

一般的衛生管理の計画		
①	原材料の受入の確認	いつ
		どのように
		問題があったとき
②	庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ
		どのように
		問題があったとき
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ
		どのように
		問題があったとき
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理等	いつ
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ
		どのように
		問題があったとき