

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

第1章 はじめに	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
第2章 衛生管理計画と手順の策定	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
第3章 作業工程のポイント	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

