

## 施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準 (写真付き詳細解説)

### 第 1 (略)

### 第 2 食品事業者 (第 1 で規定されている一次生産及びその関連作業を除く。) における構造設備及び衛生管理等に関する基準

#### 1. 食品施設に関する一般基準

(1) 食品施設は、清潔に保たれ、手入れが行き届き、良好な状態に維持管理されること。

(2) 食品施設のレイアウト、設計、構造、立地及び規模は、以下を満たすこと。

ア 適切な維持管理、洗浄及び消毒を行うとともに、汚染区域と清潔区域を壁等を用いて分け、空気を經由した汚染を防ぐこと。また、全ての作業を衛生的に行うための適切な広さを有すること。

#### 【例】汚染区域から清潔区域への空気を經由した汚染防止



汚染区域と清潔区域の間をパーテーションを使って、空気を經由した汚染の防止対策を行っています。EU-HACCPにおける特徴的な留意点です。

#### 【改善事例①】

##### 問題点

外壁に穴があいていた。

##### 改善点

外壁の穴を修復した。



外壁の穴以外にも、シャッターや窓の隙間も査察時の指摘対象となっているため修復が必要です。また、鼠や昆虫等の進入を防ぐためにも重要です。

【改善事例②】

問題点

清浄区域と汚染区域の間にあるドアが開放状態となっていた。

改善点

ドアを修理し、清浄区域と汚染区域間の空気を經由した汚染を防止した。



手前側が汚染区域、奥側が清潔区域です。汚染区域から見ると「清浄区・進入禁止」の表示がなされています。  
ドアが開放状態にあると汚染区域から清潔区域内に汚染された空気が入り、清潔区域内で製造している食品が汚染するなどの原因となるので、ドアの修理等の防止対策が必要です。

イ 塵埃の蓄積、有害物質との接触、剥離片の食品への混入、結露やカビの発生を防止できること。

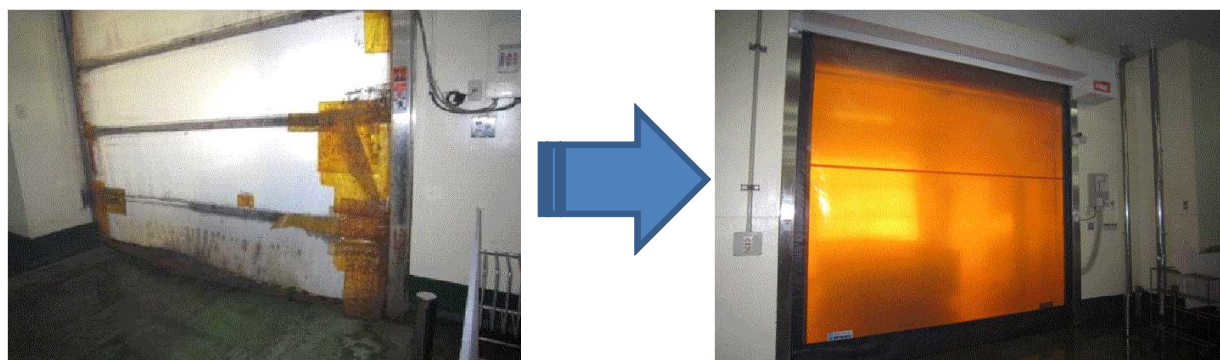
【改善事例】

問題点

剥離片の食品への混入の可能性がある。  
カビの発生が認められた。

改善点

全面改修を行い問題点を解決



シャッターの破損を補修し、汚染された空気が室内に入らないよう防止対策がされていますが、補修テープの一部に剥がれがあるため、剥離片の食品への混入の恐れがあります。また、カビの発生が見られます。

写真のように全面改修が出来ない場合は、①カビを除去し、②補修テープの貼り替え等を行い、③定期的な保守点検を実施する必要があります。

ウ 汚染防止及び特に害虫の駆除を含む適正な食品衛生管理ができること。

エ 食品を適温に保つ機能を十分に備え、必要に応じて、適切な温度管理下で取扱い及び保管ができる環境が確保されること。また、これらの温度の監視及び必要に応じて温度の記録ができる設計であること。

【例】原料保管庫



温度記録計

原料、中間製品、製品等の温度管理は食中毒予防の観点から非常に重要です。温度を記録できる温度計の設置等、温度管理を徹底するための設備について検討する必要があります。

(3) 下水施設に接続された適切な数の水洗トイレが備えられていること。また、水洗トイレの開口部は、食品を取り扱う部屋に直接つながってはならない。

(4) 自動式又は足踏式蛇口を有する等、適切に設計された給湯付き手洗設備が、適切な場所に十分な数、備えられていること。そこには、手指の洗浄剤及び衛生的に乾燥させる器具又は用品を備えなければならない。必要に応じて、食品を洗浄する設備と手洗設備は分離させなければならない。

