

総合衛生管理製造過程における一般衛生管理の要約表

「一般衛生管理として総合衛生管理製造過程のHACCP認証で求められる事項の概要を以下に示す。(指導事項)
これらに対応した作業手順、記録、確認などの衛生管理の仕組みが備わっている必要がある。

管理対象	対象のあるべき状態 (状態目標)	管理方法	作業 実施頻度	担当者	実施状況、実施効果 の確認・点検・記録	衛生作業標準書に 該当するもの
1. 施設設備の衛生管理と施設・付帯設備の保守点検						
敷地・建物外周の衛生管理と保守点検						
周辺環境	鼠族・昆虫類・微生物・臭気・粉塵・その他 により食品の汚染を引き起こす状態にあっ てはならない	周辺環境点検	月1回点検		月1回点検の上、押印	計画書フォーム
敷地全体	周辺に衛生上の妨げがないこと 不要物が置かれていないこと 清潔な状態にあること 雑草のない状態にあること	周辺環境点検 場内点検 定期清掃 定期刈り取り	月1回点検 月1回点検 毎日一部ずつ			
樹木・芝	伸び放題の状態にないこと	定期剪定	伸び状況に応じ			
排水溝	ごみがなく、排水機能を保持していること	定期清掃	詰まり状況に応じ			
建物外壁部	虫・鼠等の発生源がないこと	建物周囲点検	月1回点検			
道路・舗装部分	穴・亀裂がないこと	場内点検	月1回点検			
建物外壁部	穴・亀裂等、虫・鼠等の侵入経路となる ような箇所がないこと	建物周囲点検	月1回点検			
作業場の衛生管理及び保守点検						
床がウェットになる製造場						
汚染作業域	床・腰壁・排水溝が汚れない状態にあること	清掃	毎日		毎日作業場内の 実態を点検・記録 【作業場内衛生通報】	工場内清掃基準(日常分) 床のドライ化保持方法 記録フォーム 担当エリアリーダー図
非汚染作業域	床・腰壁・排水溝が汚れない状態にあること	清掃	毎日			
汚染・非汚染域共通	水がたまっている状態にないこと	ワイパーによる除去	常時			
	全体(床、壁、天井、窓、排水溝、機械等) がクリーンアップされた状態であること	定期清掃実施	月1回		実施し、月記録へ押印	工場内清掃基準
	機械からの水が垂流しになっていないこと	点検	発見時		週1回作業場内の 実態を点検・記録 【作業場内衛生通報】	担当エリアリーダー図
水を扱わない製造場						
汚染作業域	汚れない状態にあること	定期的な清掃	月1回		【作業場内衛生通報】	工場内清掃基準
非汚染作業域	汚れない状態にあること	定期的な清掃	月1回			
保管場	汚れない状態にあること	定期的な清掃	月1回			工場内清掃基準
各作業域の床・壁・天井・窓 及び排水溝	亀裂、剥離、ヒビ、さび、べんきの剥げなど がないこと	点検実施	月1回		月1回記録へ押印	担当エリアリーダー図
ユーティリティ施設・設備の衛生管理・保守点検						
トイレ 全体 手洗い設備 履物 更衣室 全体 ロッカー	汚れない状態にあること 洗剤、ペーパータオルは常に必要量あること 汚れない状態にあること 汚れない状態にあること 整理された状態にあること	清掃 点検 洗浄 清掃 清掃	毎日 毎日 1ヶ月に1回 毎日		週1回実施状況を 確認し、当該場所の 記録用紙に押印 月1回当該場所に 貼付の記録用紙を 回収、課長へ提出 記録に押印	記録フォーム 工場内清掃基準(厚生施設)
食堂 全体	汚れない状態にあること	清掃	適宜			
喫煙所 全体	汚れない状態にあること	清掃	毎日			
飲茶場所 全体	汚れない状態にあること	清掃	毎日			
手洗い設備	洗剤、ペーパータオルは常に必要量あること	点検	毎日			
トイレ 更衣室、食堂、喫煙所	破損箇所、故障箇所がないこと 破損箇所がないこと	点検 点検	月1回 月1回			

