

高知県食品総合衛生管理認証基準(第3ステージ)

平成28年6月1日策定

○ - 必須基準: 認証に必須な基準 △ - 追加基準(選択): 第3ステージの必須基準に追加する基準 該当する項目を選択し、そのうち6割以上満たすことが必要 □ - 参考: 認証基準の対象外。推奨する衛生管理として記載		第3ステージ	チェック欄
1 HACCPに関すること			
1.1 手順1: HACCPチームの編成			
1.1.1	HACCPチームを編成すること	○	
1.1.2	HACCPチームには、製品やその製造について熟知する者が参加していること	○	
1.1.3	HACCPチームには、HACCPに関する専門的な知識を有する者が参加していること	○	
1.2 手順2: 製品説明書の作成			
1.2.1	安全性に関する必要な事項を記載した製品説明書を作成すること	○	
1.2.2	HACCPに基づいて管理する全ての製品について製品説明書を作成すること	○	
1.3 手順3: 意図する用途等の確認			
1.3.1	製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費されるものであることを記載すること 直接消費される場合は、製品説明書に対象者(例: 一般消費者、乳幼児、高齢者等)及び調理方法(例: 加熱加工用等)を記載すること また、対象消費者にハイリスク集団(病院食、老人ホーム向け等)が含まれている場合、その旨が記載されていること	○	
1.4 手順4: 製造工程一覧図の作成			
1.4.1	製造工程一覧図を作成すること	○	
1.4.2	製造工程一覧図に製品の原料受入から出荷までの全ての製造工程を記載すること 特に、一時保管、外部委託や戻し工程などの工程がある場合は、その旨を記載すること	○	
1.5 手順5: 製造工程一覧図の現場確認			
1.5.1	製造工程一覧図について、実際の製造工程及び施設設備配置に現場で照らし合わせて、適切か否かの確認を行うこと	○	
1.5.2	現場の実態を正しく反映していない工程が認められた場合には、製造工程一覧図の修正を行うこと	○	
1.6 手順6: 危害要因の分析(HA)			
1.6.1	製造工程ごとに発生するおそれのある全ての危害の原因となる物質のリスト(危害要因リスト)を作成すること なお、類似する特性又は工程を有する製品についてはグループ化して一つにまとめて作成することができる	○	
1.6.2	危害要因リストのうち、各製造工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定すること	○	
1.6.3	特定された食品衛生上の危害の原因となる物質について、工程ごとに、当該食品衛生上の危害の原因となる物質及び当該危害の発生を防止するための措置(管理措置)を危害要因リストに記載すること	○	
1.7 手順7: 重要管理点(CCP)の決定			
1.7.1	製造工程のうち、それ以降の工程で危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除できない場合は、管理措置の実施状況の連続的又は相当の頻度の確認(モニタリング)を必要とする重要管理点を定め、その文書を作成すること 重要管理点を定める必要がないと判断した場合には、その理由を具体的に記録した文書を作成し、保管すること	○	
1.8 手順8: 管理基準(CL)の設定			
1.8.1	重要管理点において危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除するための基準(管理基準)を設定し、その文書を作成すること	○	
1.8.2	管理基準は温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等のほか、測定できる指標又は官能検査に基づき確認することができる指標で設定すること なお、管理基準は必ずしも数値である必要はない	○	
1.9 手順9: モニタリング方法の設定			

