

改定日	R5.11.20	<h1>衛生マニュアル</h1>	管理番号	KPE
管理部署	衛生		ページ	2/43

〈目次〉

(全43ページ)

入室マニュアル	ページ	関連帳票
各責任者	3	
施設設備の清掃・保守点検	4	KCPE-5・6・9
床・壁・ドアノブ	5	KCPE-5・6
天井・窓・ソックダクト・照明検査	6	
照明器具・換気扇・冷却機付近	7	
排水溝・グリストラップ	8	
トイレ	9	KCPE-6
清掃用具	10	KCPE-15
作業場の衛生管理／ねずみ・昆虫の防除	11	KCPE-9
機械・器具類の清掃・保守点検／機械器具類の保管	12	KCPE-11
特定原材料の混入防止	13	
作業台・包丁	14	KCPE-11
まな板(洗浄と除菌)	15	
ふきん(タオル)	16	
スライサー	17	KCPE-11
バンドソー	18	
ミートチョッパー	19	
高速スライサー	20	
器具類	21	
表示	22	
原材料の検収／原材料の保存	23	KCPE-2・3・18
消費(賞味)期限の設定／製品の保存	24	KCPE-2・3
製品の配送(検品・返品等)	25	KCPE-19
薬剤等の保管	26	KCPE-13
食品等の衛生管理	27	
使用水の衛生管理	28	KCPE-17
排水及び廃棄物の衛生管理	29	KCPE-5・6
従事者の衛生教育／衛生管理と手洗場	30	KCPE-1・5・6
従事者の手洗い	31	
服装	32	
入室手順	33	
苦情等の原因究明・再発防止／公表	34	不適合製品・是正処置報告書
冷蔵・冷凍設備の衛生管理	35	KCPE-5・6・7
	36	KCPE-2・3
デリバリー庫・保管庫・冷蔵庫・冷凍庫	37	KCPE-5・6
ゴミ庫・段ボール庫	38	
保管・陳列・販売	39	KCPS-1
整形加工／生食用・食品検査	40	
機械・器具類の衛生的な状態	41	
施設・設備類の衛生的な状態	42	
	43	
清掃用具の衛生的な状態		
冷凍庫類の衛生的な状態		