

# 一般的な衛生管理に関する基準

## 1. 食品衛生責任者等の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

## 2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

## 3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

## 4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

## 5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

## 6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

## 7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

## 8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

## 9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

## 10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

## 11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

## 12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

## 13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

## 14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること



「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」の内容を踏襲