

欧米の施設基準について

参考資料 3

	EU (EC No 852/2004, ANNEX II)	米国 (Code of Federal Regulations Title 21 Part 117)
場所建物	Chapter I 1. 施設は清潔に保たれ、良好な状態で保守されていること。	
路面その他場内の必要な場所は、耐水材で敷設すること。		117.20 (a) 工場及び敷地 加工者の管理下にある食品工場の敷地は、食品の汚染を防げる状態を維持されなければならない。敷地の適切な維持管理の方法は以下を含む。 (1) 設備は適切に保管すること、ごみや廃棄物は除去すること、有害動物を誘引し、繁殖場所になり得る、又は隠れる場所になり得る工場の建物又は建築物のすぐ近くの雑草や芝を刈り取ること。 (2) 食品がむき出しになっている場所の汚染源にならないよう、道路、庭及び駐車場を維持管理すること。 (3) 漏出、土土由来の汚染又はそ族昆虫の繁殖場所の提供により食品を汚染しないよう、適切に排水すること。 (4) 食品がむき出しになっている場所の汚染源にならないよう、廃棄物の処理及び処分のためのシステムを適切に運用すること。 工場の隣接地が、当該工場の管理者の管理が及ばない場合であり、(a)(1)から(3)に記載される方法により維持されない場合は、検査、点検又はそ族昆虫、埃又は汚物を排除するための措置を講じること。
製造場の周囲の地面は、排水がよく、かつ、清掃し易い材料でおおわれ、適当な勾配が設けられていること。		117.20 (b) 工場の構造及び配置 工場は、食品製造の目的(製造、加工、包装及び保管)を達成するために、維持及び衛生的作業を容易にするような適切な大きさ、構造及び設計でなければならない。工場は以下でなければならない。 (3) 屋外にあるバルクの発酵器中の食品を保護するために、以下を含むあらゆる効果的な方法により適切な予防措置の実施を可能にすること。 (i) 保護カバーの使用 (ii) そ族昆虫の生息場所にならないよう機器の周囲及び上部の管理 (iii) そ族昆虫及びその侵入を定期的な点検 (iv) 必要に応じ、発酵器のスキミング
製造場の周囲の地面は清掃し易い材料でおおわれ、排水が良好であること。	Chapter I 2. 施設のレイアウト、デザイン、構造、配置とスペースは以下の条件を満たすこと。 (a) 保守、清掃、消毒を十分に実施でき、空気を介した汚染を防止もしくは最小限にでき、かつ、全ての作業を衛生的に行える十分なスペースを有する。 (b) 埃の堆積や毒性のある物質との接触、落下物の食品への混入、食品接触面における結露や意図しないカビの発生を防ぐことができる。 (c) 汚染の防御(特にベストコントロール)を含む一般衛生管理(GHP)を行える。 (d) 必要に応じて、食品を適切な温度で取扱い保管することが可能で、温度のモニタリングと(必要であれば)記録が可能である。	
施設内は作業区分に応じて、他と適当な方法により一定の区画をすること。		117.20 (b) 工場の構造及び配置 工場は、食品製造の目的(製造、加工、包装及び保管)を達成するために、維持及び衛生的作業を容易にするような適切な大きさ、構造及び設計でなければならない。工場は以下でなければならない。 (1) 衛生的な操業の維持及び安全な食品の生産に必要な装置の配置及び原料の保管のための十分な広さを備えていること。 117.20 (b) 工場の構造及び配置 工場は、食品製造の目的(製造、加工、包装及び保管)を達成するために、維持及び衛生的作業を容易にするような適切な大きさ、構造及び設計でなければならない。工場は以下でなければならない。 (2) アレルゲンの交差汚染、及び食品、食品の接触面又は食品容器包装が、微生物、化学物質、汚物、又は他の異物によって汚染される可能性を低減させるため、適切な予防措置の実施を可能にすること。アレルゲンの交差汚染及び汚染の可能性は、適切な食品安全管理及び規範の実施又は効果的な設計(次の一つ又は複数の手段(場所、時間、パーティション、空気の流れ、閉鎖システム、又は他の効果的な方法)により起こり得るアレルゲンの交差汚染及び汚染に関する要素の分離を含む。)により低減される。