1.9.1	管理基準の遵守状況を連続的又は相当の頻度で確認をするためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成すること	○
1.9.2	十分なモニタリング頻度を設定すること また、設定した理由を整理しておくこと	○
1.9.3	モニタリングに関する全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名を行うこと	○
1.10 手順10:改善措置の設定		
1.10.1	重要管理点において管理基準が守られなかった場合の改善措置の方法を定め、その文書を作成すること なお、改善措置を行う担当者及び改善措置を行った場合に確認する責任者を定めること	○
1.10.2	管理基準が守られなかった場合に、問題のある製品の出荷を防ぐことができる改善措置を定めること	○
1.11 手順11:検証の実施		
1.11.1	HACCPにより食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成し、検証を実施すること	○
1.11.2	HACCPが有効に機能していることを確認するのに十分な頻度で、検証を実施すること また、頻度を設定した理由を整理しておくこと	○
1.12 手順12:記録と保存方法の設定 ※ 重要管理点を定めない場合は、以下の手順8から手順11までの事項は不要		
1.12.1	手順6:危害要因を分析した記録を保存すること	○
1.12.2	手順7:重要管理点を決定した記録を保存すること	○
1.12.3	手順8:管理基準を設定した記録を保存すること	○
1.12.4	手順9:モニタリングの記録を作成し、保存すること	○
1.12.5	手順10:改善措置についての記録を作成し、保存すること	○
1.12.6	手順11:検証の実施記録を作成し、保存すること	○
1.12.7	上記の各記録について、保存期間を設定すること	○
2 施設設備等の衛生管理		
2.1 敷地の管理		
2.1.1	敷地内は定期的に清掃し、管理されていること	○
2.3 製造室等の手洗い設備		
2.3.5	手洗い設備は、液体石けん、消毒液等を定期的に補充し、常に衛生的に使用できる状態にしていること	○
2.3.6	手洗い設備にはペーパータオル又はエアータオルを整備し、常に衛生的に使用できる状態にしていること	○
2.4 トイレの衛生管理		
2.4.2	トイレ専用の手洗い設備があること	○
2.4.3	手洗い設備は、液体石けん、消毒液等を定期的に補充し、常に衛生的に使用できる状態にしていること	○
2.4.4	手洗い設備にはペーパータオル又はエアータオルを整備し、常に衛生的に使用できる状態にしていること	○
2.5 施設、設備の衛生管理		
2.5.1	加工・調理・製造場内は、微生物に汚染される度合の大きい区域からそうでない区域への微生物の汚染を防止するために、汚染作業区域と非汚染作業区域に区分した運用をすること	○
2.5.2	汚染作業区域と非汚染作業区域の切り替えに関するマニュアルが作成されていること	○
2.5.3	施設が適当な頻度で清掃され、機械器具が衛生的であること	○
2.5.4	室温及び換気に十分配慮していること	○
2.5.5	施設内の採光、照明を十分に保つこと	○
2.5.6	落下物等による異物混入防止対策を実施していること なお、結露等による落下水滴の混入防止を含むこと	○
2.5.7	施設に破損箇所がないか定期的に確認すること	○
2.6 機械器具の衛生管理		
2.6.1	冷蔵庫及び冷凍庫には、見やすい位置に温度計が取り付けられていること また、冷蔵庫及び冷凍庫の温度は、日に2回以上記録すること	○
2.6.2	包丁及びまな板を使用する場合は、用途に応じた使用区分を定めること	○

2.6.4	機械器具の洗浄殺菌マニュアルを定めること	○
2.6.5	機械器具の殺菌は、製造・加工を行う場合にあっては83℃以上の熱湯又は同等の効果のある方法を、調理・販売を行う場合にあっては80℃5分間以上又はこれと同等の効果のある方法で行うこと 調理台においては70%アルコール噴霧又はこれと同等の効果のある方法で行うこと	○
2.6.8	清掃用具・洗剤の数量、状態、保管場所等を定めること	○
3 従事者の衛生教育		
3.1 計画的な従事者教育		
3.1.2	食品衛生に関する講習会を定期的(年1回以上)に開催し、記録すること	○
4 施設設備、機械器具の保守点検		
4.1 保守点検		
4.1.2	施設及び機械器具の保守点検を定期的(年1回以上)に実施し、その結果を記録すること	○
5 ねずみ、昆虫等の防除		
5.1 防除と記録		
5.1.2	ねずみ、昆虫等の侵入防止策(捕虫器や排水溝の金網設置等)を講じること なお誘引トラップを設置する場合は、非汚染作業区域に侵入されないよう考慮すること	○
5.1.3	捕虫器等を設置した場合は、その場所を施設図面に記すこと	○
5.1.4	定期的(年2回以上)にねずみ、昆虫等の生息状況を調査分析のうえ、必要に応じて駆除を実施し、その記録を保存すること	○
5.1.5	ねずみ、昆虫等を発見した時の対応マニュアルを定めること	○
5.1.6	防除又は駆除に薬剤を使用する場合は、食品に影響が及ばないものであること	○
6 使用水の衛生管理		
6.1 設備		
6.1.1	水道水以外の水を使用する場合は、滅菌機を設置すること(原料水を除く)	○
6.2 使用水の衛生管理		
6.2.1	水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上水質検査を行うこと また、検査結果は1年以上保管すること	○
6.2.2	貯水槽を設置している場合や水道水以外の水を使用する場合は、使用の前後に遊離残留塩素濃度が0.1mg/L以上あることを確認し、記録すること	○
6.2.3	貯水槽を設置している場合は、定期的(年1回以上)に清掃、点検を実施し、記録を保管すること	○
7 廃棄物及び排水の衛生管理		
7.1 廃棄物の管理		
7.1.1	蓋付きで十分な容量があり、汚液及び汚臭が漏れない廃棄物容器を備え、速やかに搬出すること	○
7.1.2	製造・加工・調理・販売等を行う区域の外に、廃棄物の保管場所を設けること	○
7.1.3	廃棄物の保管場所は、汚液及び汚臭が漏れないよう管理すること	○
7.2 排水の管理		
7.2.1	排水は、適切に処理されるものであること	○
7.2.5	排水溝、排水トラップの清掃を、適当な頻度で実施すること	○
8 従事者の衛生管理		
8.1 食品取扱者の衛生管理		
8.1.1	手洗い方法及びそのタイミングについて、マニュアルを定めること	○
8.1.2	製造・加工・調理を行う区域への入室マニュアル(ローラー、エアシャワー等を含む)を定めること	○
8.1.3	製造・加工・調理を行う区域への入室時の従事者の服装、爪、髪、個人所持品等の確認・記録を行うこと	○

