

食品衛生法に基づくプラスチック食品容器の安全性確保のための取組状況チェックリスト

食品衛生法施行規則第66条の5	厚生労働省手引き 「◎:義務、☆:食品衛生法施行規則に記載がないが実施が望ましい」	工業会ガイドライン手引書記載事項	(確認方法)	適合の 適 否	コメント	改善の確認
施設・設備等の管理及び作業従事者の管理						
第1項1号 器具又は容器包装が適切に製造されるよう、必	3) ① i 施設・設備等の設置及び維持 ◎ 建物、施設内の役割に応じた環境（温度、湿度、照度、換気等）を維持する。 ☆ 必要な建物、施設等を適切な場所に設置する。 3) ① i 作業内容の設定と作業従事者の確保 ◎ 作業従事者の作業内容を定める。 ◎ 作業内容に対して適切な人員（作業従事者）を配置する。	3. 1) ① 建物、施設は役割に応じた環境（温度、湿度、照度、換気等）が維持されているか 3. 2) ① 作業従事者の作業内容は文書化され明確に定められているか。 3. 1) ③ 作業内容に対して適切な人員（作業従事者）を配置しているか。 3. 3) ②	作業環境測定記録の確認 作業手順書の確認 人員配置図の確認			
第1項2号 器具又は容器包装の製造に従事する人員（以下で「作業従事者」という。）の清潔の保持及び健康状態について、必要な管理を行うとともに、作業従事者に作業手順及び衛生管理に必要な事項を理解させ、それらに従い作業を実施させること。	3) ② ii 作業従事者の衛生 ◎ 作業従事者の体調・服装等に問題がないことを確認する。 ◎ 作業区域内に汚染の原因となるものを持ち込みを防止する措置を講じる。	3.3) ② ii 責任者は、体調不良者がいる場合の対応策を定めているか。 3.3) ② ii 責任者は、体調不良の概要、指示内容を記録しているか 3.3) ② ii 更衣室にて決められた服装、ネット、帽子、マスク、靴などを着用しているか。 3.3) ② ii 粘着ローラーなどで作業服に付着した埃や毛髪を取り除いているか。 3.3) ② i 作業区域内に汚染の原因となるものを持ち込みを防止する行動をしているか。	衛生・健康管理に係る規程等の確認 作業記録等の記載内容の確認 現場の確認 現場の確認			
第1項3号 施設又は作業区域は、器具又は容器包装の使用方法を踏まえ、必要に応じて粉じんや埃等の混入による汚染が防止できる構造とし、清潔な状態を維持すること。	3) ① ii 汚染防止の措置 ◎ 建物、施設等は、害虫、害獣等の侵入、粉じん、埃等の製品への混入を防止できる構造とする。 ◎ 汚染を防止するための設備が適切に機能していることを確認する。 ☆ 必要とされる清潔さにより作業区域を区画する。	3. 3) ii 工場敷地内に昆虫・鼠・塵埃・有毒ガス等の発生源のない清潔な環境に立地しているか。 3. 3) ii 製品の製造作業区域は、工場のたのゾーンと区分されているか。	現場の確認 現場の確認記録・・・例：社内清掃点検、外敷地図、配置図で確認			
第1項4号 清潔な作業環境を維持するため、施設の清掃及び保守点検並びに廃棄物の処理を適切に実施すること。	3) ① iii 清浄な作業環境の維持 ◎ 建物、施設等及びその周辺を作業に適した状態に維持する。 ◎ 作業区域、衛生設備等を定期的に清掃・洗浄する。 ◎ 作業区域、衛生設備等が汚れたときは、速やかに清掃・洗浄する。	3. 3) ① 建物、施設などは、ゾーン区分され、区域に応じた清掃基準が定められ、定期的に清掃されているか。 3. 3) ① 製品の検査場所は、十分な照度が確保されているか。 3. 3) ① 原材料・副資材は、製造所内の決められた場所に衛生的に保管管理されているか。 3. 3) ① 更衣室は、製造作業区域外に設置し、従業員数に応じた適切な広さとなっているか。 3. 3) ① 食堂・休憩所は、製造作業区域外に設置し、従業員数に応じた適切な広さとなっているか。 3. 3) ① 手洗い設備は、製造作業区域に近い場所に設置されているか。 3. 3) ① トイレは、製造作業区域と離して設置されているか。 3. 3) ① トイレには手洗い設備が設置されているか。 3. 3) ① トイレは、毎日清掃し、汚れたときはその場で清掃されているか。	敷地図、配置図等で確認 現場の確認（光度計による計測記録） 現場の確認 敷地図、配置図等の確認 敷地図、配置図等の確認 敷地図、配置図等の確認 敷地図、配置図等の確認 現場の確認 清掃作業記録の確認			