作業区分が示されている。 (詳細あり:作業区分)		
住居と一定の区画をすること。		
更衣室	Chapter I 9. 必要に応じて、従業員の数に応じた更衣室を備えること。	
製造場外に従業者の数に応じた清潔な更衣室又は更衣箱を設けること。		
面積		
従業員の数に応じた十分な広さを有すること。 (詳細あり:具体的な面積)		
製造所は十分な耐久性を有すること。 (詳細あり:材質等)		
天井	Chapter II 1.(c) 天井(天井がない場合、屋根の内側表面)及び頭上の構造物は、埃の堆積を防ぎ、結露や意図しないカビの発生、落下物を減らすような構造・仕上りを行っていること。	117.20 (b) 工場の構造及び配置 工場は、食品製造の目的(製造、加工、包装及び保管)を達成するために、維持及び衛生的作業を容易にするような適切な大きさ、構造及び設計でなければならない。工場は以下でなければならない。 (4) 床、壁及び天井は適切に洗浄でき、清潔が維持でき、手入れが行き届いた状態を維持できる構造であること。すなわち、備品、ダクト及び配管からの滴下又は結露が食品、食品の接触表面又は食品容器包装を汚染しないこと。通路又は作業場には、従事者の作業が可能であるとともに、作業着又は作業者の接触による食品又は食品の接触表面又は食品容器包装が汚染されないよう、設備と壁の間に、適切に妨げられずかつ適切な幅を設けること。
製造所に天井があること		
製造所内の天井は清掃し易い構造であること。		
天井は、板張り、コンクリート等の不浸透性材料で作られていること。		
天井は明るい色で塗装されていること。		
天井は床面から2.4m以上の高さであることが望ましい。		
天井は、結露しにくい材料・構造であること。		
天井部にあるパイプ及びダクトは、清掃が容易に行える構造であることが望ましい。		
窓	Chapter II 1.(d) 窓その他の開口部は、埃の堆積を防ぐような構造であること。これら環境に通じた構造物には、必要に応じて、容易に取り外して洗浄できる虫除けの網戸を備え付けておくこと。窓を開けることによって汚染が生じる場合、生産中は窓は閉めたままにしておくこと。 (e) 扉は、清掃や、必要に応じて消毒がしやすいものであること。そのため、平滑で非吸収性の材質を用いる必要があるが、それ以外の材質を用いる場合は、食品事業者が当局に問題ない旨を説明できること。	
製造場内の窓は、ほこりの集積を避けるために、窓の下部は45度以下の角度を有する構造であることが望ましい。		
採光	Chapter I 7. 十分な自然光又は人工光による明るさが採れること。	117.20 (b) 工場の構造及び配置 工場は、食品製造の目的(製造、加工、包装及び保管)を達成するために、維持及び衛生的作業を容易にするような適切な大きさ、構造及び設計でなければならない。工場は以下でなければならない。 (5) 手洗い場、更衣及びロッカールーム、トイレ、及び食品が検査され、製造され、加工され、包装され又は保管される場所、及び設備又は器具が洗浄される場所に適切な照明が設けられること。各製造段階のむき出しの食品の上には、飛散防止型の電球、備品、天窓、又は他のガラス製品が設置されなければならない。
採光に十分な設備とすること。		
やむを得ない場合及び夜間は15から50ルクス以上の照明		
