

ふくしまHACCP 一般衛生管理計画書			
工 程	い つ	どのように確認する	問題があったとき
⑩ アレルゲン管理	<input type="checkbox"/> 始業時 <input type="checkbox"/> 就業中 <input type="checkbox"/> 終業後	<input type="checkbox"/> アレルゲンを含む食品は区分していること	<input type="checkbox"/> 区分する <input type="checkbox"/> 汚染があったら廃棄 <input type="checkbox"/> ()
	<input type="checkbox"/> 随時 <input type="checkbox"/> ()	<input type="checkbox"/> アレルゲンを含む食品に使用する調理器具を専用とすること	<input type="checkbox"/> 洗浄して区別する <input type="checkbox"/> ()
	<input type="checkbox"/> 随時 <input type="checkbox"/> ()	<input type="checkbox"/> アレルゲンを含む食品に使用した調理器具は、しっかり洗浄すること	<input type="checkbox"/> 汚染の可能性があれば提供しない <input type="checkbox"/> ()
	<input type="checkbox"/> 随時 <input type="checkbox"/> ()	<input type="checkbox"/> アレルゲンを含まない食品を先に製造する	<input type="checkbox"/> 汚染の可能性があれば提供しない <input type="checkbox"/> ()
	<input type="checkbox"/> 随時 <input type="checkbox"/> ()	<input type="checkbox"/> アレルゲンの情報提供、製品への表示が正しいこと	<input type="checkbox"/> 不明品は提供しない <input type="checkbox"/> 製品の自主回収 <input type="checkbox"/> ()

作成者		作成日	年 月 日
-----	--	-----	-------