

## 【一般衛生管理についての衛生管理計画】（様式）

作成日：            年            月            日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
工場の建物の維持管理				
交差汚染の防止				
トイレの管理				
原材料の保管				
従業員の健康管理、衛生管理、教育				
使用器具類の整理整頓、洗浄殺菌				
製品の保管				

**【生めん製造についての衛生管理計画】（様式）**

作成日： 年 月 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
生産ラインの清掃				
金属異物混入防止				

**【茹めん製造についての衛生管理計画】（様式）**

作成日： 年 月 日

	実施事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
生めん生産ラインの清掃				
工程管理				
茹めん生産ラインの洗浄殺菌				
金属異物混入防止				

## 【調理めん製造についての衛生管理計画】（様式）

作成日：                    年                    月                    日

	確認事項	頻度	実施できているかの確認方法	頻度
生めん生産ラインの清掃				
工程管理				
茹めん生産ラインの洗浄殺菌				
生産ラインの洗浄および衛生的な器具の使用				
微生物の増殖防止				
金属異物混入防止				