換気	Chapter I 5. 天然の又は機械化された換気機能を有すること。 汚染区域から正常区域への空気の流入を避けること。 換気システムは、フィルターや洗浄・交換を必要とする部分に容易にアクセスできる構造であること。 6. 衛生施設は天然の又は機械化された換気機能を有すること。	117.20 (b) 工場の構造及び配置 工場は、食品製造の目的(製造、加工、包装及び保管)を達成するために、維持及び衛生的作業を容易にするような適切な大きさ、構造及び設計でなければならない。工場は以下でなければならない。 (6) 床、壁及び天井(水蒸気及び有害ガスを含む。)によりアレルゲンの交差汚染を引き起こす又は食品を汚染するおそれのある区域では、それらを最小限にするための適切な空調又は制御設備を設置すること。また、食品、食品接触面及び食品容器包装のアレルゲンの交差汚染又は汚染の可能性を最小限にする方法により、換気扇及び他の送風設備を設置し、運用すること。
換気に十分な設備とすること。		
換気扇を備えた排気装置その他水蒸気等を適当な高さで屋外に放散することができる設備を設けること。		
排気に係るダクト・フードに関しての要求事項がある。 (詳細あり:要求事項)		
換気装置の材質・機能に対して要求事項がある。 (詳細あり:要求事項)		
内壁	Chapter II 1.(b) 床は良好な状態に整備され、清掃や、必要に応じて消毒がしやすいものであること。 そのためには、不浸透性、非吸収性、洗浄可能で非毒性の材質を用いており、食品の取扱いに適切に高さと平滑な表面の材質で覆うこと。それ以外の材質を用いる場合は、食品事業者が当局に問題ない旨、説明できること。	117.20 (b) 工場の構造及び配置 工場は、食品製造の目的(製造、加工、包装及び保管)を達成するために、維持及び衛生的作業を容易にするような適切な大きさ、構造及び設計でなければならない。工場は以下でなければならない。 (4) 床、壁及び天井は適切に洗浄でき、清潔が維持でき、手入れが行き届いた状態を維持できる構造であること。すなわち、備品、ダクト及び配管からの滴下又は結露が食品、食品の接触表面又は食品容器包装を汚染しないこと。通路又は作業場には、従事者の作業が可能であるとともに、作業着又は作業者の接触による食品又は食品の接触表面が汚染されないよう、設備と壁の間に、適切に妨げられずかつ適切な幅を設けること。
内壁は、清掃し易い構造であること。		
内壁は、床面から最低1メートルまで不浸透性材料で張り付けられていること。		
内壁は、明るい色であること		
床	Chapter II 1.(a) 床は良好な状態に整備され、清掃や、必要に応じて消毒がしやすいものであること。 そのためには、不浸透性、非吸収性、洗浄可能で非毒性の材質を用いること。それ以外の材質を用いる場合は、食品事業者が当局に問題ない旨、説明できること。 必要な場合、床面の排水が十分できる構造であること。	117.20 (b) 工場の構造及び配置 工場は、食品製造の目的(製造、加工、包装及び保管)を達成するために、維持及び衛生的作業を容易にするような適切な大きさ、構造及び設計でなければならない。工場は以下でなければならない。 (4) 床、壁及び天井は適切に洗浄でき、清潔が維持でき、手入れが行き届いた状態を維持できる構造であること。すなわち、備品、ダクト及び配管からの滴下又は結露が食品、食品の接触表面又は食品容器包装を汚染しないこと。通路又は作業場には、従事者の作業が可能であるとともに、作業着又は作業者の接触による食品又は食品の接触表面が汚染されないよう、設備と壁の間に、適切に妨げられずかつ適切な幅を設けること。
床面は清掃し易い構造であること。		
床面は、不浸透性材料で作られていること。		
床面に適当な勾配と排水溝が設けられていること。		
床面に排水溝が設けられていること。		
汚染区域、非汚染区域の床面の色別もしくはテープ等で区別を行うこと。		
路面よりも1センチメートル以上高く床面を設置すること。		
荷役場の床は、搬入搬出に便利な高さを有すること。		
魚介類を直接床上に置かぬために必要な設備をすること。		

