

HACCP の考え方を取り入れた  
衛生管理計画作成の手引書  
(CVS 事業者向け：簡易な調理編)



一般社団法人

日本フランチャイズチェーン協会



# 目 次

<b>第1章 はじめに</b> . . . . .	1
1. 適用範囲 . . . . .	3
2. 商品説明 . . . . .	5
3. 作業工程／危害要因分析 . . . . .	8
<b>第2章 衛生管理計画と手順の策定</b> . . . . .	12
1. 原材料・商品の受入確認 . . . . .	15
2. 冷機器・温調設備の温度確認 . . . . .	16
3. 二次汚染・異物混入の防止 . . . . .	17
4. トイレの洗浄・消毒 . . . . .	19
5. 個人衛生管理 . . . . .	20
6. その他 . . . . .	22
① 施設設備の構造 . . . . .	22
② 施設設備の管理 . . . . .	22
③ 本社、本部、お客様とのコミュニケーション . . . . .	22
<b>第3章 作業工程のポイント</b> . . . . .	23
1. 作業工程のチェック方法 . . . . .	23
2. 記録に残して管理 . . . . .	27
資料. 手洗い手順 . . . . .	30

