　　　　　　　別紙　１

一般衛生管理計画

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 一般衛生管理のポイント | | |
| ① | 原材料の  受け入れ  ・保管の  確認 | いつ （原材料の受け入れ時、その他） |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ② | 原料豆の  洗浄の確認 | いつ （原料豆洗浄時） |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ③ | 製品の冷却  温度・時間  の確認 | いつ （冷却時） |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ④ | 製造室の  整理・整頓  ・清掃 | いつ （始業前・製造中・製造終了後・その他） |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ⑤ | 機械・器具  の洗浄・  消毒・殺菌  の確認 | いつ （始業前・製造中・製造終了後・その他） |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ⑥ | 機械・器具  の破損の  確認 | いつ （製造開始前・製造中・製造終了後・その他） |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ⑦ | 冷蔵庫等  の温度の  確認 | いつ　　　　　　（保管中） |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ⑧ | トイレの  洗浄・消毒 | いつ （始業前・その他・） |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ⑨ | 従業員の  健康管理・服装等の  確認 | いつ （始業前・その他・） |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ⑩ | 衛生的な  手洗いの  実施 | いつ （製造室入室前、金銭を触った後・その他） |
| どのように |
| 問題があった  時 |

　　　　　　　　　別紙　2

重点管理計画

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 重点管理のポイント | | |
| ① | Brix値の  確認 | いつ 検品時 |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ② | 真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認 | いつ 製造中 |
| どのように |
| 問題があった  時 |
| ③ | 金属探知機の作動の確認 | いつ 始業時　午前11時(又は2時間毎)　終了時 |
| どのように |
| 問題があった  時 |