

V. 一般衛生管理プログラムの作成のマニュアル

1. 施設設備の衛生管理

1). 施設の立地、環境

(1) 立地

- ・ 施設の周辺に悪臭、煙、塵芥の発生源がない場所であること。
- ・ 上水道、井戸水が十分に受給できる場所であること。
- ・ 廃水処理が容易な場所であること。

(2) 周囲

- ・ 施設周囲の敷地は、水が溜まりにくいように、また塵芥が発生しにくいように、整地されていること。
- ・ 施設の敷地内は、虫が発生しにくいように、整理整頓されていること。
- ・ 敷地内を通る排水溝は、虫が発生しにくい構造であること。

2). 施設の構造、施設、設備の衛生管理および保守管理

(1) 施設の構造、衛生管理

- ・ 施設は、原材料受け入れ場所、製造施設、製品搬出場所、廃棄物保管・廃棄施設、給水施設、給湯施設、作業員更衣室、便所、試験検査施設が、衛生的に製品が製造できるように配置されていること。
- ・ 製造施設は耐久性のある材質で作られていること。

(2) 原材料の受け入れ場所

① 構造の要件

- ・ 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。
- ・ 給水設備は、別に定めるものが備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 施設は清掃しやすいように整理整頓されていること。

(3) 製造施設

- ・ 製造施設は、汚染作業区域、準備清掃作業区域が明確に区分されていること。
- ・ 製造施設への人の出入口には、防虫、防鼠工夫がなされていること。
- ・ 製造施設への人の出入口は別に定める条件の手洗い施設が備えられていること。
- ・ 製造施設への人の出入りの扉は、床、扉と密着する構造であること。
- ・ 製造施設に窓を有する場合は地上から90cm以上離れた構造であること。
- ・ 製造施設に窓を有する場合は、昆虫・塵芥が進入しないように窓枠が密着する構造であること。
- ・ 製造施設に窓を有する場合は、防虫ネットが備えられること。

(4) 原材料、資材の保管施設

① 構造の要件

- ・ 壁、扉により他の施設から区画されていること。

- 天井、内壁、扉は吸湿しにくい材質のものであること。
- 内壁、床面は平滑であること。
- 扉は、密着性のよい状態であること。
- 吸気口を有する場合は、防虫ネットが備えられていること。
- 排気口を有する場合は、防虫ネットが備えられていること。
- 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。

② 衛生管理の要件

- 施設内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。
- 施設内は、乾燥状態に保持されていること。
- 壁、床、扉は亀裂、やぶれ、剝離、錆などを認めた場合補修がなされていること。
- 壁、床、扉はカビの集落が生じた場合は、ふき取るなどの処理がなされていること。
- 清掃用具類は、指定した場所に収められていること。

(5) 計 量 室

① 構造の要件

- 壁、扉により他の施設から区画されていること。
- 天井、内壁、扉は吸湿しにくい材質のものであること。
- 内壁、床面は平滑であること。
- 扉は、密着性のよい状態であること。
- 吸気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- 排気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。
- 給水設備は、別に定める条件のものが備えられていること。

② 衛生管理の要件

- 施設内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。
- 施設内は、乾燥状態に保持されていること。
- 壁、床、扉は亀裂、やぶれ、剝離、錆などを認めた場合補修がなされていること。
- 壁、床、扉はカビの集落が生じた場合は、ふき取るなどの処理がなされていること。
- 機械器具に付属する部品類、工具類は、指定した場所に収められていること。
- 清掃用具類は、指定した場所に収められていること。

(6) 製 め ん 室 (生場)

① 構造の要件

- 壁、扉により他の施設から区画されていること。
- 天井、内壁、扉は清掃しやすいように、隙間がなく、かつ平滑であること。
- 扉は、密着性のよい状態であること。
- 吸気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- 排気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- 手洗い設備は、別に定める条件のものが備えられていること。
- 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。

- ・ 給水設備は、別に定める条件のものが備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 施設内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。
- ・ 施設内は、乾燥状態に保持されていること。
- ・ 壁、床、扉は亀裂、やぶれ、剝離、錆などを認めた場合補修がなされていること。
- ・ 壁、床、扉はカビの集落が生じた場合は、ふき取るなどの処理がなされていること。
- ・ 機械器具に付属する部品類、工具類は、指定した場所に収められていること。
- ・ 清掃用具類は、指定した場所に収められていること。

