

高知県食品総合衛生管理認証 参考資料



高知県健康政策部薬務衛生課

(発行: 令和4年3月)



はじめに

この資料は、高知県食品総合衛生管理認証（以下「高知県版HACCP」）の認証基準の目的や、留意点等について示しています。

高知県版HACCPの取得・更新に取り組むにあたっては、各認証基準の目的を理解し、自社の管理は十分であるか、不十分な場合どのように改善すればよいか等を自ら考えることが大切です。

具体的な取組や施設内でのルールは、施設の構造や製造品目等の状況に応じて定められるべきものであるため、自社内での検討・実施・振り返りを重ね、食品安全の確保のための取組の確立を目指してください。



目次

1. 全体に共通するポイントについて	1
2. 認証基準について	3
(1) 認証基準の構成	3
(2) 認証基準の主な目的	4
3. 取組の参考となる通知、ガイドライン等	8
参考資料	9
食品衛生法施行規則（別表第十七、第十八）	9

1. 全体に共通するポイントについて

県版HACCP認証の取得に向けた取組み方として、どの認証基準にも通じる基本的なポイントです。

取組体制

- ・ HACCPチーム、食品安全チーム等、関係者同士が協力し主体的に取り組むこと
…特定の担当者だけで書類を作り上げるだけでは、現場に浸透しない
外部の支援等を導入してもよいが、施設として方針を決定し実行すること
- ・ 取組内容や文書の整理をしながら進めること
…現場の状況とかけ離れた文書、必要以上に膨大な書類は継続して管理することが難しく、適切に活用できない恐れがある
- ・ マニュアル作成や記録をすることが目的ではない
…これらは安全な食品を製造・販売する／有事の際の被害を最小限に抑えるための手段

マニュアル類

- ・ 書類を読めばどの従事者でも同じ精度の作業ができる内容とすること
 - ・ 具体的な手順や判断基準が分かるものであること
…「いつ」「誰が」「どこを」「どのように（使用する物など）」を明確にする
 - ・ 基準や逸脱した場合の対応は具体的に示すこと
…いざその状況になったときに誰でも適切な対応ができるか？という視点で
- ★手順を誤った場合に食品安全上の影響が大きいものや、誤った手順で実施されることが多いもの、複雑な作業がある場合には特に内容が重要

記録類

- ・ マニュアルで定めている内容と整合性をとること
…規定したとおりの内容を記録していること（場所、頻度等）
記録様式に問題がある場合は、様式の改善が必要
- ・ 後日記録書類を見た際に、当時の状況が分かる内容とすること
…「いつ」「誰が」「どこ(何)を」確認して「どのような」結果だったのか
「いつ」「何が起きて」「どのような対応を取ったのか」等を明確にする
- ・ 記録はその場で行うこと
…作業前に予測しての記録や、作業後に記憶をもとに記録することは不可
- ・ 改ざんが行われないよう記録方法を定めること
…鉛筆や消えるボールペンでの記録、修正液類の使用は不適切



食品衛生法に基づく「HACCPに沿った衛生管理」との関係

・平成30年6月に改正された食品衛生法により、原則として全ての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められています。

HACCPに沿った衛生管理の制度化の全体像

原則、全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆大規模事業者
- ◆と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

◆小規模な事業者等

- ①食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満の小規模な製造・加工等の事業場
- ②製造・加工した食品の全部又は大部分を併設された店舗において小売販売する営業
- ③飲食店等の食品の調理を行う事業者
- ④容器包装に入れられた食品又は包まれた食品のみを貯蔵、運搬、又は販売する事業者
- ⑤食品を分割して容器包装に入れ、又は包んで小売販売する事業者

対EU、対米国等輸出対応
(HACCP+α)

HACCPに基づく衛生管理(ソフトの基準)に加え、輸入国が求める施設基準や追加的な要件(微生物検査や残留動物薬モニタリングの実施等)に合致する必要がある。

* 県内事業者のほとんどは『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』の対象となる小規模事業者等に該当すると考えられます。『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』は、事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書(以下「手引書」)を利用して、比較的容易に取り組むことができます。