	3) ① iv 廃棄物の処理 ◎ 廃棄物の処理方法（場所、分類、回収等）を定める。 ◎ ◎廃棄物を定めたとおりに処理する。	3. 3) ① 廃棄物は、指定の場所に分別（資源ゴミ、産業廃棄物、一般）し、設置場所の清掃がされているか。	現場の確認			

食品衛生法施行規則第66条の5	厚生労働省手引き 「◎:義務、☆:食品衛生法施行規則に記載がないが実施が望ましい」	工業会ガイドライン手引書記載事項		(確認方法)	適合の 適 否	コメント	改善の確認
第1項5号 器具又は容器包装の製造の管理をする者及び作業従事者の教育訓練を実施し、食品衛生上の危害の発生防止に必要な情報及び取組を関係者間において共有すること。	3) ② iii 作業従事者等の教育・訓練と情報の共有 ◎ 管理者に必要な教育の機会を供与する。 ◎ 作業従事者に作業の手順および衛生管理に必要な事項を理解させる。 ◎ 必要な情報を作業従事者と共有する。	3. 3) ② iii	管理者、作業従事者の教育・訓練、情報の共有を実施しているか。	回覧している安全衛生の資料の確認 計画的勉強会の開催状況(記録)の確認			
危険発生の予防							
第1項6号 食品衛生上の危害の発生防止に必要な限度において、販売の相手方に対し、取り扱う器具又は容器包装に関する情報の提供に努めること。	3) ③ i 適切な製品設計と製品の品質保証 ◎ 製品設計の内容が適切であることを確認する。 ◎ 管理が必要な要因(管理項目)を検証し、特定する。 ◎ 管理項目について、管理水準、管理方法を定め、それらを満たしていることを確認する。 ◎ 管理水準を満たさない場合の対処方法を定める。 ◎ 危害発生の防止に必要な情報を製品の販売先と共有する。 ◎ 製造工程の一部を外部委託する場合は、外部委託先と管理項目、管理水準を共有する。 ☆ 原材料の品質に関する情報を原材料の仕入先と共有する。 ☆ 製品の品質に関する情報を出荷先と共有する。	3. 3) ③ i ア 3. 3) ③ i ウ c, d 3. 3) ③ i ウ a 3. 3) ③ i ウ b 3. 3) ③ i イ 3. 3) ③ i ウ b 3. 3) ③ ii イ 3. 3) ③ ii ア a 3. 3) ③ ii ア b 3. 3) ③ ii イ	製品の設計時に原材料の安全性や製品の使用目的・方法を確認しているか。 購入原材料について、納入仕様書や品質規格書、確認証明書、衛生試験成績書、SDSなどを入手して、使用されている化学物質を把握し、食品用途としての安全性を確認しているか。 製造の各段階での管理方法を整理するため、QC工程表や製造工程図を作成しているか。 作業手順書が作成されているか。 食品衛生法等への適合性確認のため、必要に応じて、材質試験、溶出試験などを実施しているか。 作業手順書が作成されているか。 サプライチェーン、フードチェーン各段階で事業者を整理、連絡先リストを作成しているか。 サプライチェーン各段階で事業者を整理、連絡先リストを作成しているか。 JCI食品接触材料安全センターの確認証明制度を活用するなどにより、情報伝達を行っているか。 サプライチェーン、フードチェーン各段階で事業者を整理、連絡先リストを作成しているか。	製品仕様書の確認 納入仕様書や品質規格書、確認証明書、衛生試験成績書、SDS等の文書の保管確認 QC工程表や製造工程図の確認 作業手順書の確認 試験結果報告書等の保管確認 作業手順書の確認 連絡先リストの作成&表示確認 (更新も確認する。) 連絡先リストの作成&表示確認 (更新も確認する。) 確認証明書等の確認 連絡先リストの作成&表示確認 (更新も確認する。)			
危害又は危害のおそれの発生時の対応							