(7) 乾燥室

① 構造の要件

- ・ 壁、扉により他の施設から区画されていること。
- ・ 天井、内壁、扉は清掃しやすいように、隙間がなく、かつ平滑であること。
- ・ 扉は、密着性のよい状態であること。
- ・ 吸気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- ・ 排気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- ・ 蒸気配管設備などから、蒸気、ドレン水などの漏れがないこと。
- ・ 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 施設内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。
- ・ 壁、床、扉は亀裂、やぶれ、剝離、錆などを認めた場合補修がなされていること。
- ・ 壁、床、扉はカビの集落が生じた場合は、ふき取るなどの処理がなされていること。
- ・ 室内の蒸気配管、扇風機、乾めん移行装置などに塵芥が推積していないこと。
- ・ 機械器具に付属する部品類、工具類は、指定した場所に収められていること。
- ・ 清掃用具類は、指定した場所に収められていること。

(8) 包装作業室

① 構造の要件

- ・ 壁、扉により他の施設から区画されていること。
- ・ 天井、内壁、扉は清掃しやすいように、隙間がなく、かつ平滑であること。
- ・ 扉は、密着性のよい状態であること。
- ・ 吸気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- ・ 排気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- ・ 手洗い設備は、包装作業室への出入り口または室内に、別に備える条件のものが備えられていること。
- ・ 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 施設内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。
- ・ 壁、床、扉は亀裂、やぶれ、剝離、錆などを認めた場合補修がなされていること。
- ・ 壁、床、扉はカビの集落が認められないこと。

- ・ 機械器具に付属する部品類、工具類は、指定した場所に収められていること。
- ・ 清掃用具類は、指定した場所に収められていること。

(9) 包装製品の保管庫

① 構造の要件

- ・ 壁、扉により他の施設から区画されていること。
- ・ 天井、内壁、扉は清掃しやすいように、隙間がなく、かつ平滑であること。
- ・ 扉は、密着性のよい状態であること。
- ・ 吸気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- ・ 排気口を有し、防虫ネットが備えられていること。
- ・ 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 施設内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。

(10) 製品搬出場所

① 構造の要件

- ・ 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 施設内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。

(11) 廃棄物保管・廃棄設備

① 構造の要件

- ・ 隔壁などにより製造施設から完全に隔離されていること。
- ・ 廃棄物を焼却する場合、その炉は製造施設から完全に離れた場所に設けられていること。
- ・ 焼却処理の際に発生する衛生上の有害物質が製造施設に侵入しない処置がなされていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 生ごみを保管する施設では、鼠族、昆虫などの発生が認められないこと。
- ・ 廃棄する包装フィルムなどは、都道府県が定める条例に従い、区分して保管、廃棄などの処置を行うこと。
- ・ 施設内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。
- ・ 廃棄物を搬出する際、汚染作業区域から発生した物は清浄作業区域を通過することがないこと。

(12) 付帯施設・設備

(a) 手洗い設備

① 構造の要件

- ・ 流水式受水槽が設けられていること。
- ・ 給水栓は、包装作業室および便所に設置されているものにあっては、足踏み式、腕式、自動式のいずれかであって、手を用いずに操作できるものであること。

② 衛生管理の要件

- ・ 石鹸、爪ブラシ、ペーパータオル（または温風乾燥機など）が備えられていること。
- ・ 包装作業室、便所には、上記物品以外に殺菌液が備えられていること。
- ・ 殺菌液は、その有効殺菌濃度が保たれていること。

(b) 便 所

① 構造の要件

- ・ 便所はその開口部が製造施設に直接つながっておらず、完全に隔離されていること。
- ・ べつに定める条件の手洗い設備が備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 室内は清掃しやすいように、整理、整頓されていること。
- ・ 室内は、専用の履物が備えられていること。
- ・ 昆虫などの発生が、認められないこと。

(c) 給水設備

① 構造の要件

- ・ 貯水槽を設けた場合は、不浸透性の材料を用い、内部は平滑に仕上げられた構造であること。
- ・ 貯水槽を設けた場合は、密閉構造で、かつ施錠できる構造であること。
- ・ 井戸水および自家用水を使用する場合、その水源は便所、汚水溜等の地下水を汚染させるおそれのある場所から20m以上離れていること。
- ・ 井戸水および自家用水道を使用する場合、滅菌装置または浄化装置が備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 井戸水および自家用水道を使用する場合は年に1回以上水質検査が行われること。
- ・ 井戸水および自家用水道を使用する場合は、水源が汚染された可能性がある時、その都度水質検査が行われること。
- ・ 井戸水および自家用水道を使用する場合は末端給水栓で遊離残留塩素濃度が0.1ppm以上であること。