- ・高知県版HACCPは、手引書で示されている内容に加えて、施設の状況に応じた取組を定めて管理を行っている施設を認証するものです。
- ・高知県版HACCPは商品ごとの認証ですが、「HACCPに沿った衛生管理」は施設全体での取組を求めるものです。
施設の製造商品の一部で高知県版HACCPを取得している場合、認証商品以外については少なくとも手引書に示されている内容は実施しなくてはなりません。

※手引書の内容については、P8に掲載しているリンク先からご覧ください



認証を取得することがゴールではない！
PDCAサイクルを繰り返すことが大切です

必要に応じて
衛生管理計画等を更新

Act
(改善)

Plan
(計画)

衛生管理計画等の策定

定期的・必要に応じて
検証(振り返り)

Check
(評価)

Do
(実行)

計画で定めたとおりに運用

2. 認証基準について

(1) 認証基準の構成

◆ステージごとの認証基準数

	一般衛生管理に関する基準	HACCPに関する基準	食品安全マネジメントシステムに関する基準
第1ステージ	50	30	-
第2ステージ	必須：67 追加(選択)：24	30	-
第3ステージ	91	30	22

認証区分に応じて基準を設定しており、第1ステージは食品衛生法における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」以上を、第2ステージ及び第3ステージは食品衛生法における「HACCPに基づく衛生管理」以上を目安としています。

第1ステージの必須基準のほとんどは、食品衛生法等により規定されているものです。

第2ステージの選択基準(△)や、第3ステージのみ必須基準としているものは、さらに徹底した衛生管理を行うための認証基準です。

※第2ステージの追加(選択)基準は、該当項目のうち6割を満たすことが必要です。

◆認証基準の概要

〈1～9〉

一般的な衛生管理で管理すべき事項により構成しています。

一般的な衛生管理とは、施設・設備の衛生管理や従業員の衛生教育など、HACCPシステムを機能させるための基礎部分となるものです。

〈10〉

HACCPシステムの7原則12手順の内容です。

ただし、第1ステージの場合は、厚生労働省ホームページに掲載されている業種別手引書の活用が可能です。

〈11〉

食品安全マネジメントシステムに関する内容で、第3ステージにのみ適用する基準です。

1～10の10項目にてHACCPに沿った衛生管理が実施できていることとなりますが、製造部門のみならず組織全体で食品安全を確保するための体制づくりを行うための基準として設定しています。

・認証基準（大項目）

1	施設設備、機械器具の管理
2	ねずみ、昆虫等の防除
3	使用水の衛生管理
4	廃棄物及び排水の衛生管理
5	従事者の衛生管理
6	従事者の衛生教育
7	食品等の衛生的な取扱い
8	製品の回収、苦情対応
9	関係法令の遵守
10	HACCPに関すること
11	食品安全マネジメントシステム

(2) 認証基準の主な目的

次の表に認証基準のカテゴリごとに主な目的を示しています。

具体的な取組内容については、個々の認証基準のほか、食品事業者団体が作成した業種別手引書や、各種ガイドライン等も参考にしながら、自社の特徴にあわせた方法を検討してください。

認証基準の項目	目的	留意事項
1 施設設備、機械器具の管理	施設・設備・機械器具の衛生状態や機能を保つ	
1.1 敷地の管理	施設の周辺環境を整備し、ねずみや害虫の発生源となる要因を排除する	
1.2 施設の衛生管理	環境由来の異物混入や、微生物の増殖等を防ぐ	「施設」には従事者用トイレも含む
1.3 設備、機械器具の衛生管理	設備、機械器具の管理不備による異物混入や微生物の増殖等を防ぐ	
1.4 製造室及びトイレの手洗い設備	食中毒予防の基本である手洗いを適切に行える環境を維持する	
1.5 機器の校正	正しく作動していない機器の使用によって食品の安全性が損なわれることを防ぐ	食品安全に影響する機器が対象
2 ねずみ、昆虫等の防除	ねずみ、昆虫等の侵入・増殖による食品・器具等の汚染や異物混入を防ぐ	
2.1 防除と記録	侵入・発見時の不適切な対応による食品・器具等の汚染を防ぐ	
3 使用水の衛生管理	製造や機械器具（食品に直接触れる部分）の洗浄に使用する水の管理不備による危害の発生を防ぐ	水道直結の場合は特段の管理は不要
3.1 使用水の衛生管理		
4 廃棄物及び排水の衛生管理	廃棄物や排水の管理不備による施設や製品、周辺環境への悪影響の発生を防ぐ	(参考) 廃棄物処理法 水質汚濁防止法
4.1 廃棄物の管理		
4.2 排水の管理		
5 従事者の衛生管理	入室者由来の異物混入や、食中毒の原因となる細菌・ウイルス等の持ち込みを防ぐ	
5.1 食品取扱者の衛生管理		
5.2 食品取扱者の健康管理		
6 従事者の衛生教育	食品衛生管理を行うために必要な知識・技術を従事者に身につけさせる	職種や階層ごとに必要な知識、技術、力量を明確化し、習得する
6.1 計画的な従事者教育		
6.2 教育内容		