【例】自動給湯付き手洗い設備



【例】衛生的に乾燥させる器具又は用品。



ペーパータオル



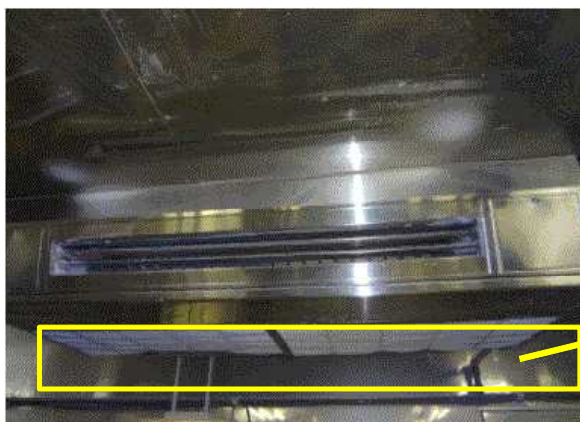
アルコール手指消毒器

手指乾燥機

手洗いは食品衛生の基本です。手洗い設備は肘まで洗える大きさが必要です。ペーパータオルを使用する場合は、適切な場所にゴミ箱を設置する必要があります。また、手洗いが衛生的に行われていても、手洗設備が汚れては意味がありません。清掃についても管理表等を作成し、頻度を設定し実施して下さい。

- (5) 適切かつ十分な自然又は機械式の換気手段を有すること。汚染区域から清潔区域への機械的な通風は避けること。換気システムは、フィルター等の洗浄又は交換のために必要な部品が容易に取り外せる構造であること。

【例】フィルター交換が容易なエアコン



フィルターは埃を除去できるものを使用し、汚れが目視確認される前に洗浄又は交換してください。また、吹きだし口に塵埃が堆積しないよう管理してください。  
洗浄又は交換の方法や頻度を設定し、確実に実施してください。

- (6) トイレは自然又は機械式の換気が十分に行われること。

- (7) 食品施設は自然光又は人工光により十分な照度が得られること。

EU規則に明確な基準値はありませんが、100ルクス以上の照度が適当です。

- (8) 排水施設はその目的を十分果たすものであり、汚染を避けるような設計及び構造であること。排水溝が完全又は部分的に開放している場合、汚水が汚染区域から清潔区域、特に最終消費者へのリスクが高い状態で食品が取り扱われる区域へ流れ込まないように設計しなければならない。

- (9) 必要に応じて、従業員用の適切な更衣室を有すること。

- (10) 洗浄剤及び消毒剤等は、鍵付の棚等、食品を取り扱う区域とは分離して保管すること。

【例】鍵付きの洗浄剤及び消毒剤保管庫



写真のように鍵付きの保管庫を設置する他に、事務室などの食品を扱わない部屋を保管室として施錠管理することも可能です。

- (11) 洗浄剤及び消毒剤等は、別添10に掲げられているもののみを機器及び水産物に悪影響を与えないように使用すること。

別添10に掲げられた使用可能な洗浄剤及び消毒剤以外を使用する場合には、必ずEU域内において同様の用途で使用が認められていることを書面にて確認してから使用して下さい。

## 2. 食品の処理・加工等を行う区画に関する個別基準

- (1) 食品の取扱い、処理、加工及び製造等を行う区画は、作業中及び作業の合間における汚染を防ぐことを含め、適正な食品衛生管理ができるような設計・レイアウトでなければならない。特に、以下が満たされていること。

製造ラインが一方向であれば、交差汚染の可能性が低くなり、衛生管理等行いやすくなるので理想的ですが、必ずしも製造ラインが一方向である必要はありません。導線が交差することにより汚染が発生しないように管理してください。

- ア 床の表面は良好な状態に維持管理し、洗浄及び必要に応じて消毒が容易でなければならない。このために床は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質を使用すること。ただし、都道府県知事等が、その材質が適切であることを認めた場合は、別の材質を使用することができる。また必要に応じて、床の表面は適切に排水できるようにすること。

### 【改善事例】

#### 問題点

排水が直接床に流れている。

#### 改善点

排水が床に流れないようにパイプを用いて排水溝まで導いた。

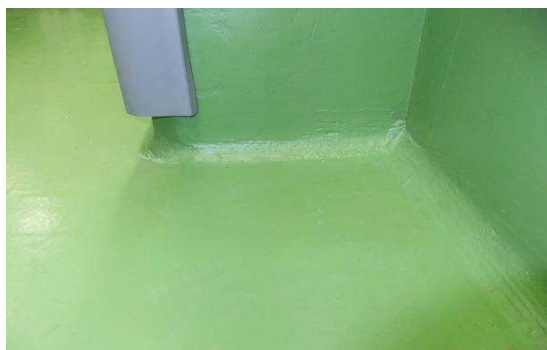


排水は適切に排水溝に導かなければなりません。パイプ・ホース等で直接排水溝に導く方法もありますが、跳ね水が床面に飛び散らないようにすることで、この写真のような改善方法を選択することも可能です。

