

要求事項	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
頭上構造物及び高所配管	埃の堆積のないこと	定期清掃	3ヶ月に1回		月例の会議体で 確認の上、検印 週1回作業場内の 実態を点検・記録 [作業場内衛生週報]	
照明器具、ガラス	埃の堆積、汚れのないこと	定期清掃	毎月 3ヶ月に1回			
給水用ホース	巻取り具に巻かれ、床に接触していないこと		常時			
工具類 備品・器具類 清掃用具	使用后所定の場所に戻されていること	器具保管庫	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 使用后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 薬品保管庫(カギ付き)	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 (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	総務課長	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 (一般衛生管理事項のルール・役割分担) (担当エリアの清掃、機械の洗浄方法) (HACCP総括表に基づく管理方法) (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)	年2回以上	製造課長 品質課長	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.....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	月1回 月1回 年6回	品質課長	安全衛生会議等の 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	品質課長	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 業者保証取り付け	契約時及び変更時 契約時		確認印	
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	水質検査の実施	年1回以上	品質課長	検査結果を確認	水質基準
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記録	残留塩素の測定	毎日			
イオン交換水	所定の水質が選られていることを確認し、記録	イオン交換水検査の実施	毎日			
貯水槽・高架水槽	土砂等沈殿物などのないこと	水質・装置に適した頻度で洗浄	年1回	製造課長	給水装置管理記録	工場内清掃基準(給水)

要求事項	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	
6. 排水及び廃棄物の衛生管理							
廃棄物	<p>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</p> <p>作業場内に放置されないこと</p> <p>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</p>	<p>ルール励行 配備 点検</p> <p>場内からの搬出</p> <p>ルール励行</p>	<p>随時 初期行為 随時</p> <p>毎日</p> <p>随時</p>	製造課長	<p>毎日作業場の点検記録 毎週末、記録へ押印</p> <p>[作業場内衛生週報]</p>	<p>廃棄物容器配置図</p> <p>廃棄物管理基準</p>	
廃油類	<p>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</p>	点検	月1回		[外周衛生月報]		
廃棄物容器	<p>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</p> <p>汚れない状態であること</p>	<p>配備 レベリングまたはペンキ書き</p> <p>定期清掃実施</p>	<p>初期行為</p> <p>月1回</p>		<p>[作業場衛生月報]</p>	<p>廃棄物容器配置図</p> <p>廃棄物容器の清掃基準</p>	
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		<p>毎日作業場の点検記録</p> <p>[作業場内衛生週報]</p>		
腐敗原材料	作業場内に放置されていないこと	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		[外周衛生月報]	<p>排水処理設備管理方法</p> <p>排水分析方法</p>	
廃棄物置き場	<p>臭気の発生がないこと</p> <p>汚れない状態であること</p>	<p>密閉容器利用または蓋の設置</p> <p>定期清掃実施</p>	<p>随時</p> <p>月1回</p>		[外周衛生月報]	廃棄物置場清掃基準	
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回以上 年2回	総務課長	実施完了後、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	申告時	製造課長	作業時間記録		
従事者の服・靴	<p>帽子 髪覆い 作業衣</p> <p>靴</p>	<p>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 汚れないこと 作業毎指定のものを着用すること 汚れないこと</p>	<p>ルール励行</p>	<p>作業勤務時</p> <p>月1回点検</p>	製造課長	[作業場衛生月報]	従業員衛生規則

要求事項	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
従事者の頭髪・ひげ・爪	頭髪 帽子や髪覆いにて収まる程度に整髪されていること ひげ 剃られていること 爪 短く切られていること	ルール励行				
従事者の装身具・私物等	装身具 非汚染作業域内へは、持ち込まないこと (はずせない指輪を除く) ヘアピン 非汚染作業域内では、付けないこと マニキュア 作業時は、付けていないこと タオル 非汚染作業域内へは、持ち込まないこと その他私物 作業場内へは、持ち込まないこと	ルール励行				
従事者の衛生に関わる動作	手洗い 用便後、喫煙後、食事前、作業前の実行 作業中、汚染物を触った後は、必ず実行 靴洗い 作業場入場時、必ず実行されていること 喫煙、飲食 指定場所のみで行うこと	ルール励行				
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	製造課長	来訪者ノート	
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	原材料規格に基づいた資材管理	新規選定	購買課長	購買契約書	購買管理基準
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 受入れ検査実施 受入れ時帳票検査実施		購買課長	受入検査記録 SQA証明書記録	受入検査基準
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	品目を明示 冷凍・冷蔵庫内での生資材とその他資材の区別配置 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状態で保管 汚染域を通過する場合、密閉容器に入れること 原材料は、先入れ先出して使用すること 半製品はむき出しの容器で保管、移動させないこと	月1回点検	製造課長	[作業場衛生月報]	資材・原料取扱基準
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	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、破損等ないこと	バッチ毎 作業時 常時 常時	製造課長	[作業場内衛生週報] 毎週末、記録へ押印	資材・原料取扱基準
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	製造課長	日報に確認印	製造基準
9. 製品回収プログラム..... 省略						
10. 試験・検査測定装置の保守管理..... 省略						