認証基準の項目	目的	留意事項
7 食品等の衛生的な取扱い	HACCP管理の前提となる食品等の取扱い方法等を定める	「食品等」とは食品、添加物をさす
7.1 食品等の取扱い	使用する食品等が食品安全上問題のないことを確認する	
7.2 異物混入対策	健康被害や怪我につながる恐れのある異物が製品に混入するリスクを下げる	
7.3 アレルギー物質の管理	施設において管理すべきアレルゲンを把握し、適切な作業管理を行うことによりコンタミネーションを防ぐ	複数種類の製品を製造している場合要注意
7.4 使用する薬剤の取扱い	薬剤の管理不備による食品への混入を防ぐ	洗浄剤、消毒剤、殺虫剤等
7.5 製品の配送	配送時の衛生管理不備による食品の汚染や変質、異物混入等を防ぐ	
7.6 検査	検査の目的、頻度、方法等を定める (自社基準や規格基準への適合の確認、賞味期限の設定、HACCPプランの妥当性の検証等のための検査)	
8 製品の回収、苦情対応	製品回収・苦情対応において、迅速・適切な対応が可能な体制を整える	
8.1 製品の回収	製品に起因する危害又は危害のおそれが発生した場合の、消費者への被害を最小限に抑える	保健所長への報告は規定の様式あり。 (オンラインも可) 参考：P8
8.2 苦情処理	苦情を受けた際に適切な情報収集・調査を行い、衛生管理方法等に問題が発見された場合は改善を行う	苦情の記録は取組の検証にも活用される
9 関係法令の遵守	1～8に含まれていない、食品取扱施設の責務を果たす	
9.1 一般的な衛生管理の計画	食品衛生法で求められる基本事項の実施について確認する	
9.2 食品衛生責任者の選任	食品衛生責任者として適切な者が選任されていることを確認する	製造品目によっては食品衛生管理者の設置が必要
9.3 トレーサビリティ	製品や原材料に食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合の速やかな対応につなげる	
9.4 食品表示	食品表示に関する法令を遵守する	食品表示法、健康増進法、景品表示法、薬機法等

認証基準の項目	目的	留意事項
10 HACCPに関すること	HACCP7原則12手順の実施	
10.1 手順1：HACCPチームの編成	HACCPに取り組むためのチームを結成する	手順1～5はHACCPの準備段階
10.2 手順2：製品説明書の作成	製品に関する情報を整理する	
10.3 手順3：意図する用途等の確認		
10.4 手順4：製造工程一覧図の作成	製造に関する情報を整理する 実際の現場や作業工程と一致していることを確認する	
10.5 手順5：製造工程一覧図の現場確認		
10.6 手順6：危害要因の分析(HA)	工程ごとにどのような危険性があるか分析する	[第1ステージの特例] 手順6～12は食品等事業者団体が作成した手引書を活用してよい
10.7 手順7：重要管理点(CCP)の決定	工程ごとの分析結果に基づき、厳重な管理が必要な工程（重要管理点/CCP)を設定する	
10.8 手順8：管理基準(CL)の設定	重要管理点(CCP)で管理すべき基準(CL)を定める	
10.9 手順9：モニタリング方法の設定	管理基準(CL)に達していることをどのように確認し記録するのかを定める	
10.10 手順10：改善措置の設定	重要管理点(CCP)において管理基準(CL)が達成されなかった場合の対処方法を定める	
10.11 手順11：検証の実施	HACCPプランが有効に機能していることを確認する方法を定め、実施する	
10.12 手順12：記録と保存方法の設定	各工程の管理状況を記録し、必要に応じて活用できるよう保管する	

