

1. リテイルベーカリー、小規模事業者用

衛生管理計画

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ				
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認				
	従業員の健康管理、身だしなみ等				
	衛生的な手洗いの実施				
	機械や器具の洗浄、殺菌				
	トイレの清掃				

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理	アレルギー対策				
	金属及び硬質プラスチック対策				
	ノロウイルス対策				
	有害微生物対策 (焼成後加工時)				