8.1.4	製造・加工・調理を行う区域では、専用の履物・作業着、必要に応じてヘアキャップ・マスク・使い捨て手袋を使用すること	○
8.1.6	作業着は決められた頻度で交換し、清潔なものを着用すること	○
8.1.10	作業区域内への持ち込み禁止物について規定すること	○
8.1.12	トイレの入退室マニュアルがあること	○
8.1.13	ノロウイルス対策を考慮したトイレの清掃マニュアルがあること	○
8.2 食品取扱者の健康管理		
8.2.1	始業前に、食品取扱者の手指化膿創の有無等及び健康状態を確認し、記録すること	○
8.2.2	始業前確認の結果、該当する者については必要な措置を講じ、記録すること	○
8.2.3	食品取扱者の検便を定期的(年1回以上)に実施し、健康状態を把握し、適当な措置を講ずること なお、大量調理施設(同一メニューを1回300食以上又は1日750食以上提供する調理施設)にあつては、食品取扱者の検便を毎月実施すること	○
8.2.4	検便の検査項目にサルモネラ、赤痢、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌を含むこと	○
8.2.6	検便結果が陽性の従事者に対する措置と記録の方法を定めること	○
8.2.8	体調不良者への対処方法を定めること	○
8.3 来訪者の管理		
9 食品等の衛生的な取扱い		
9.1 作業手順書等の整備		
9.1.1	食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領(衛生管理マニュアル等)を作成すること	○
9.1.2	工程ごとに、作業手順書を作成すること 作業手順書には、逸脱時の対応方法を定めておくこと	○
9.1.3	原材料の検収手順を作成し、その受入ごとに必要な情報を確認、記録すること なお、必要な情報とは、危害要因リスト(1.6.1)に基づくものであること	○
9.1.7	最終製品における品質検査の手順を定めること	○
9.2 異物混入対策		
9.2.1	異物の検知及び排除に関するマニュアルを定めること	○
9.2.6	異物混入又はその可能性がある場合の排除品及び同ロット製品の取り扱いについて、ルールを定めること	○
9.3 食品等の取扱い		
9.3.1	添加物を使用する場合は、適正に管理し、秤量し、添加量を記録すること	○
9.3.2	原材料、中間製品、最終製品は、隔離して保管すること	○
9.3.3	材料、包材及び製品保管のルール(直置き禁止、先入れ、先出し、アレルギー物質区分等)を定めること	○
9.3.4	材料、包材の納入先に対し、製品説明書又は定期的実施する微生物及び理化学検査結果の提出を求め、その結果を1年以上保管すること	○
9.4 アレルギー物質の管理		
9.4.1	原材料のアレルギー物質の情報を確認すること	○
10 製品の回収方法		
10.1 回収方法		
10.1.1	不良、不適合食品の定義とその対応手順を定めておくこと	○
10.1.2	回収又は不良、不適合食品対応に係る責任体制、具体的な対応方法(原因の追及、顧客対応、従業員への改善策の徹底等)及び保健所長への報告の手順を定めること	○
10.1.5	回収又は不良、不適合食品の対応をした場合は、その記録を残すこと	○
11 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検		
11.2 検査		
11.2.1	製品サンプル(検査、保存食)の採取方法及び保管のルールを定めること	○
11.2.2	製品等の自主検査を定期的(年1回以上)に実施し、その結果を1年又は当該製品の賞味期限満了日までのうち、いずれか長い期間保管すること	○
11.3 校正及び精度管理		
11.3.1	測定・監視機器の校正のルールを定めること	○

12 その他			
12.2 使用する薬剤の取り扱い			
12.2.1	洗浄剤、消毒剤その他の化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、食品へ混入することを防止するため、容器に内容物の名称を表示する等の措置を講ずること	○	
12.3 食品表示			
12.3.1	科学的根拠に基づいた期限表示を行うこと	○	
12.5 衛生管理手順の検証及び改善			
12.5.1	2～12で定めた衛生管理の作業手順書やマニュアル類を備えること また、各記録については、適切な期間、保管すること	○	
12.5.2	衛生管理に関する作業手順が合理的なものであるか、HACCP手順11(1.11)の検証結果と照らし合わせ、検証すること	○	
12.5.3	検証の結果、改善の必要があると認められる場合は、作業手順書等を見直し、改善すること	○	

必須	
100	