(d) 排水設備

① 構造の要件

- ・ 排水溝は、蓋があって、床面と平滑に設けられていること。
- ・ 排水溝は、排水があふれないような幅および深さを有すること。
- ・ 排水溝は、内壁が平滑であること。
- ・ 排水溝は、勾配が2～4 cm以上の底部を有すること。
- ・ 排水溝は、施設の外への出口（開口部）には、防そ、防虫のために格子幅 0.5cm以下の網目のかごが備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 排水溝には、割れ、壁の欠落が認められないこと。
- ・ 排水溜まりを有している場合は、材料残渣などの残留物を1日に1回以上取り除くこと。

- ・ 腐敗臭が感じられないこと。
- (e) 照明設備
- ① 構造の要件
- ・ 照明灯は原材料受入場所、添加物など計量室、包装作業室、試験検査施設においては作業台面で 300ルクス以上の照度、作業室、乾燥室、製品搬出場所、作業員更衣室においては作業台面では 150ルクス以上の照度、添加物などの保管施設、包装資材保管施設、製品冷却室、製品保管庫、便所、廊下においては作業台面で 100ルクスの照度が保持されていること。
- ② 衛生管理の要件
- ・ 照明灯および覆い、笠は製造施設内においては、塵芥が堆積していないこと（ただし、原料受入施設、製品搬出場所を除く）。
 - ・ 照度は半年に 1 回以上測定すること。
- (f) 換気、空調装置
- ① 構造の要件
- ・ 換気装置、空調装置は、これらの装置を設置した施設で必要とされる能力を有すること。
- ② 衛生管理の要件
- ・ 換気装置、空調装置、冷却装置を有する施設においては、それぞれの装置が正常に機能していること。
- (g) 防虫、防そ装置
- ① 構造の要件
- ・ 製造施設への作業員の出入り口は、二重扉としてその間を暗通路とするか、出入り口に昆虫が感知しない照明灯を設置するなど、ネズミ、昆虫が施設内に侵入しない構造となっていること。
 - ・ 排水溝の施設外への出入り口は、少なくとも 0.5mm以下の格子の蓋を備えていること。
 - ・ 吸気口、排気口に備える防虫ネットは、格子幅 1.5mm以下のものであること。
- ② 衛生管理の要件
- ・ 施設内の敷地は、ネズミ、昆虫などの発生、生息、繁殖の原因となるものがないこと。
 - ・ 敷地内を通る、または施設内に設置された排水溝は、排水設備の項で触れた衛生管理がなされていること。
 - ・ 給水管、排水管、給電管、冷媒チューブの貫通部分に隙間がないこと。
 - ・ ネズミ、昆虫などの発生源を発見した場合は発生源を撤去すること。
- (h) 洗浄殺菌用器械、器具収納設備
- ① 構造の要件
- ・ 設備は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性の材質で作られていること。
- ② 衛生管理の要件

- ・ ホース、洗浄剤、殺菌剤、噴霧装置は、整理整頓して収納されていること。
- (i) 洗浄剤、殺菌剤保管設備
- ① 構造の要件
- ・ 設備は、不浸透性、耐酸性、耐アルカリ性の材質で作られていること。
- ② 衛生管理の要件
- ・ 整理整頓して収納されていること。
- (13) その他の設備
- (a) 廊 下
- ① 構造の要件
- ・ 壁、扉により他の施設から区画されていること。
 - ・ 天井は、清掃しやすいように、隙間がなく、かつ平滑であること。
 - ・ 天井は、床から 2.4m 以上離れていること。
 - ・ 天井、内壁、扉は吸湿しにくい材質のものであること。
 - ・ 内壁、床面は平滑であること。
 - ・ 床は、不浸透性の材質の物であること。
 - ・ 扉は、密着性のよい状態であること。
 - ・ 吸気口を有する場合は、防虫ネットが備えられていること。
 - ・ 排気口を有する場合は、防虫ネットが備えられていること。
 - ・ 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。
- ② 衛生管理の要件
- ・ 室内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。
 - ・ 室内は、乾燥状態に保持されていること。
 - ・ 壁、床、扉は亀裂、やぶれ、剝離、錆などを認めた場合補修がなされていること。
 - ・ 壁、床、扉はカビの集落が生じた場合は、ふき取るなどの処理がなされていること。
 - ・ 内壁と床面のつなぎ目は、アールを設けて塵埃が堆積しにくい状態に保持するか、清掃して塵埃が堆積しないように保持されていること。
 - ・ 清掃用具類は、指定した場所に収められていること。
- (b) 作業員更衣室
- ① 構造の要件
- ・ 天井、内壁、床は堆積しにくいように、平滑であること。
 - ・ 照明設備は、別に定める条件のものが備えられていること。
 - ・ 従業者個人それぞれが作業時に使用する衣服、靴、帽子、ネットが収納できる設備を有すること。
 - ・ 洗濯を要する作業衣服、帽子、ネットが収納できる容器が備えられていること。
- ② 衛生管理の要件
- ・ 室内は、清掃しやすいように整理整頓されていること。
 - ・ 室内は、乾燥状態に保持されていること。
 - ・ ロッカー、衣服収納容器の塵埃が堆積していないこと。