第1項7号 食品衛生上の危害又は危害のおそれが発生した場合の対応方法を定め、その方法により対応すること。	3) ④危害又は危害のおそれの発生時の対応 ◎ 販売の相手方、保健所等と連絡可能な体制を整える。 ◎ 危害又は危害のおそれの発生時に対処する内容とその手順を定める。 ☆ ☆ 予め保管していた原材料や製品の一部を問題発生時に確認し、原因かどうか確認する。 ☆ ☆ 危害又は危害のおそれの発生の原因究明に資する対策を講じる。	3. 3) ④ i エ 3. 3) ④ ii エ 3. 3) ④ i, ii	異常発生時に速やかに必要な部門や管理者に連絡とれる体制が整えられているか。 保健所等への連絡はできたか。 自主回収等を手配する場合にはどのような手順を踏まなければならないか、問題が発生する前からあらかじめ確認し、備えているか。 万一に問題が発生した場合に備えた、対応策が整備されているか？	緊急連絡表等の掲示確認 緊急連絡表等の掲示確認 異常発生時の対応マニュアル等			
記録の作成と保存							
第1項8号 食品衛生上の危害の発生防止に必要な限度において、原材料の仕入元、製造の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めること。	3) 記録の作成と保存 ◎ 食品衛生上の危害の発生を防止するために実施した取組の内容に関する書面を作成する。 ◎ 食品衛生上の危害の発生を防止するために実施した取組の実施の記録を作成し、保存する。	3. 3) ⑤	生産履歴の記録として次のような記録があるか。 いつ、どの銘柄の、どのロットの原料を、誰が、どのくらい使用(投入)したか。 記録の保管期間は1年間を目安とする。	生産記録等の文書の確認 (1年間)			

食品衛生法施行規則第66条の5	厚生労働省手引き 「◎:義務、☆:食品衛生法施行規則に記載がないが実施が望ましい」	工業会ガイドライン手引書記載事項	(確認方法)	適合の 適 否	コメント	改善の確認
危害発生の予防及び危害又は危害発生のおそれの発生時の対応						
第2項1号 令第一条で定める材質の原材料（以下この条及び次条において「原材料」という。）を使用した器具又は容器包装の製品設計においては、食品衛生上の危害の発生を防止するために管理が必要な要因を特定すること。	◎ 記載事項は、第1条第6号に記載されている項目（③ i 適切な製品設計と製品の品質保証）と同じ		記載事項は、第1条第6号に記載されている項目（③ i 適切な製品設計と製品の品質保証）と同じ			
第2項2号 前号の管理が必要な要因については、食品衛生上の危害の発生を防止するために必要な製造及び管理の水準（以下「管理水準」という。）並びに管理方法を定めること。	同上		同上			
第2項3号 原材料及び器具又は容器包装が適切な管理水準を満たすこと及び適切な管理方法に適合することを確認すること。	同上		同上			
第2項4号 製造する器具又は容器包装については、使用方法その他食品衛生上の危害の発生の防止のために販売先に提供する必要のある情報を管理すること。	同上		同上			
第2項5号 適切な管理水準を満たさない原材料又は器具若しくは容器包装、回収した器具又は容器包装その他食品衛生上の危害が発生するおそれのある器具又は容器包装については、その対応方法をあらかじめ定めておくこと。	◎ 記載事項は、第1条第6号に記載されている項目（③ i 適切な製品設計と製品の品質保証）と同じ		記載事項は、第1条第6号に記載されている項目（③ i 適切な製品設計と製品の品質保証）と同じ			
第2項6号 適切な管理水準を満たさない原材料又は器具若しくは容器包装、回収した器具又は容器包装その他食品衛生上の危害が発生するおそれのある器具又は容器包装については、前号の規定により定められた方法に従い対応すること。	同上		同上			
記録の作成と保存						
第2項7号 前各号に規定する取組の内容に関する書面とその実施の記録を作成し、適切な期間保存すること。	◎ 記載事項は、第1条第8号に記載されている項目（⑤ i 取組の実施に関する記録）と同じ		記載事項は、第1条第8号に記載されている項目（③ i 適切な製品設計と製品の品質保証）と同じ			