

別添3

チェックリスト(陸上で処理、加工等を行う施設の一般基準等)

1 構造設備基準

項目	事項	小事項	結果	評価	備考
一般基準	メンテナンス	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か。			
	作業区域の広さ	作業をする際に機器等の配置が混みすぎているか(機械設備と壁との間を人が通れる空間があること。)			
	区画	作業(原料受入、加工処理等)の段階(汚染度の段階)に応じ、壁で仕切られた区画で行われ、空気を經由した汚染が防止されているか。			
		国内向けの製品と同一の区画で処理されているか。その場合は、国内向けの製品もEU向けの基準に適合しているか。			
	汚染防止	塵埃の蓄積、有害物質との接触、剥離片の食品への混入、結露やカビの発生が防止されているか。			
		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されているか。			
	温度管理	食品を適温に保つ機能を備え、必要に応じて温度記録が可能であるか。			
	トイレ	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おり、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いないか。			
		自然又は機械式の換気が十分に行われているか。			
	手洗設備	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、備えられているか。			
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ているか。					
必要に応じて、食品を洗浄する設備と手洗設備は分離しているか。					
換気	適切かつ十分な自然又は機械式の換気手段を有し、汚染区域から清潔区域への機械的な通風がないか。また、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か。				

	照度	自然光又は人工光により十分な照度が得られているか。			
	排水施設	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か。 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されているか。			
	更衣室	必要に応じて、従業員用の適切な更衣室を有するか。			
	洗浄剤、消毒剤等の薬剤	殺鼠剤、殺虫剤、消毒剤等の薬剤は施錠可能で食品を取り扱う区域とは分離した場所(室又は棚)に保管されているか。 種類、成分、商品名(別添10に掲げられているものか)。			
個別基準 (処理、加工等 を行っている区 画)	床	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な構造であるか(隅にはアールが設けられているか)。			
		床は不浸透性・非吸収性の洗浄可能で無害な材質であるか。			
		必要に応じて、床の表面は適切に排水できるか。			
	壁	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な構造であるか(床との間にアールが設けられているか)。			
		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か(壁にひび割れ等がないか)。			
	天井・屋根の裏張り	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か(天井はカビがついていないか、梁は埃がたまっていないか)。			
窓等の開口部	塵埃の蓄積しやすい構造ではないか。				
	屋外に開放できる場合、とりはずし可能な網戸があるか。				

ドア	清掃及び必要に応じて消毒が容易な構造か(平滑で汚れがついていないか。)			
	表面は平滑で非吸収性の材質か(ステンレス等か。)			
食品と接触する区域	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な構造か。			
	表面は平滑で洗浄可能な耐腐食性の無害な材質を使用しているか。			
洗浄、消毒、保管設備	必要に応じて、器具、装置の洗浄、消毒、保管のための設備があるか。			
	それら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ているか。			
洗浄設備	必要に応じて、食品の洗浄のための設備があるか。			
	適切な水の供給があるか。			
	清潔に保たれ、必要に応じて消毒されているか。			

2 運搬に関する基準

項目	事項	小事項	結果	評価	備考
一般基準	運搬車両とコンテナ	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、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か。			
		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・製造されているか。			
		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いないか。			
		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ているか。			

	バルク輸送	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、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しているか。			
	食品以外の輸送	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っているか。			
	配置	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、保護されているか。			
個別基準	温度	水産物は輸送中、義務付けられた温度に維持されているか。			
	氷解水	水産物を氷漬けにして保管する場合、氷解水が製品と接触し続けることのない構造か。			
	活出荷	活で出荷される水産物は、食品の安全性及びその生存に悪影響を与えない方法で輸送しているか。			

3 機器、廃棄物及び使用水に関する基準

項目	事項	小事項	結果	評価	備考
機器等の基準	食品が接触する全ての用具、備品及び機器の要件	十分な洗浄が行われ、必要に応じて消毒されているか。また、それらは汚染のリスクを防止するために十分な頻度であるか。			
		汚染のリスクを最小限にするため、適切な材質を使って製造され、適切な整頓や修理を行い、適切な状態で保たれているか。			
		再利用できない容器・包装を除き、清潔かつ必要に応じて無菌の状態に保てるよう適切な材質を使って製造され、適切な整頓や修理を行い、適切な状態で保たれているか。			
		機器及び周辺区域の清掃が十分に行えるように設置されているか。			
	制御装置	本基準が達成されるよう、必要に応じて機器に制御装置を備えているか。			
化学添加剤	機器及びコンテナの腐食を防ぐために化学添加剤を使用しなければならない場合、適正な管理基準に従って使用されているか。				