- ・ 清掃用具類は、指定した場所に収められていること。
- (c) 試験検査準備
 - ① 構造の要件
 - ・ 壁、扉により他の施設から区画されていること。
 - ・ モニタリング、検証に必要な機械器具が備えられていること。
 - ・ 食品に混入した際に有害となる化学物質は、収納庫に収め、施錠して保管されること。

2. 施設設備・機械器具の保守管理

- ① 構造の要件
 - ・ 衛生的で不錆かつ強靱な材質を使用し、付着物や残さが付着しにくく、清掃、洗浄、殺菌が容易に行える構造であること。
 - ・ 蓋などにより製造時に異物が混入しない構造であること。
 - ・ 軸受部分や伝動装置から潤滑油や摩擦によって生じた異物が、食品に混入しないような構造であること。
 - ・ 必要に応じてモニタリングの為に必要な計測機器（温度計、湿度計など）が設置されていること。
 - ・ 穀物類のバラ受け貯蔵タンクは、受入れ、搬出が定量的、かつ衛生的に操作でき、清掃および殺虫作業が容易な構造であること。
- ② 保守管理の要件
 - ・ 営業者は、施設設備、機械器具の保守点検のための責任者を選定し、適切に管理させること。
 - ・ 各施設設備、機械器具ごとの保守点検基準を作成し、その実施履歴を記録として残すこと。その記録には、施設設備・機械器具名、実施日時、保守点検結果、不備を発見した際の対応方法が示されていること。
- ③ 衛生管理の要件
 - ・ 特に定める場合を除き、1日1回以上清掃、洗浄、殺菌を行うこと。
 - ・ 機械装置および器具類からの異物の混入を防止するため、作業開始前に部品のゆるみ、油漏れなどがないことを、また作業終了後に部品の欠損、欠落がないことを確認すること。

3. 従事者の衛生教育

1. 教育・訓練（一般教育訓練、専門的教育訓練）

(1) 教育訓練プログラム

従事者に対する教育訓練プログラムを用意し自社における衛生管理方法を教育訓練すること。教育訓練プログラムは、新規採用者、中堅従事者、各区主管理担当者、アルバイト、パートタイマー別とし、実施時期および頻度、実施内容を定めること。

(2) 記録

従事者が受けた教育訓練の履歴を各人ごとに記録として残すこと。その記録には、教育訓練名、実施日時、教育訓練の目的および内容が示されていること。

4. そ族・昆虫の防除

① 構造の要件

- ・ 製造施設の出入口には、自動開閉式の扉等を設けるなど、ネズミ、昆虫等の侵入を防止できる構造であること。
- ・ 外部に開放される窓、扉及び吸排気口には金網等を設け、排水口には鉄格子、トラップ等を設けるなど、ネズミ、昆虫等の侵入を防止するための措置が講じられていること。
- ・ 外壁を通じて配線や配管を行う場合は、削穴とのすき間を完全に封鎖し、ネズミ、昆虫等の侵入を防止すること。

② 衛生管理の要点

- ・ 施設においてねずみ、昆虫等の存在又はそれらの繁殖源が確認された場合は、直ちに駆除殺虫作業を実施し、又それらの繁殖源を撤去するとともに、再発防止の対策を講ずること。又、2週間に1回以上点検するとともに、少なくとも半年に1回以上、駆除、殺虫作業を実施し、それらの記録を1年以上保存すること。尚、殺虫作業実施に当たっては、食品及び器具類が薬剤等により汚染されないように十分留意すること。

