

2 営業施設等の衛生管理規定

① 清掃の方法

- 施設の清掃は、次の手順書に定める作業内容や頻度により実施する。
 - ◇ 手順書：【 】
- 施設は、次の室温等を確保するよう換気・空調設備を運転する。
 - 作業室：【 °C以下 】（食肉加工場、魚介類加工場）
 - 包装室：【 °C以下 ・ 湿度 %以下 】
 - 販売場：【 °C以下 】

② 清掃の記録

- 実施結果は、次の記録様式に記入する。
 - ◇ 様式：【 】
 - ◇ 様式：【 】
- 記録は、次の頻度で確認し、不備があれば担当者を指導する。
 - ◇ 頻度：【 】
 - ◇ 確認者：【 】