そ族・昆虫防除	<p>製造場の扉は、自動開閉式とすること。</p> <p>窓、出入口その他開放する場所は、金網その他のものでそ族、虫の侵入を防止する設備をなすこと。</p> <p>排水口には防鼠設備を設けること。</p> <p>何らかの対策を講じること。</p> <p>原材料及び機械器具用の流水式洗浄設備を設けること。</p>		<p>117.20 (b) 工場の構造及び配置</p> <p>工場は、食品製造の目的(製造、加工、包装及び保管)を達成するために、維持及び衛生的作業を容易にするような適切な大きさ、構造及び設計でなければならない。工場は以下でなければならない。</p> <p>(7) 必要に応じて、そ族昆虫に対する適切な網戸の設置又は他の防止措置を講じること。</p>
洗浄及び手洗い設備	<p>従業者専用の流水式手洗い設備を設けること。</p> <p>器具や手指の洗浄設備を有すること。</p> <p>器具の水切り設備を有すること。</p>	<p>Chapter I</p> <p>4. 十分な数の手洗い設備をアクセスしやすい場所に備えていること。</p> <p>手洗い設備には、温冷水の流水及び手を衛生的に洗浄・乾燥するための用具を備え付けていること。</p> <p>必要に応じて、食品を洗浄するための設備は手洗い用の設備とは別にすること。</p> <p>Chapter II</p> <p>3 必要に応じて食品を洗浄するための器具を備え付けること。全てのシンクその他食品の洗浄のための設備は、(Chapter VIIの要求事項に合致した)十分な量の温冷水を供給でき、清潔に保たれ、必要に応じて消毒できること。</p>	<p>117.37 (e) 手指洗浄設備:手指洗浄設備は、適切かつ使いやすいものであり、適温の流水が供給されなければならない。この要件は以下の設置により遵守できる。</p> <p>(1) 適正衛生基準により従事者が手指の洗浄消毒を行う必要がある施設内の場所における手指洗浄設備、及び必要に応じて手指消毒設備。</p> <p>(2) 効果的な手指洗浄及び消毒剤。</p> <p>(3) 衛生的なタオル又は適切な乾燥装置。</p> <p>(4) 洗浄消毒された手指が再汚染されないように設計され、配置された水量調整バルブのような装置又は備品。</p> <p>(5) 防護されていない食品、防護されていない食品容器包装、食品が接触する面を取り扱う従事者に対して、作業開始前、持ち場を離れて作業を再開すること、及び手指が汚れ、汚染されたおそれがある場合に、手指を洗浄し、必要に応じて、消毒することを指示するわかりやすい指示。これらの指示は、加工室及び従事者が食品、食品容器包装又は食品の接触面を取り扱う全ての区域に掲示されること。</p> <p>(6) 食品の汚染を防止する構造であり、維持されているごみ箱。</p>
器具等の整備	<p>計画製造量に応じた数及び大きさの機械器具を設けること。</p> <p>機械、器具及び容器は、常によく補修され、かつ、清潔で完全に使用可能な状態に保持されていること。</p> <p>機械器具 (詳細あり:機械器具の内容)</p>	<p>Chapter II</p> <p>1(f) 食品を取り扱う区画の接触面(surfaces)(器具の表面も含む)、特に食品接触面は、良好な状態に整備され、容易に洗浄でき、必要に応じて消毒できること。そのためには、平滑で、洗浄可能で非腐食性・非毒性の材質を用いること。それ以外の材質を用いる場合は、食品事業者が当局に問題ない旨、説明できること。</p> <p>Chapter V</p> <p>1.食品と直接接する全ての器具類は</p> <p>(a) 十分に洗浄され、必要に応じて消毒されていること。洗浄と消毒は汚染のリスクを避けるのに十分な頻度で行うこと。</p> <p>(b) これら器具類は、汚染のリスクを最小限にするよう、構築され、良好な状態に保つこと。</p> <p>(c) 使い切りの場合を除き、良好な状態に保ち、洗浄し、必要に応じて消毒すること。</p> <p>(d) 器具や周辺を十分に洗浄できるような状態で設置すること。</p> <p>2. 必要に応じて、この規則の目標の達成に適した制御装置を器具に備え付けること。</p> <p>3. 器具や容器の腐食防止に化学物質を使用する場合は、適正に用いること。</p>	<p>117.40 (c) 食品の製造又は食品を取り扱う区域にあり、食品と接触しない設備は、清潔な状態を保てる構造でなければならない。</p>