認証基準の項目	目的	留意事項
11：食品安全マネジメントに関すること	組織全体として食品安全を確保する仕組みを構築する	
11.1 食品安全組織の確立	食品安全確保のための組織体制を構築する	各部署がどのように食品安全に関与するのかを明らかにする
11.2 手順書の作成及び周知	従業員の経験や力量にかかわらず、食品の安全性が損なわれることなく作業が行われる状態にする	一般衛生管理・HACCPの取組で作成する手順書とも関連する
11.3 不適合食品の管理と是正処置	安全でない恐れのある原材料の使用や製品が出荷されることを防止する	重要管理点（CCP）に限らず、工程全体の仕組みとする
11.4 食品安全事故管理	食品の安全に関わる重大な事故が起きた場合の体制を整える	8.1では要求していない、社内外への連絡体制や、事故の評価等についても求めている
11.5 製品リリースに係る仕様	安全で、関係法令に適合した製品が出荷される仕組みを構築する	出荷にあたっての手順を定める製品の情報を適切に整備する
11.6 供給者管理	原材料等の供給者に対する要求事項を定め、食品の安全性を担保する	訪問による現地確認や、口頭ヒアリングなどにより実施可能
11.7 フードディフェンス	組織内外の者による意図的な食品汚染について、予防・回避・対応する手段を定める	様々な可能性を想定すること リスクの大きいものほどリスク低減・排除の対応策が必要
11.8 文書・記録の管理	文書・記録を適切に管理する	文書・記録は食品安全・HACCPの取組の検証や、問題発生時の原因究明、効果的な運営の証明に用いる



認証基準11のポイント

- 認証基準1～10までとの違い
 - ・重要管理点(CCP)だけでなく、その他の段階の管理もより厳密に行います
 - ・従事者個人の力量や注意力に依存せず、安全な食品が出荷される“仕組み”を構築します
- 取組体制について
 - ・安易にHACCPチーム＝食品安全チームとするのではなく、食品安全確保の役割を担うメンバーを検討し、チーム編成しましょう
 - ・経営者が関与し、食品安全に関する様々な部署が連携をとることが重要です（製造部門の他に品質管理部門、顧客対応部門等が考えられる）
- 作業管理に関して
 - ・作業手順や指示を、従事者に見える形で明確に示しましょう
 - ・工程で異常が発生した場合の対応等も明示しましょう
- 11.3不適合の管理について
 - ・不適合が発生しないことを求めるものではありません
 - 発生時にきちんと報告があがり、実態把握・是正処理を行えることが重要です

3. 取組の参考となる通知、ガイドライン等

※掲載している情報については、改正・廃止される場合があります。
自社の基準等に反映する場合は、最新の情報を確認してください。

全般

- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（厚生労働省）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00005.html
- ・ HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A（厚生労働省）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html
※高知県版HACCPに関するQ&Aではありません。食品衛生法で制度化された内容に関するものです。
- ・ 食品の安全に関するQ&A（厚生労働省）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/hokenkinou/qa/index.html
- ・ 食品別の規格基準について（厚生労働省）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

製品回収について

- ・ 食品自主回収報告制度（リコール）に関する情報（厚生労働省）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kigu/index_00011.html
- ・ 食品等の自主回収届等に関する様式及び記載要領について（厚生労働省）（通知）
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000659764.pdf>
- ・ 食品衛生申請等システム
<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>

食品表示について

- ・ 食品表示企画（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/
- ・ 食品の期限表示に関する情報（消費者庁）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_sanitation/expiration_date/

その他

- ・ 大量調理施設衛生管理マニュアル（通知）
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>

食品衛生法施行規則

(昭和二十三年厚生省令第二十三号)

法：食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）
 令：食品衛生法施行令（昭和二十八年政令第二百二十九号）