食品廃棄物の基準	移動	食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物は、できるだけ速やかに移動し、食品が置かれている部屋に貯まらないか。			
	容器	食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物は、適切な構造を有し、良好な状態で保たれ、清掃及び必要に応じて消毒が容易にできる有蓋の容器に集められているか。			
	保管と処理	食品廃棄物、食用に適さない副製品及びその他の廃棄物の保管と処理について、十分な配慮がされているか。廃棄物置場は、清潔に保ち、必要に応じて容易に動物及び害虫を駆除できるように設計、管理されているか。			
	処分	全ての廃棄物は、関連法規等に従って、衛生的かつ環境に配慮した方法で処分されているか。また、直接又は間接的な汚染源となっていないか。			
使用水の基準	給水設備の要件	十分な飲用適の水が供給されているか(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。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・被嚢動物・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ているか。)			
	飲用不適水	例えば消火、蒸気発生、冷蔵又はその他類似の目的で飲用に適さない水を使用する場合、明確に分離された循環システムであるか。飲用に適さない水が飲用水と接触したり、逆流していないか。			
	再利用水	再利用水を加工に使用したり原材料として使用する場合、汚染のリスクが生じていないか(飲用適の水と同じ基準を満たすものか。)			
	氷	食品と接触する氷又は食品を汚染するおそれのある氷は、飲用適の水から作られているか。(ただし、生鮮水産物を冷却するために使用する氷は清浄水から作られたものでも可。)また、氷は汚染を防ぐ条件下で製造、取扱い及び保管されているか。			
	蒸気	食品と直接接触する蒸気は、健康への危害となったり食品を汚染するおそれのある物質を含んでいないか。			
	冷却水	密閉容器に入れた食品を加熱処理する場合、加熱処理後の容器を冷却するために使用する水は食品の汚染源とならないか。			
	塩素濃度	水産物の処理、加工及び製造について使用する水の残留遊離塩素濃度は2 ppm 以下か。			

4 衛生管理事項

項目	事項	小事項	結果	評価	備考
従事者の 衛生管理 基準	清潔水準	従事者は高い清潔水準の維持に努めているか。			
	作業着	適切で清潔な作業着を着用しているか。また、作業着は必要に応じて防護機能のあるものか。			
		髪の毛を完全に覆う帽子を着用しているか。			
	洗浄	休憩後作業を再開する毎に、手指の洗浄を行っているか。			
	手袋	手に傷がある場合にあっては、防水性の指サック又は手袋を着用しているか。			
	汚染防止	製品取扱区域(保管区域を含む。)においては、喫煙、放たん、摂食を行っていないか。			
		従事者は製品の取扱いにより、製品を汚染することのないよう必要な措置を講じているか。			
	疾病の管理	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者等は食品への汚染の可能性がある場合に、食品を取り扱う区画に入らないことになっているか。			
		従事者の検便及び胸部エックス線検査の健康診断書を雇用時及びその後定期的に提出させ、赤痢、腸チフス、パラチフス、サルモネラ及び結核に罹患していないことを確認しているか。			
		従業者は、疾病に感染したら、直ちに、疾病名、症状及びその原因について食品事業者に報告することとしているか。			
原材料	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ないこととしているか。				
	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ているか。				

食品の取扱 基準	汚染防止	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ているか。			
	害虫駆除	鼠族・害虫駆除のための適切な措置を講じているか。			
	冷蔵・冷凍等	病原微生物の増殖又は毒素の産生につながる可能性のある原材料、中間製品及び最終製品は、公衆衛生上の危害となりうる温度のままにしているか。			
		コールドチェーンは途切れていないか。			
		原材料と加工品を分別して保管するのに十分な広さの部屋と分別して冷蔵・冷凍保存するのに十分な施設を備えているか。			
		低温で保管される食品の場合、加熱処理段階の後又は加熱処理が行われない場合は最終調理段階の後、可能な限り速やかに公衆衛生上の危害とならない温度にまで冷却されているか。			
	解凍	食品の解凍は、食品中の病原微生物の増殖又は毒素産生のリスクを最小限にするような方法で行われているか。			
		食品は解凍中も公衆衛生上の危害とならない温度に保たれているか。			
		解凍工程で発生する液体が公衆衛生上の危害となりうる場合は十分な排水が行われているか。			
		食品は解凍後病原微生物の増殖又は毒素産生のリスクを最小限にするような方法で取り扱われているか。			
非食用物質	動物用飼料を含む有害物質又は非食用物質は、適切な表示を行い分別して容器に入れて保管してあるか。				