器具等の配置	<p>固定した機械器具及び移動し難い器具は、洗浄し易い位置に配列すること。</p> <p>製造及び加工のために使用する機械、器具及び容器等は医薬品または工業薬品等の製造または加工のための機械、器具及び容器等と区別すること。</p>		
器具の材質	<p>機械器具のうち、食品に直接接触する部分は、耐水性で洗浄し易く、加熱又はその他の殺菌が可能のものであること。</p> <p>材質について耐水性以外に言及のあるもの。 (詳細あり:材質について)</p>		<p>117.40 設備及び器具</p> <p>(a) 全ての工場の設備及び器具は、適切に清掃できるような材質で施工されるように設計され、維持されなければならない。また、設備及び器具の設計、構造及びその使用方法は、潤滑油、燃料、金属片、汚染水又は他のいかなる汚染物質により食品の粗悪化を防止しなければならない。全ての設備は、設備及び隣接するスペースが清掃しやすいように設置され、維持されるべきである。食品の接触面は、食品と触れる場合には腐食しにくい材質でなければならない。それらは、有毒でない物質で製造され、意図される使用環境及び食品の作用、また、該当する場合には、洗浄剤及び消毒剤にも耐えるように設計されなければならない。食品の接触面は、違法な間接食品添加物を含め、いかなる汚染源からの汚染も受けないように維持されなければならない。</p> <p>117.40 (b) 食品接触面の継ぎ目は、食品のかけら、埃及び有機物の蓄積を最小限にし、微生物の増殖の機会を最小限にするよう、滑らかに溶接する又は維持しなければならない。</p>
器具保管	<p>移動性の器具及び容器類を衛生的に保管できる保管設備を有すること。 (詳細あり:その他)</p>	<p>Chapter II</p> <p>2. 必要に応じて、器具容器を洗浄、消毒、保管できる設備を有すること。</p> <p>設備は、非腐食性の物質で構築されており、洗浄しやすく、十分な量の温冷水を供給すること。</p>	<p>117.40 (d) 重量式、圧縮空気式、閉鎖式及び自動式システムを含め、保管、運搬及び製造システムは、適切な衛生状態を維持できるような設計及び構造でなければならない。</p>
運搬用具	<p>有蓋で清潔で衛生的な運搬容器を備えること。</p> <p>運搬用具は、常によく補修され、かつ、清潔で完全に使用可能な状態に保持されていること。</p> <p>運搬用具には防鼠、防虫、防じん装置を備えること。</p> <p>運搬用具は耐水性で洗浄し易く、加熱又はその他の殺菌が可能のものであること。</p> <p>製品の運搬に際し、低温管理を行う場合は、製品を十分に低温保持できる設備を有していること。</p>	<p>Chapter IV</p> <p>1.運搬用の器具・容器は食品が汚染されないよう、清潔で良好な状態に整備されており、必要に応じて十分な洗浄・消毒が行えるようデザイン・構築されていること。</p>	<p>117.40 (d) 重量式、圧縮空気式、閉鎖式及び自動式システムを含め、保管、運搬及び製造システムは、適切な衛生状態を維持できるような設計及び構造でなければならない。</p>
計器類	<p>必要に応じ、温度又は圧力を正確に計ることができる計器を装置すること。</p> <p>温度を正確に計ることができる装置すること。</p> <p>備えるべき計器類 (詳細あり:内容)</p>		<p>117.40 (e) 微生物が増殖可能な食品を保管し、保存する冷凍及び冷蔵室は、室内の温度を正確に表示できる指示温度計、温度測定装置又は温度記録装置が設置されなければならない。また、温度制御のための自動制御装置、または手動操作の場合には著しい温度変化を知らせる警報システムが設置されるべきである。</p> <p>117.40 (f) 食品中の望ましくない微生物の増殖を管理または防止する温度、pH、酸性度、水分活量または他の条件を測定、制御、記録する計器及び制御装置は、正確かつ適切に維持され、所定の用途のために適切な数でなければならない。</p>
