

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: 認証に必要な基準 △ - 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		追加基準(選択)	チェック欄
2 施設設備等の衛生管理			
2.1 敷地の管理			
2.1.3	樹木、芝生等の植栽がある場合は、それらを管理すること	△	
2.2 製造・加工・調理施設等の構造			
2.2.7	排水溝は、清掃しやすく、排水が適切に流れるような勾配を有し、食品に影響を及ぼさないような構造及び配置であること	△	
2.2.15	施設の外部に開放される窓及び吸・排気口には網戸が設けられていること なお、この場合、網戸の網目の大きさは、格子幅1.5mm以下であること	△	
2.2.17	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、下処理場(検収場を含む)、調理場、更衣場(室)、職員専用のトイレが設けられていること なお、下処理場はシンクや道具を分け、汚染作業場として明確に区分されていること	△	
2.2.19	製造・加工・調理室の入口には、二重扉又はエアシャワー若しくは相応の区画管理が可能な設備が設置されていること	△	
2.3 製造室等の手洗い設備			
2.3.1	手洗い設備は、必要に応じて施設外部との出入口、汚染作業区域、準清潔作業区域、清潔作業区域ごとに従事者の手洗いに適当な位置に設けられていること	△	
2.3.2	手洗い設備は、流水受槽式で、手洗いに十分な大きさを有する構造であること	△	
2.3.3	給水せんは、足踏式、腕式、自動式により手を使わないで開閉できるものであること	△	
2.3.7	手洗い設備からの水はねが作業台などを汚染しないようにすること	△	
2.4 トイレの衛生管理			
2.4.1	トイレは、清潔区域に影響がないよう設置されていること	△	
2.6 機械器具の衛生管理			
2.6.7	機械の潤滑油が製品と接触する可能性がある場合は、食品用グレードの油を使用すること	△	
3 従事者の衛生教育			
3.1 計画的な従事者教育			
3.1.1	衛生教育の計画を立てること	△	
3.1.3	講習会欠席者への対応について規定すること	△	
3.2 教育内容			
3.2.1	関係する全ての従業員が、それぞれの役割を理解し、その責任が果せるように、教育・訓練を行うこと	△	
3.2.2	教育内容には、5S活動やPRP、HACCPに関する事項が含まれること	△	
3.2.3	適度な頻度で、理解度・習熟度の確認を行うこと	△	
4 施設設備、機械器具の保守点検			
4.1 保守点検			
4.1.1	施設、設備、機械器具の維持管理のため、メンテナンス計画を作成すること	△	
5 ねずみ、昆虫等の防除			
5.1 防除と記録			
5.1.1	施設環境に応じた防除について、年間計画を策定すること	△	
5.1.7	生息状況調査又は駆除を外部に委託する場合は、使用する薬剤等その内容を把握すること	△	

6 使用水の衛生管理		
6.1 設備		
6.1.2	食品、調理器具等にホース等を経由した水を用いる場合は、規格に適合したものを使用すること	△
8 従事者の衛生管理		
8.1 食品取扱者の衛生管理		
8.1.8	マスク、手袋、エプロン等は目的に沿ったものを使用すること	△
8.1.9	作業着は目的以外の使用を禁ずること	△
8.1.11	製造・加工・調理・販売等を行う区域の外に、飲食及び喫煙できる場所を指定すること	△
8.2 食品取扱者の健康管理		
8.2.5	10月から3月にはノロウイルスの検便検査を含めること	△
8.2.7	健康診断の定期的な実施方法を定めること	△
8.3 来訪者の管理		
8.3.1	受付を設置し、部外者が容易に入室しないようにすること	△
8.3.2	来訪者に対する入室ルールを定めること	△
9 食品等の衛生的な取扱い		
9.1 作業手順書等の整備		
9.1.4	CIPシステムの操作マニュアルを定めること	△
9.1.5	加熱殺菌装置の操作マニュアルを定めること	△
9.1.6	キャッター、シーラー等機械器具の操作マニュアルを定めること	△
9.2 異物混入対策		
9.2.2	備品類の混入防止対策を行うこと	△
9.2.3	テープ、輪ゴム等を使用する場合、食品への混入時に発見しやすい色の物を使用すること	△
9.2.4	刃物の破損やねじの脱落などについて、作業前後に確認するルールを定めること	△
9.2.5	製造・加工・調理を行う区域の照明設備は、飛散防止対策をとること	△
9.2.7	金属探知機を設置する場合は、取扱いについて定めること	△
9.2.8	CIPシステムは、稼働中のラインから分離すること	△
9.2.9	CIP洗浄時は、洗剤・殺菌剤の使用濃度又は使用量を記録すること	△
9.3 食品等の取扱い		
9.3.6	保管区域は乾燥し、換気が良いこと 必要に応じ、温度湿度のモニタリングと管理を行うこと	△
9.3.8	開封した原材料の使用や製品リパック等の工程戻しがある場合は、ルールを定めること	△
9.4 アレルギー物質の管理		
9.4.2	アレルギー物質を考慮した原材料、製品等の保管区分を行うこと	△
9.4.3	アレルギー物質を考慮した作業動線とすること また、作業動線が交差する場合は、適切な洗浄方法の設定等その対策をとること	△
9.5 製品の配送		
9.5.1	配送工程がある場合は、配送温度、コンテナ使用の有無、販売店又は客に提供するまでの時間等を考慮した配送方法について規定すること	△
9.5.2	容器の回収がある場合、容器の洗浄に関するマニュアルを作成すること	△
12 その他		
12.1 セキュリティ		
12.1.1	施錠すべきところが開放されたままでないか、定期的を確認すること	△
12.2 使用する薬剤の取り扱い		
12.2.2	薬剤は食品等とは別に保管すること	△
12.2.3	洗浄剤、消毒剤及び殺虫剤等薬剤の保管についてルールを定めること	△
12.2.5	希釈方法等薬剤の使用ルールを定めること	△

12.3 食品表示			
12.3.2	表示作成のための作業手順を定めること	△	
12.3.3	表示が正しく行われているか、確認するためのルールを定めること	△	
		追 加	
		49	