったとき | 作業着が汚れている場合は、衛生的な作業着に交換する。 |
| ４-(3) | 衛生的な  手洗いの実施 | いつ | 卸売場（作業場）に入る前・トイレの後  不衛生なもの（ごみ等）を触った後  清掃後・その他（　　　　　　　） |
| どのように | 「衛生的な手洗いの手順」に従って、手を洗う。 |
| 問題があったとき | 決めたタイミングで手を洗っていない場合は、すぐに「衛生的な手洗いの手順」に従って手を洗う。 |