5. 使用水の衛生管理

① 構造の要件

- ・ 貯水槽を設けた場合は、不蝕性の材料を使用し、密閉構造とし、内部は清掃が容易で、かつ施錠できる構造であること。
- ・ 井戸水及び自家用水道を使用する場合、その水源は便所、汚水溜、動物飼育場等の地下水を汚染させる恐れのある場所から20m以上離れていること。
- ・ 井戸水及び自家用水道を使用する場合、滅菌装置または浄化装置が備えられていること。

② 衛生管理の要点

井戸水、自家用水道等の水道水以外の水を使用する場合

- ・ 年2回以上水質検査を行うこと。ただし、天災等により水源等が汚染された恐れがある場合には、その都度水質検査を行うこと。尚、水質検査の成績書は1年間保存する事。
- ・ 水質検査の結果、飲用不適とされた場合には、直ちに保健所長の指示を受け。適切な措置を講ずること。

井戸水及び自家用水道を使用する場合

毎日、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動していることを確認し、その旨を記録すること。水の消毒は、次亜塩素酸ナトリウム又は塩素ガスを用い、末端給水栓での遊離残留塩素濃度0.1ppm以上とすること。遊離塩素濃度は1週に1回以上定期的に測定し、その結果を記録し、1年間保存すること。

貯水槽を使用する場合

年2回以上清掃し、その結果を記録すること。

6. 排水及び廃棄物の衛生管理

排水の場合

① 構造の要件

- ・ 排水溝は、蓋があって、床面と平滑に設けられていること。
- ・ 排水溝は、排水があふれないような幅、深さを有し、勾配が2-4cm/100以上の底部を有すること。清掃のしやすさを考慮すると幅は20cm以上、やむなく暗渠とする場合は内径を最小限10cmとし、流入口にはゴミ除去装置を設けること。
- ・ 排水溝は、内部が平滑であること。側面と底面の境界には半径5cm以上のアールが設けられていること。
- ・ 排水溝は、施設外への開口部には、防そ、防虫のために格子幅0.5cm以下の編み目の籠が備えられていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 排水について定期的に処理水の検査を行う等、適切な浄化能力の維持管理を行うこと。
- ・ 排水溝には、割れ、壁の欠落が認められないこと。
- ・ 排水溜まりを有している場合は、材料残渣などの残留物を一日に1回以上取り除くこと。
- ・ 腐敗臭が感じられないこと。

廃棄物の場合

① 構造の要件

- ・ 施設（または設備）は、隔壁などにより製造施設から完全に隔離されていること。
- ・ 施設（または設備）は、防そのために、隔壁で区分されていること。
- ・ 施設（または設備）は、内壁、床は、耐久性のある材質のものであること。
- ・ 廃棄物を焼却する場合、その炉は、製造施設から完全に離れた場所に設けられていること。
- ・ 焼却処理の際に発生する衛生上の有害物質が製造施設に侵入しない措置がなされていること。

② 衛生管理の要件

- ・ 製造場から隔離した適当な場合に、汚水、汚臭が漏れず、洗浄、消毒が容易に行える設備を有する廃棄物集積場が設けられていること。
- ・ 廃棄物容器は、汚液、汚臭が漏れないように管理するとともに、作業終了後は速やかに清掃し、衛生上支障ないようにすること。
- ・ 廃棄物は、適宜集積場に搬出し素材毎に区分して保管し、製造場に放置しないこと。
- ・ 廃棄物集積場は、廃棄物の搬出後必ず清掃、消毒を行い、周囲の環境の清潔化に努めること。

7. 従事者の衛生管理

- ・ 営業者は、施設及び取り扱いに等に係わる衛生上の管理運営要領を作成し、従業者に周知徹底させなければならない。
- ・ 営業者は、施設又はその部門毎に当該従業者のうちから食品衛生に関する責任者（食品