包装・梱包の基準	一般基準	包装及び梱包に使用する材質は、汚染源とならないものであるか。			
		包装資材は、汚染リスクに曝露しない方法で保管されているか。			
		包装及び梱包作業は、製品の汚染を生じさせないように実施されているか。また、必要に応じて、特に缶やガラス瓶を使用する場合、容器の構造及び清潔度を確認しているか。			
	食品用に再利用される包装及び梱包の材質は、洗浄及び必要に応じて消毒が容易にできるものであるか。				
水産物の保存基準	個別基準	生鮮の水産物を氷漬けにして保存する容器は、耐水性を有し、氷解水が製品と接触し続けることのない構造であるか。			
	生鮮の水産物、解凍した未加工の水産物、調理や冷蔵をした甲殻類や軟体動物の製品	氷温付近の温度で保存されているか。			
	冷凍の水産物	製品温度 -18°C 以下で保存されているか(ただし、缶詰製造用に丸のまま塩水中で冷凍する魚類は、 -9°C 以下で可。)			
缶詰等の密閉容器に入った食品の加熱処理基準	活で保存される水産物	食品の安全性又はその生存に悪影響を与えない温度及び方法で保存されているか。			
	未加工の製品の加工又は加工製品にさらなる加工を行う際の加熱処理工程の条件	処理する製品の中心温度が、所定の時間内に所定の温度まで上昇しているか。 工程中に発生しうる製品の汚染を防止しているか。			
	確認	工程に求められる目標が達成されていることを確認するため、関係する主要な指標(特に温度、圧力、密閉度、微生物)を定期的に確認しているか(自動記録装置による確認でも可。)			
研修	方法	使用する工程は、国際的に認められた基準(例えば、低温殺菌法、UHT法、滅菌法等)に準拠しているか。			
	一般	従業員の業務に見合った食品衛生の問題について指導又は研修を受けさせているか。			
	HACCP	HACCP担当者等は、HACCP原則の適用に関して適切な研修を受けているか。			

5 産地市場及び消費地市場の個別基準

項目	事項	小事項	結果	評価	備考
産地市場 及び消費 地市場の 個別基準	保管施設	保留となった水産物の冷蔵保管のための施設可能な施設を備え、食用となった水産物の保管には別途施設できる施設を有しているか。			
	検査室	都道府県知事等が必要とした場合は、指名食品衛生監視員が使用する適切な器具を備えた施設可能な設備又は必要に応じて部屋を備えているか。			
	水産物の陳列又は保管	施設を他の目的に使用していないか。			
		水産物の品質を損うおそれのある排気ガスを放出する車両は施設内に入れていないか。			
		施設に入場する人は動物を入れていないか。			
		施設は監視が容易に行えるよう十分な照度が確保されているか。			

6 個別食品に関する基準

項目	事項	小事項	結果	評価	備考
生鮮水産物の基準	保存	冷蔵状態の未包装製品は、陸上の施設に到着後すぐに流通、輸送、調整、加工されない場合、適切な設備の中で氷漬けにして保存し、必要に応じて氷を追加しているか。			
		包装された水産物は氷温付近の温度に冷却しているか。			
	除頭、内臓除去	除頭、内臓除去等の処理 ア. 衛生的に行なわれているか。 イ. 内臓除去が可能な場合には、漁獲後又は陸揚げ後速やかに内臓を除去されているか。 ウ. 処理後、製品は、清浄水で十分に洗浄されているか。			
	切り身、薄切り	分割、細切等の処理 ア. 製品を汚染及び腐敗させない方法により行われているか。 イ. 分割、細切は速やかに行い、必要な時間以上製品を作業台に放置していないか。 ウ. 包装し、必要に応じて梱包しているか。 エ. 処理後速やかに冷蔵されているか。			
	水解水	未包装の調製済み水産物で氷漬けにして保存するものを輸送又は保管するために使用する容器は、水解水が製品と接触し続けることのない構造か。			

冷凍水産物の基準	構造設備基準	製品の中心温度を-18℃以下にまで急速に下げ、保持できる十分な能力のある冷凍設備を有しているか。			
		冷凍又は急速冷凍品の原料は、上記の生鮮品の基準によっているか。			
	冷凍室の温度管理	確認が容易な場所に温度記録装置を設けているか。			
		付属する温度センサーは、温度が最も高い場所に設けているか。			
機械を使用して分離する水産物の基準	原料	丸のままの魚類又は切り身をとった後の骨のみを原料としているか。			
		全ての原材料に内臓が含まれていないか。			
	分離	機械による分離は切り身をとる作業の後、遅滞なく行われているか。			
	内臓除去	丸のままの魚類を使用する場合には、分離の前に内臓を除去して十分に洗浄しているか。			
	冷凍等	製造後できるだけ速やかに冷凍するか、冷凍品又は安定化処理される製品と同様に取り扱われているか。			
寄生虫の基準	冷凍	生食で消費される水産物等は-20℃以下で24時間以上冷凍処理が行われているか。			
	表示	生食で消費される水産物等は、出荷の際に、行った処理の種類を記載した文書を添付しているか。			
甲殻類及び軟体動物の調理品の個別基準	冷却	調理後、清浄水を用いて急速に冷却しているか。また、何らかの保存方法を用いない場合にあつては、温度が氷温付近に達するまで冷却し続けているか。			
	作業	殻剥き及び殻取りは、衛生的に行い、製品の汚染を防いでいるか。			
		殻剥き及び殻取りを人手によって行う場合には、作業員は手洗いに十分注意をしているか。			
冷凍等	殻剥き又は殻取り後、調理済み製品は速やかに冷凍するか、第2の10. に定める温度にできるだけ速やかに冷却しているか。				

注) 評価の欄には、適格(A)、条件付適格(M)、又は不適格(R)を記載すること