【例】床と壁の接合部分

R構造（理想的◎）

R構造でない（適切に管理されれば可○）



床と壁の接合部分は清掃しやすく、汚れのたまりにくいR構造が理想的ですが、R構造ではなくても、清掃管理表等作成し、頻度を設定し適切に清掃されていれば問題ありません。

イ 壁の表面は良好な状態に維持管理し、清掃及び必要に応じて消毒が容易でなければならない。このために壁は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質を使用し、作業に適切な高さまで表面が平滑であること。ただし、都道府県知事等が、その材質が適切であることを認めた場合は、別の材質を使用することができる。

ウ 天井（天井がない場合は屋根の内側の面）及び頭上の設備は、塵埃の蓄積を防ぎ、結露、カビの増殖及び小片の剥落を減少させるような構造・仕上りでなければならない。

【改善事例】

問題点

壁の材質が木製、コンクリート（浸透性、吸収性）である。天井に結露、カビが見られる。

改善点

清掃後、壁及び天井をステンレス板（不浸透性、非吸収性）で覆った。



不浸透性・非吸収性の材質とは、濡れた部分を乾いたタオルで拭くと水分がなくなる材質をいいます。水分を吸収してしまう、木材やコンクリートは認められません。

樹脂等でコーティングする方法もありますが、既存の施設を樹脂コーティングにより改修する場合は、冷凍庫を長期間停止しなければ改修工事が困難なようです。

そのため、この写真のように壁をステンレス板で覆う改修方法も一つの方法です。

エ 窓及びその他の開口部は、塵埃の蓄積を防ぐ構造でなければならない。屋外の環境に開放できる窓及びその他の開口部は、必要に応じて虫除けの網戸を設置し、網戸は洗浄のために容易に取り外せるものであること。窓の開放により汚染の原因となる可能性がある場合には、製造中、窓は締切りとすること。

塵埃の蓄積を防ぐ構造にすることが困難な場合、「適切な頻度で清掃し、毎回始業前に塵埃の蓄積がないことを確認・記録する。」などの運用で対応可能です。ロッカーの上部も忘れずに清掃する必要があります。

オ ドアは清掃及び必要に応じて消毒が容易でなければならない。このために、ドアの表面は平滑で非吸収性の材質を使用すること。ただし、都道府県知事等が、その材質が適切であることを認めた場合は、別の材質を使用することができる。

カ 食品を取り扱う区域、特に食品と接触する区域の表面（装置の表面を含む。）は、清掃及び必要に応じて消毒が容易でなければならない。このために表面は平滑で洗浄可能な耐腐食性の無害な材質を使用すること。ただし、都道府県知事等が、その材質が適切であることを認めた場合は、別の材質を使用することができる。

(2) 作業用器具・装置の洗浄、消毒、保管のために、必要に応じて適切な設備を有すること。これらの設備は、耐腐食性材質を使用し清掃が容易で温水・冷水が適切に供給されること。

(3) 食品の洗浄のために必要に応じて適切な設備を有すること。食品の洗浄に使用されるシンクその他の設備は、6. の要件に合致した飲用適等の温水又は冷水が適切に供給され、清潔に保たれ、必要に応じて消毒されなければならない。

### 3. 運搬に関する基準

#### (1) 一般基準

ア 食品の輸送に使用される運搬車両又はコンテナは、食品の汚染を防ぐために、清潔に保たれ、手入れが行き届き、良好な状態に維持管理されていること。必要に応じて、洗浄又は消毒が適切に実施できるよう設計・製造されなければならない。

イ 運搬車両内の容器又はコンテナは、汚染のおそれがある場合には、食品以外の輸送に使用してはならない。

ウ 運搬車両又はコンテナは、食品と食品以外のものを一緒に輸送したり別の食品を同時に輸送したりする場合には、必要に応じて製品を有効に分離する手段を講じなければならない。

エ 液状、粒状又は粉状の食品をバルク輸送する場合には、食品の輸送用の容器、コンテナ又はタンカーで輸送しなければならない。これら容器には、食品の輸送に使用されることを示す表示をすること。

オ 運搬車両又はコンテナが、食品以外の製品の輸送又は異なる食品の輸送に使用された場合、新たな荷積みの前に汚染のリスクを避けるために十分な清掃を行わなければならない。