衛生責任者)を定めておかなければならない。

- ・ 営業者又は食品衛生管理者もしくは食品衛生責任者は、製造、加工、調理及び販売等が衛生的に行われるよう従業員教育に努めなければならない。
- ・ 従業者の健康診断は1年に1回以上実施するとともに、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行われること。結果は一括して保管すること。
- ・ 保健所から検便を受けるべき旨の指示があったときは、従業者に検便を受けさせること。
- ・ 常に従業者の健康管理に注意し、食中毒の原因となる疾患（化膿疾患）又は飲食物を介して伝説するおそれのある疾患に感染したときは、食品の取り扱い作業に従事させないこと。
- ・ 従事者又はその同居者が法定伝染病患者あるいはその疑いのある者である場合及び保菌者が発見された場合は、従事者本人が保菌していないことが判明するまで食品の取り扱い作業に従事させないこと。
- ・ 従事者は、作業中は清潔な外衣を着用し、作業場内では専用のはきものを用い、必要に応じて帽子、マスク、手袋を用いること。
- ・ 従業者は、常に爪を短く切り、作業前及び用便後は手指の洗浄及び消毒を行うこと。実施状況を定期的を確認し、その結果を記録・保管すること。
- ・ 従業者は、作業中は腕時計、装身具をはずすこと。
- ・ 従業者は、作業場においては、所定の場合以外では着替え、喫煙、放たん及び食事等をしないこと。
- ・ 従業者は、汚染作業区域から非汚染作業区域へ極力移動しないこと。
- ・ 従業者以外の人やむを得ず立ち入る場合は、従業者と同様の、衛生管理上必要な措置を守らせる事。

8. 食品等の衛生的取り扱い

原材料の場合

- ・ 原材料の購入に当たっては、その生産、流通過程等を十分配慮して、納入業者において衛生管理が十分に行われているものを選ぶこと。
- ・ 原材料の購入に先立って、納入業者に対し、検査成績書、品質証明書及び製品規格等の書類を提出させ、当該原材料の品質や保存性を良く理解しておくこと。
- ・ 原材料は、製造量に応じて、その必要量を計画的に購入すること。
- ・ 原材料の検収に当たっては、必要事項を確認すること。
- ・ 原材料の保管は当該食品に適した方法で衛生的に保存すること。
- ・ 原材料の使用状況を記録し、先入れ先出しを厳守すること。

製造・加工中の中間製品等の場合

- ・ 製造工程においては、従業者の手指等による汚染の防止に努めるとともに、異物混入及び機械油による汚染に対して細心の注意を払うこと。特に、熟成等のため一時保管する場合には、塵埃、昆虫等による汚染の防止に努めること。

製品の場合

- ・ 次の項目に適合すること。
 - ・ 異物の混入が認められないこと。
 - ・ 外観が良好であること。
 - ・ 再生処理麵の取り扱いにおいて水浸漬処理する場合、雑菌が繁殖しないように使用器具と保守管理の衛生状態に注意するとともに低温水で浸漬する事が望ましい。（生めんを除く）
 - ・ 製品は清潔で衛生的な容器等に入れて保管すること。
 - ・ 容器包装の破損等に起因する汚染を防止するため、配送は適切に行うこと。

9. 製品の回収手段の設定

営業者は、不良な製品を出荷後に回収するための責任者、手順等を記載した回収プログラムを作成し、実施できるように従業者を訓練すること。

10. 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理

① 施設の要件

- ・ 下記の設備を有する適当な広さの試験検査室を有すること。
- ・ 壁、扉などによって他の施設から区分されていること。
- ・ 食品に混入した場合有害となる化学薬品は、収納庫に納め、施錠して保管されること。
- ・ 水分測定用 定温乾燥機又は赤外線水分計（生めんは除く）
- ・ 灰分測定用 灰化装置（使用する小麦粉の灰分について製粉業者又は第三者機関による検定証明書を定期的を取得する場合はのぞく。）
- ・ 秤 使用する小麦粉の灰分及び乾麵類の粗蛋白質について製粉業者又は第三者機関による検定証明書を定期的を取得し、かつ、赤外線水分計を有する場合にあっては、感量が0.5g以下のもの、その他の場合にあっては、感量が0.01g以下のもの及び0.5g以下のもの。
- ・ 蛋白質測定用 ケルダール窒素定量装置もしくは蛋白質分析機（乾麵類の粗蛋白質について第三者機関による検定証明書を定期的を取得する場合を除く）。
- ・ ガラス器具他

② 管理の要件

- ・ 営業者は、試験検査設備の保守点検のための責任者を選任し、適切に管理させること。
- ・ 営業者は、試験検査の責任者を選任し、試験成績の信頼性保証のために必要な精度管理を実施させること。