別表第十七（第六十六条の二第一項関係）

一 食品衛生責任者等の選任

イ 法第五十一条第一項に規定する営業を行う者（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。以下この表において「営業者」という。）は、食品衛生責任者を定めること。ただし、第六十六条の二第四項各号に規定する営業者についてはこの限りではない。なお、法第四十八条に規定する食品衛生管理者は、食品衛生責任者を兼ねることができる。

ロ 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とする。

(1) 法第三十条に規定する食品衛生監視員又は法第四十八条に規定する食品衛生管理者の資格要件を満たす者

(2) 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理工士、と畜場法（昭和二十八年法律第百十四号）第七条に規定する衛生管理責任者若しくは同法第十条に規定する作業衛生責任者又は食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律（平成二年法律第七十号）第十二条に規定する食鳥処理衛生管理者

(3) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が適正と認める講習会を受講した者

ハ 食品衛生責任者は次に掲げる事項を遵守すること。

(1) 都道府県知事等が行う講習会又は都道府県知事等が認める講習会を定期的に受講し、食品衛生に関する新たな知見の習得に努めること（法第五十四条の営業（法第六十八条第三項において準用する場合を含む。）に限る。）。

(2) 営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。

ニ 営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重すること。

ホ 食品衛生責任者は、第六十六条の二第三項に規定された措置の遵守のために、必要な注意を行うとともに、営業者に対し必要な意見を述べるよう努めること。

ヘ ふぐを処理する営業者にあつては、ふぐの種類を鑑別に関する知識及び有毒部位を除去する技術等を有すると都道府県知事等が認める者にふぐを処理させ、又はその者の立会いの下に他の者にふぐを処理させなければならない。

二 施設の衛生管理

イ 施設及びその周辺を定期的に清掃し、施設の稼働中は食品衛生上の危害の発生を防止するよう清潔な状態を維持すること。

ロ 食品又は添加物を製造し、加工し、調理し、貯蔵し、又は販売する場所に不必要な物品等を置かないこと。

ハ 施設の内壁、天井及び床を清潔に維持すること。

ニ 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じて適切な温度及び湿度の管理を行うこと。

ホ 窓及び出入口は、原則として開放したままにしないこと。開放したままの状態にする場合にあつては、じん埃、ねずみ及び昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。

ヘ 排水溝は、固形物の流入を防ぎ、排水が適切に行われるよう清掃し、破損した場合速やかに補修を行うこと。

ト 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

チ 食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域において動物を飼育しないこと。

三 設備等の衛生管理

イ 衛生保持のため、機械器具は、その目的に応じて適切に使用すること。

ロ 機械器具及びその部品は、金属片、異物又は化学物質等の食品又は添加物への混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、適切に使用できるよう整備しておくこと。

ハ 機械器具及びその部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、洗剤を適切な方法により使用すること。

ニ 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置にあつては、その機能を定期的に点検し、点検の結果を記録すること。

ホ 器具、清掃用機材及び保護具等食品又は添加物と接触するおそれのあるものは、汚染又は作業終了の都度熱湯、蒸気又は消毒剤等で消毒し、乾燥させること。

ヘ 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、取扱いに十分注意するとともに、必要に応じてそれらを入れる容器包装に内容物の名称を表示する等食品又は添加物への混入を防止すること。

ト 施設設備の清掃用機材は、目的に応じて適切に使用するとともに、使用の都度洗浄し、乾燥させ、所定の場所に保管すること。

チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。

リ 洗浄設備は、清潔に保つこと。

ヌ 都道府県等の確認を受けて手洗設備及び洗浄設備を兼用する場合にあつては、汚染の都度洗浄を行うこと。

ル 食品の放射線照射業にあつては、営業日ごとに一回以上化学線量計を用いて吸収線量を確認し、その結果の記録を二年間保存すること。

四 使用水等の管理

イ 食品又は添加物を製造し、加工し、又は調理するとき使用する水は、水道法（昭和三十二年法律第七十七号）第三条第二項に規定する水道事業、同条第六項に規定する専用水道若しくは同条第七項に規定する簡易専用水道により供給される水（別表第十九第三号へにおいて「水道事業等により供給される水」という。）又は飲用に適する水であること。ただし、冷却その他食品又は添加物の安全性に影響を及ぼさない工程における使用については、この限りではない。