カ 運搬車両又はコンテナの中の食品は、汚染のリスクを最小限にとどめるように配置、保護されなければならない。

【例】水揚げ後、認定施設までの輸送トラックにおける衛生対策



食品の輸送に関しては、食品への汚染を防ぐために、この写真のように、排気ガスが荷積み・荷下ろしの際などに食品に直接かからない等の対策が必要です。

【例】施設内におけるバッテリー式フォークリフトの使用



食品施設内において、運搬車両等を使用する場合については、バッテリー式の運搬車両を使用する等、食品への汚染対策が必要です。

キ 食品の輸送に使用する運搬車両又はコンテナは、必要に応じて食品を適温に保ちその温度を監視できるものであること。

(2) (略)

4 . ~ 5 . (略)

6. 使用水に関する基準

(1) 給水設備は、以下の要件を満たすこと。

ア 十分な飲用適の水が供給されなければならない。食品の汚染を防ぐために必要な場合には必ず飲用適の水を使用しなければならない。

飲用適の水とは、水道法の規定に適合していること及び腸球菌が検出されていない水のことで、少なくとも年1回以上検査する必要があります。

イ 丸のまま及び除頭や内臓除去をした水産物並びに切り身や薄切りの水産物には、清浄水を使用することができる。活二枚貝・棘皮動物・被囊動物・海洋性腹足類動物には、清浄海水を使用することができる。外部の洗浄には、清浄水を使用することができる。これらの水を用いる場合は、適切に供給できる設備を備えなければならない。

(2) ~ (7) (略)



## 7. 従事者の衛生管理に関する基準

- (1) 食品を取り扱う区域で作業する全ての従事者は、高い清潔水準の維持に努め、適切で清潔な作業着を着用すること。作業着は、必要に応じて防護機能のあるものでなければならない。

【例】作業服は工場側の管理の下、適切で清潔なものを着用する。



欧米ではロッカーは個人の私物を保管する設備と考えられているため、原則として作業服は個人のロッカーに保管しないようです。(写真のように、ロッカーを設けずに作業服を保管したり、個人用ロッカーと作業服用ロッカーを別々に設けるなどの例があります。)。施設として作業服を管理し、清潔に保つ必要があり、多くの認定施設は、施設内に作業服洗浄設備を保有しています。

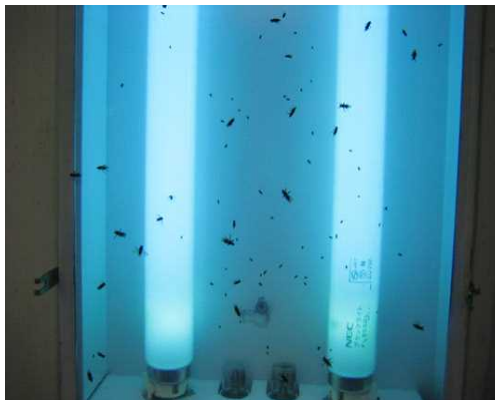
- (2) 食品を通じて感染するおそれのある疾病に罹患している従事者、そのキャリア又は細菌感染した傷・皮膚感染・腫れ・下痢のある従事者等は、直接又は間接的な汚染の可能性が少しでもある場合、食品を取り扱ったり、食品を取り扱う区域に入ってはならない。食品に接触する可能性のある従事者は、疾病に感染したら直ちに、その疾病名、症状及び可能な場合はその原因を食品事業者<sup>1</sup>に報告しなければならない。

## 8. 食品の取扱いに関する基準

- (1) 製造者が通常の分別、分離又は加工処理を衛生的に行ったとしても、最終製品が食用に適さない程度まで原材料（活の魚介類を除く。）又はその他製品の加工に用いる原材料が寄生虫、病原微生物、有害物質、腐敗物質又は異物に汚染されていることが判明した場合又は合理的に予想される場合、製造者はこれらを受け入れてはならない。

- (2) 食品取扱施設において保管される全ての原材料は、有害な品質劣化を避け、汚染を防ぐように設計された適切な条件下で保管されなければならない。
- (3) 食品は、製造、加工及び流通の全ての段階で食用に適さなくなる又は公衆衛生上問題となるような汚染から保護されなければならない。
- (4) 鼠族・害虫駆除のための適切な措置が講じられなければならない。

【例】昆虫誘導灯



昆虫誘導灯を設置することは害虫駆除対策のための有効な手法と考えます。  
昆虫誘導灯の内部に昆虫の飛翔を認めた場合、昆虫誘導灯の定期的な清掃、  
害虫の発生原因の究明を行い適切な対応を講じる必要があります。

(5) ～ (8) (略)

9 . ～ 1 2 . (略)

第 3 ～ 1 2 (略)