

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		参考	チェック欄
2 施設設備等の衛生管理			
2.1 敷地の管理			
2.1.2	施設の周囲の地面は、清掃しやすい構造で、かつ、排水のため適当な勾配があること	□	
2.1.4	ねずみ、昆虫等の住処、産卵場所となるような水たまりや舗装の亀裂等がないよう管理すること	□	
2.2 製造・加工・調理施設等の構造			
2.2.1	床面には、不浸透性、耐酸性及び耐熱性を有し、平滑で、摩擦に強く、滑らず、かつ、亀裂を生じにくい材料が用いられていること	□	
2.2.2	床面は、排水が容易にできるような適当な勾配をつけ、すき間がなく、清掃が容易に行える構造であること	□	
2.2.3	内壁は、その表面が平滑であり、かつ、少なくとも床面から1m以上が不浸透性、耐酸性及び耐熱性の材料を用いて築造されていること ただし、それが困難な場合は、必ず床面から1m以上が不浸透性、耐酸性及び耐熱性の材料を用いて腰張りされていること	□	
2.2.4	腰張りを設ける場合は、ほこりの集積を避ける構造であること	□	
2.2.5	内壁又は腰張りは、すき間がなく、清掃が容易に行える構造で淡いクリーム色等明るい色彩であること	□	
2.2.6	内壁と床面の境界には清掃及び洗浄が容易に行えるように、半径5cm以上のアールが付けられていること	□	
2.2.8	排水溝の側面と底面の境界には、半径5cm以上のアールが付けられていること	□	
2.2.9	天井は、すき間がなく、平滑で清掃が容易に行える構造であること	□	
2.2.10	天井は、汚れがついた時に直ちに分かるように淡いクリーム色等の明るい色彩であること	□	
2.2.11	天井部にあるパイプ及びダクトは、清掃が容易に行える構造であるか、天井裏に内蔵されていること	□	
2.2.12	窓は、ほこりの集積を避けるために、窓の下部は45度以下の角度を有する構造であること	□	
2.2.13	換気装置は、汚染作業区域の空気が非汚染作業区域に流入しないように設置されていること	□	
2.2.14	非汚染作業区域に十分に清浄な空気が供給されるよう、換気装置には、空気清浄器が設置されていること	□	
2.2.16	施設には、従事者の数に応じた適当な広さの更衣場が設けられていること	□	
2.2.18	設備は作業、清掃、洗浄等、管理しやすいように設置されていること	□	
2.3 製造室等の手洗い設備			
2.3.4	手洗い設備の水は、適切な温度と水圧を保持していること	□	
2.5 施設、設備の衛生管理			
2.5.8	非汚染作業区域では、ガソリン、ディーゼル駆動の車両等は使用しないこと	□	
2.6 機械器具の衛生管理			
2.6.3	機械器具は、食品と接触する面がさびないように措置すること	□	
2.6.6	食品及び包材に使用する圧縮空気等のガス類は、ほこり、油、水が取り除かれていること	□	
7 廃棄物及び排水の衛生管理			
7.2 排水の管理			
7.2.2	排水管は予想される排水量を処理できる十分な能力を持つこと	□	
7.2.3	排水管は加工ラインの上を通過してはならない 通過する場合は汚染防止対策をとること	□	
7.2.4	排水管は汚染区域から清潔区域に流れてはならない 流れる場合は汚染防止対策をとること	□	

8 従事者の衛生管理		
8.1 食品取扱者の衛生管理		
8.1.5	更衣室は、作業着の汚染が最小限になるような方法で製造区域に移動できる場所であること	<input type="checkbox"/>
8.1.7	作業着は家庭で洗濯しないこと	<input type="checkbox"/>
9 食品等の衛生的な取扱い		
9.3 食品等の取扱い		
9.3.5	製品の積み重ねに関し、制限等のルールを定めること	<input type="checkbox"/>
9.3.7	1日の最大製造量(数)以内であって、通常見込まれる以上の注文量(数)があった場合の対応方法について規定すること	<input type="checkbox"/>
9.5 製品の配送		
9.5.3	バルク受け入れラインへの搬入口は蓋がされ、施錠されていること	<input type="checkbox"/>
10 製品の回収方法		
10.1 回収方法		
10.1.3	お客様対応窓口を設けること	<input type="checkbox"/>
10.1.4	お客様対応窓口と関連部署との連携に関するルールを定めること	<input type="checkbox"/>
11 製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検		
11.1 検査室		
11.1.1	検査室を設ける場合は、製造区域と直接通じないように配置すること	<input type="checkbox"/>
11.1.2	検査室は、人、設備、製品からの汚染を防止するよう設計し、配置すること	<input type="checkbox"/>
11.3 校正及び精度管理		
11.3.2	自社で検査を行う場合は、検査担当者の力量の評価を実施すること	<input type="checkbox"/>
12 その他		
12.1 セキュリティ		
12.1.2	廃棄する商品(原材料、製品、印刷済み包材等)は変形させるか又は再利用できないようにすること	<input type="checkbox"/>
12.2 使用する薬剤の取り扱い		
12.2.4	薬剤紛失時の対応ルールを定めること	<input type="checkbox"/>
12.4 トレース		
12.4.1	最終製品からの使用原材料までの履歴を、製造記録等で遡ることができる仕組みを構築すること	<input type="checkbox"/>