ロ 飲用に適する水を使用する場合にあつては、一年一回以上水質検査を行い、成績書を一年間（取り扱う食品又は添加物が使用され、又は消費されるまでの期間が一年以上の場合は、当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度水質検査を行うこと。

ハ 口の検査の結果、イの条件を満たさないことが明らかとなった場合は、直ちに使用を中止すること。

ニ 貯水槽を使用する場合は、貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つこと。

ホ 飲用に適する水を使用する場合で殺菌装置又は浄水装置を設置している場合には、装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、その結果を記録すること。

ヘ 食品に直接触れる氷は、適切に管理された給水設備によつて供給されたイの条件を満たす水から作ること。また、氷は衛生的に取り扱い、保存すること。

ト 使用した水を再利用する場合にあつては、食品又は添加物の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこと。

五 ねずみ及び昆虫対策

イ 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことができる状態を維持し、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること。

ロ 一年に二回以上、ねずみ及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を一年間保存すること。ただし、ねずみ及び昆虫の発生場所、生息場所及び侵入経路並びに被害の状況に関して、定期的に、統一的に調査を実施し、当該調査の結果に基づき必要な措置を講ずる等により、その目的が達成できる方法であれば、当該施設の状況に応じた方法及び頻度で実施することができる。

ハ 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品又は添加物を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

ニ ねずみ及び昆虫による汚染防止のため、原材料、製品及び包装資材等は容器に入れ、床及び壁から離して保存すること。一度開封したものについては、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じて保存すること。

六 廃棄物及び排水の取扱い

イ 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順を定めること。

ロ 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭が漏れないように清潔にしておくこと。

ハ 廃棄物は、食品衛生上の危害の発生を防止することができると思われる場合を除き、食品又は添加物を取り扱い、又は保存する区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

ニ 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理を行うことができる場所とすること。

ホ 廃棄物及び排水の処理を適切に行うこと。

七 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

イ 食品又は添加物を取り扱う者（以下「食品等取扱者」という。）の健康診断は、食品衛生上の危害の発生の防止に必要な健康状態の把握を目的として行うこと。

ロ 都道府県知事等から食品等取扱者について検便を受けるべき旨の指示があつたときには、食品等取扱者に検便を受けるよう指示すること。

ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。

(1) 黄疸だん

(2) 下痢

(3) 腹痛

(4) 発熱

(5) 皮膚の化膿のう性疾患等

(6) 耳、目又は鼻からの分泌（感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。）

(7) 吐き気及びおう吐

ニ 皮膚に外傷がある者を従事させる際には、当該部位を耐水性のある被覆材で覆うこと。また、おう吐物等により汚染された可能性のある食品又は添加物は廃棄すること。施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

ホ 食品等取扱者は、食品又は添加物を取り扱う作業に従事するときは、目的に応じた専用の作業着を着用し、並びに必要なに応じて帽子及びマスクを着用すること。また、作業場内では専用の履物を用いるとともに、作業場内で使用する履物を着用したまま所定の場所から出ないこと。

ヘ 食品等取扱者は、手洗いの妨げとなる及び異物混入の原因となるおそれのある装飾品等を食品等を取り扱う施設内に持ち込まないこと。

ト 食品等取扱者は、手袋を使用する場合は、原材料等に直接接触する部分が耐水性のある素材のものを原則として使用すること。

チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。

リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあつては、作業後に手袋を交換すること。

ヌ 食品等取扱者は、食品又は添加物の取扱いに当たつて、食品衛生上の危害の発生を防止する観点から、食品又は添加物を取り扱う間は次の事項を行わないこと。

(1) 手指又は器具若しくは容器包装を不必要に汚染させるようなこと。

(2) 痰たん又は唾を吐くこと。

(3) くしゃみ又は咳の飛沫を食品又は添加物に混入し、又はそのおそれを生じさせること。

ル 食品等取扱者は所定の場所以外での着替え、喫煙及び飲食を行わないこと。

ロ 食品等取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、清潔な専用の作業着に着替えさせ、本項で示した食品等取扱者の衛生管理の規定に従わせること。

八 検査の実施

イ 同一の食品を一回三百食又は一日七百五十食以上調理し、提供する営業者にあつては、原材料及び調理済の食品ごとに適切な期間保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。