清掃用具 着衣	<p>清掃用具については、製造場所以外の場所に専用の保管場所が設けられていること。</p> <p>必要数の清潔な作業衣、作業帽をそなえること。</p>		
給水	<p>用水は、殺菌処理の行われた水道水か、又は官公立の衛生試験機関で飲用適と認められてから2年以内の水か、豊富に供給されていること。</p> <p>上水その他飲用に適する業務用水を豊富に供給できる設備を有すること。</p> <p>飲用に適する水を十分に供給し得る設備を有すること。</p> <p>必要な温湯等を十分に供給することのできる給湯設備を備えること。</p>	<p>Chapter VII</p> <p>1. (a) 十分な量の飲用適の水 (potable water) が供給されること。</p> <p>(b) 丸のままの生鮮魚介類には清浄水 (clean water) を使用して差し支えない。生鮮二枚貝、棘皮動物、被囊類、海水性頭足類には清浄海水を使用し差し支えない。外部の洗浄にも清浄水を使用して差し支えない。そのような水を使用する場合、十分に供給できる設備があること。</p> <p>Chapter VII</p> <p>2. 火力の調整や蒸気の生成、冷蔵その他類似の目的で非飲用適の水を使用する場合、独立したシステムで循環させること。非飲用適の水が、飲用適の水のシステムにつながり逆流しないようにすること。</p> <p>Chapter VII</p> <p>3. 再利用水を製造工程や原材料として使用する場合、汚染のリスクを呈さないようにすること。当局が、水質が最終製品の健全性を損なわないと認めた場合を除き、飲用適の水と同じ基準が適用されること。</p> <p>Chapter VII</p> <p>4. 食品と直接接したり食品を汚染する可能性のある水は飲用適の水で、丸のままの魚介類の冷蔵には清浄水で製造した水を使用すること。水は、汚染を防ぐような状態で製造、取扱い、保管すること。</p> <p>5. 食品と直接接する蒸気は、健康に影響を及ぼしたり食品を汚染したりする可能性のある物質を含まないこと。</p> <p>6. 容器包装詰製品の熱処理後、冷却のために使用する水は、食品の汚染源とならないようなものであること。</p>	<p>117.37 衛生施設及び衛生管理</p> <p>各工場は、以下を含む適切な衛生施設及び回収設備を備えなければならない。</p> <p>(a) 給水設備:給水設備は意図する用途に適したもので、かつ適切な給水源から水を得ていること。</p> <p>(b) 食品又は食品が接触する面に接触する水は安全かつ適切な衛生品質でなければならない。適切な温度で十分な水圧のある流水は、食品の加工、機械器具及び容器包装の洗浄及び従事者の衛生設備のために供給されなければならない。</p> <p>(c) 配管・配管は、適切な大きさと形状のものが以下の目的のために適切に設置され、維持されなければならない。</p> <p>(1) 工場内の必要な場所に十分な量の水を供給するため。</p>
井戸水	<p>水道水以外の水を供給する場合、その水源は閉鎖式で外部から汚染されるおそれなく、飲用適と認められたものであること。 (詳細あり:汚染場所)</p> <p>官公立の衛生試験機関で飲用適と認められたものであること。</p>		
貯水槽	<p>貯水槽を設ける場合の貯水槽は、不透水性材料を用い、内部は清掃しやすく、かつ、施設できる構造であること。</p>		