管理対象	対象のあるべき状態 (状態目標)	管理方法	作業 実施頻度	担当者	実施状況、実施効果 の確認・点検・記録	衛生作業標準書に 該当するもの
作業場内の設備・備品等の衛生管理・保守点検						
食品に直接接触する製造設備 (保守点検は設備管理規定)	汚れがないこと	洗浄	毎日		毎日作業場内の 実態を点検・記録 [作業場内衛生日報]	設備洗浄基準(作業中) 記録フォーム
食品に直接接触しない製造設備 (保守点検は設備管理規定)	洗浄前か洗浄後か明確にわかること 汚れがないこと	洗浄	毎日			設備洗浄基準(作業中)
頭上構造物及び高所配管	埃の堆積のないこと	清掃	半年に1回			設備洗浄基準
照明器具	埃の堆積、汚れのないこと 定期的に照度を確認する	清掃 照度点検	毎月 半年に1回		月例の会議体で 確認の上、検印	設備洗浄基準 照度点検方法
給水用ホース	巻取り具に巻かれ、床に接触してはいけないこと	巻きつけ実施	常時		週1回作業場内の 実態を点検・記録 [作業場内衛生日報]	
工具類	使用後所定の場所に戻されていること	戻すこと実施	常時			
備品・器具類	使用中所定の場所に置かれていること 使用後所定の場所に戻されていること	置くこと実施 戻すこと実施	常時 毎日終了時			
清掃用具	使用後所定の場所に戻されていること	戻すこと実施	常時			
潤滑剤、洗浄剤等の薬品類	ラベルにより明確に識別できること 使用後食品に影響ない所定の場所に戻されていること	ラベル貼りつけ実施 戻すこと実施	常時 常時			
2. 従事者の衛生教育						
新規採用者	個人衛生管理や食品の衛生的取扱い等 必要なことを理解し、実践している	教育の実施 教育内容(案) (個人衛生) (作業領域区分と入退場のルール) (食品の衛生的取扱い) (担当エリアの清掃、機械の洗浄方法) (床のドライ化維持方法) (薬剤、工具、備品、ホース等の使用ルール)	採用時		教育訓練実施記録 の運用に従う	
従事者	個人衛生管理や食品の衛生的取扱い等 必要なことを理解し、実践している 工場の衛生管理について、問題点を発見し 改善の方向を提案できる	教育の実施 教育内容(案) (作業領域区分と入退場のルール) (担当エリアの清掃、機械の洗浄方法) (CCP工程の管理方法) (食中毒菌に関する知識) (HACCP視点からみた各危害とその防止策) (食品衛生法と工場の関係) (食品衛生行政の方向) (食品衛生監視員による衛生講話)	年2回以上		教育訓練実施記録 の運用に従う	教育訓練計画
3. 施設設備・機械機具の保守点検は省略						
4. 鼠族・防虫の防除						
施設	昆虫が存在しないこと 鼠が存在しないこと	捕虫状態を確認 防虫対策を検討 駆除実施 駆除実施	月1回 月1回 年6回 年6回		安全衛生会議等の 月例の会議体で 確認の上、検印 会議規定に従う 安全衛生会議等の 月例の会議体で 確認の上、検印	捕虫状況の監視方法 --- 駆除実施内容(業者提出)
捕虫装置	適切な箇所に配置されていること 正常に稼働していること	捕虫装置の適性箇所への配置 点検	初期行為 月1回		確認印	
駆除に使用した薬剤	その名称、成分を把握しておくこと 残留による機械・食品への影響がないこと	情報入手 業者保証取りつけ	契約時及び変更時 契約時		確認印 確認印 確認印 確認印	

管理対象	対象のあるべき状態 (状態目標)	管理方法	作業 実施頻度	担当者	実施状況、実施効果 の確認・点検・記録	衛生作業標準書に 該当するもの
5. 使用水の衛生管理						
井戸水	飲用及び食品に直接触れる水は、年1回以上官公庁衛生試験機関等で水道法水質基準項目の検査を受けその記録を3年間保管する	水質検査の実施	年1回以上		安全衛生会議等の月例の会議体で確認の上、検印	
使用水	残留塩素0.1～0.5ppmであることを、毎日末端給水栓で測定し、その記録を3年間保管すること 飲用及び食品に直接触れる水は、年2回以上官公庁衛生試験機関等で飲用適否の検査を受けその記録を3年間保管すること	残留塩素の測定 飲用適否の検査実施	毎日 年2回以上		安全衛生会議等の月例の会議体で確認の上、検印 安全衛生会議等の月例の会議体で確認の上、検印	
イオン交換水	所定の水質が選られていることを確認し、その記録を3年間保管する	イオン交換水の検査の実施	週1回以上		確認印	
6. 排水及び廃棄物の衛生管理						
廃棄物	所定の容器に収納されていること 作業場内では、食品に影響の少ない指定された場所に置かれていること 作業場内に放置されないこと ガラス、金属、プラスチックは区分し、付着物は洗浄され、分別排出されること	ルール励行 配備 点検 場内からの搬出 ルール励行	随時 初期行為 随時 毎日 随時		毎日作業場内の実態を点検・記録 【作業場内衛生日報】 毎週末、記録へ押印 毎日作業場内の実態を点検・記録 【作業場内衛生日報】 毎週末、記録へ押印 毎日作業場内の実態を点検・記録 【作業場内衛生日報】 毎週末、記録へ押印	廃棄物容器配置図 廃棄物管理基準
汚油 等	耐油性のある密閉容器に保管されていること 業者にて処分されること	点検	月1回		月1回作業場内の実態を点検・記録 【作業場内衛生月報】 毎週末、記録へ押印	
廃棄物容器	適切な数量が、作業場に配備されていること 廃棄物用であることが、明らかであること 汚れのない状態であること	配備 レベリングまたはベンキ書き 定期清掃実施	初期行為 初期行為 月1回		同上 安全衛生会議等の月例の会議体で確認	廃棄物容器の清掃基準
植物残さ、作業屑	作業場内、または作業場近辺に放置されないこと	毎日作業終了時搬出	毎日		毎日作業場内の実態を点検・記録 【作業場内衛生日報】	
腐敗原材料	作業場内に放置されないこと	発見次第搬出	随時			
排水	適切な処理を行い、施設から排出されること	排水処理設備による処理 排水水質の検査	常時 毎日			排水処理設備管理方法 排水分析方法
廃棄物置き場	臭気の発生がないこと 汚れのない状態であること	密閉容器利用または蓋の設置 定期清掃実施	随時 月1回		月1回置き場の実態を点検・記録 【外周衛生月報】	廃棄物置き場清掃基準