ロ イの場合、調理した食品の提供先、提供時刻（調理した食品を運送し、提供する場合にあつては、当該食品を搬出した時刻）及び提供した数量を記録し保存すること。

九 情報の提供

イ 営業者は、採取し、製造し、輸入し、加工し、調理し、貯蔵し、運搬し、若しくは販売する食品又は添加物（以下この表において「製品」という。）について、消費者が安全に喫食するために必要な情報を消費者に提供しよう努めること。

ロ 営業者は、製品に関する消費者からの健康被害（医師の診断を受け、当該症状が当該食品又は添加物に起因する又はその疑いがあると診断されたものに限る。以下この号において同じ。）及び法に違反する情報を得た場合には、当該情報を都道府県知事等に提供しよう努めること。

ハ 営業者は、製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他の健康被害につながるおそれか否定できない情報を得た場合は、当該情報を都道府県知事等に提供しよう努めること。

十 回収・廃棄

イ 営業者は、製品に起因する食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合は、消費者への健康被害を未然に防止する観点から、当該食品又は添加物を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、消費者への注意喚起の方法、具体的な回収の方法及び当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を管轄する都道府県知事等への報告の手順を定めておくこと。

ロ 製品を回収する場合にあつては、回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、適切に廃棄等を行うこと。

十一 運搬

イ 食品又は添加物の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品、添加物又はこれらの容器包装を汚染しないよう必要に応じて洗浄及び消毒を行うこと。

ロ 車両、コンテナ等は、清潔な状態を維持するとともに、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

ハ 食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物を混載する場合は、食品又は添加物以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品又は添加物を適切な容器に入れる等区分すること。

ニ 運搬中の食品又は添加物がじん埃及び排気ガス等に汚染されないよう管理すること。

ホ 品目が異なる食品又は添加物及び食品又は添加物以外の貨物の運搬に使用した車両、コンテナ等を使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。

ヘ ばら積み食品又は添加物にあつては、必要に応じて食品又は添加物専用の車両、コンテナ等を使用し、食品又は添加物の専用であることを明示すること。

ト 運搬中の温度及び湿度の管理に注意すること。

チ 運搬中の温度及び湿度を踏まえた配送時間を設定し、所定の配送時間を超えないよう適切に管理すること。

リ 調理された食品を配送し、提供する場合にあつては、飲食に供されるまでの時間を考慮し、適切に管理すること。

十二 販売

イ 販売量を見込んで適切な量を仕入れること。

ロ 直接日光にさらす等不適切な温度で販売したりすることのないよう管理すること。

十三 教育訓練

イ 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること。

ロ 化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること。

ハ イ及びロの教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育内容の見直しを行うこと。

十四 その他

イ 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。

ロ 製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めること。

別表第十八（第六十六条の二第二項関係）

一 危害要因の分析

食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因（以下この表において「危害要因」という。）の一覧表を作成し、これらの危害要因を管理するための措置（以下この表において「管理措置」という。）を定めること。

二 重要管理点の決定

前号で特定された危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程（以下この表において「重要管理点」という。）を決定すること。

三 管理基準の設定

個々の重要管理点における危害要因につき、その発生を防止し、排除し、又は許容できる水準にまで低減するための基準（以下この表において「管理基準」という。）を設定すること。

四 モニタリング方法の設定

重要管理点の管理について、連続的な又は相当の頻度による実施状況の把握（以下この表において「モニタリング」という。）をするための方法を設定すること。

五 改善措置の設定

個々の重要管理点において、モニタリングの結果、管理基準を逸脱したことが判明した場合の改善措置を設定すること。

六 検証方法の設定

前各号に規定する措置の内容の効果を、定期的に検証するための手順を定めること。

七 記録の作成

営業の規模や業態に応じて、前各号に規定する措置の内容に関する書面とその実施の記録を作成すること。

八 令第三十四条の二に規定する営業者

令第三十四条の二に規定する営業者（第六十六条の四第二号に規定する規模の添加物を製造する営業者を含む。）にあつては、その取り扱う食品の特性又は営業の規模に応じ、前各号に掲げる事項を簡略化して公衆衛生上必要な措置を行うことができる。