廃棄物保管場所	<p>製造場(調理場)から適当な距離を有し、搬出に便利な場所及び設備であること。</p> <p>製造または加工の過程において生ずる廃水、廃棄物及び汚水等を完全に処理できる設備を有するハイライン方式等効率的な収集設備が設けられていること。</p>	<p>Chapter VI</p> <p>3. 廃棄食品や不可食部分、その他廃棄物の保管や投棄に必要な場所を確保すること。保管場所は清潔な状態に保ち、必要に応じてそ族・昆虫を寄せ付けけないような形でデザインされ、管理されていること。</p>	

廃棄物容器	有蓋で且つ耐水性であること。	Chapter I 10. 洗剤や消毒剤は食品を取り扱う区域に保管しないこと。	
	十分な容量を有したものであること。	Chapter VI 2. 廃棄食品や不可食部分、その他廃棄物は、蓋付きの容器に捨てること。その他のタイプの容器や廃棄システムを利用する場合は、それが適切である旨、食品事業者が当局に説明できること。これら容器は適切な構造で、良好な状態に保たれ、洗浄及び必要に応じて消毒が可能なものであること。	
	滑りやすいものであること。 汚液汚染のもらえないようにすること。 そ族・昆虫対策もはかれていること		
排水	排水溝は、内面が平滑で適当な勾配があり、排水が良好で汚水浄化設備又は公共下水道に接続していること。	Chapter I 8. 目的に応じた能力の排水設備を有すること。 (汚水による)汚染のリスクを防ぐようなデザイン・構造であること。 排水溝が完全に又は部分的に閉口している場合、排水が汚染区域から清浄区域、特に最終消費者にとってリスクの高い食品を取り扱っている区域に流れ込まないようにデザインされていること。	117.37 (b) 配管:配管は、適切な大きさと形状のものが以下の目的のために適切に設置され、維持されなければならない。 (1) 工場から汚水、廃液を適切に搬出するため。 (2) 食品、給水設備、設備又は器具の汚染源となったり、不衛生な状態をもたらすことを避けるため。 (3) 水を流して床を洗浄する、又は通常の作業で水やその他の廃液が床に流出し、排出される全ての場所に、適切な床の排水路が設置されるため。 (4) 排水又は下水を排出する配管システムと、食品又は食品製造用水を供給する配管システムの間に、逆流又は交差接続がないようにするため。
	汚水ため及び汚物ためは、コンクリートその他不透水性材料で作られ、密閉できるおおいがあり、且つ、汚水の処理設備を有すること。 完全な排水機能を有する設備をし、下水に直流出来ぬものは、有蓋の沈殿式汚水溜を施設外に設けること。		117.37 (c) 下水処理:下水処理は、適切な下水システム流すか又はその他の適切な方法により処理すること。
便所	便所は、製造場に影響のない位置にあり、従業員の数に比して少なすぎず、また、そ族、昆虫の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備を設けること。	Chapter I 3. 十分な数の水洗式トイレがあること、また、排水は下水道(排水システム)につながっていること。 トイレは食品を取り扱う区画に直接通じていないこと。	117.37 (d) トイレ設備:各工場は、従業員が適切かつ利用しやすいトイレ設備を設置しなければならない。この要件は以下の達成により遵守できる。 (1) 衛生的な状態に施設を維持すること。 (2) 常に手入れが行き届いている状態に設備を保つこと。 (3) 自動的に閉まるドアを設置すること。 (4) 空気を介して汚染が起こる場合、食品が露出している区域に開かないドアを設置すること。ただし、別の方法でこのような汚染を防止する措置が講じられている場合を除く(二重扉、陽圧送気システム等のような)。
	便所は、製造場に影響のない位置にあり、そ族、昆虫の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備を設けること。		
	便所は、そ族、昆虫の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備を設けること。		
	便所は、そ族、昆虫の侵入を防止する設備を設け、かつ、流水式手洗設備を設けること。		