管理対象	対象のあるべき状態、管理のあるべき状態 (状態目標)	管理方法	管理作業 実施頻度		実施状況、実施効果 の確認・点検方法	衛生作業標準書に 該当するもの
7. 従事者の衛生管理						
従事者の健康状態	健康上問題のない状態であること	健康診断の実施 検便の実施	年1回 発生時 年1回 発生時		実施完了後、確認印 月1回、確認印 実施完了後、確認印 月1回、確認印	
疾病等のある従事者	疾病のある場合は、自己申告をすること 内容物には触れないこと	自己申告ルール励行 作業場所の変更 手袋または指サック着用	常時 申告時 申告時		月1回、確認印 週1回作業場内の	
従事者の服・靴	帽子 髪覆い 作業衣 靴	正面にかぶり、髪をネットで覆っていること 髪全部を覆い、後紐を結んでいること 作業領域毎に指定のものを着用していること (ほころび、破れにないこと 汚れのないこと 作業毎指定のものを着用すること 汚れのないこと	ルール励行	作業勤務時	実態を点検・記録 【作業場内衛生週報】 毎週末、記録へ押印	
従事者の頭髪・ひげ・爪	頭髪 ひげ 爪	帽子や髪覆いにて収まる程度に整髪されていること ブラシ、くしで手入れされていること 剃られていること 短く切られていること	ルール励行	作業勤務時	同上	
従事者の装身具・私物等	装身具 ヘアピン マニキュア タオル その他私物	非汚染作業域内へは、持ち込まないこと (はすせない、指輪を除く) 非汚染作業域内では、付けないこと 作業時は、付けていないこと 非汚染作業域内へは、持ち込まないこと 作業場内へは、持ち込まないこと	ルール励行	作業勤務時	同上	
従事者の衛生に関わる動作	手洗い 靴洗い 喫煙、飲食	用便後、喫煙後、食事前、作業前は必ず 実行されていること 作業中、汚染物を触った後は、必ず 実行されていること 自分の頭髪、ひげ等に触れた場合、必ず 実行されていること 作業場入場時、必ず実行されていること 指定場所のみで行うこと	ルール励行	作業勤務時	同上	
7. 外来者の衛生管理						
外来者 見学者	許可の上、入場させる 服・靴は、従事者と同等であること 食品および食品に直接接触れる面を触らないこと 衛生に関わる動作は、遵守させること	ルール励行	入場時		同上	

管理対象	対象のあるべき状態、管理のあるべき状態 (状態目標)	管理方法	管理作業 実施頻度	実施状況、実施効果 の確認・点検方法	工場衛生作業 標準書の作成の要否
8. 食品の衛生的取扱い					
原材料	生産流通過程と納入業者の管理状態 が把握されたものを使用していること 必要量を計画的に購入されていること				
原材料の検収で、必要事項の確認	検収時に必要事項が確認されていること	納入者の検査証明書の入手 受入れ時全数検査実施 受入れ時帳票検査実施 使用時全数検査実施			
原材料、中間製品(半製品)	衛生的な状態で保管されていること	(保管施設の衛生管理) 品目を明示 冷凍・冷蔵車内での生資材とその他資材の区別配置 不浸透性容器に入っている場合、床に直接置かないこと 容器は、埃・異物が入らない よう外装された状態で保管する 原材料の食品が汚染域を 通過する場合、密閉容器に入れること 原材料は、先入れ先出しで使用する こと 半製品はむき出しの容器で保管、移動させないこと			
製造・加工中の食品及び機械器具の 食品に直接接触する部分	汚染防止の必要な措置が講じられていること	(機械設備の衛生管理) (従事者の衛生管理) 製造中の洗浄実施 洗浄等に起因するはね水混入防止 食品が開放場所の上部に結露がある場合、 水滴が混入しないよう常時拭き取る こと 廃棄物と食品の動線は、交差しないこと 傷、穴、破損等がないこと	バッチ毎 作業時 常時 常時	毎日作業場内の 実態を点検・記録 [作業場内衛生週報] 毎週末、記録へ押印	
添加物	正確に秤量されていること 均等に混和されていること	ルール励行	作業時	日報に確認印	