

別記

《衛生管理要領》

1 施設設備の衛生管理

施設設備の衛生管理については、次の事項が記載されていること。

- (1) 施設周囲の清掃方法及びその計画
- (2) 施設設備の清掃及び衛生管理の方法
- (3) その他必要事項

2 従事者の衛生教育又はその記録

衛生教育（講習会等の受講を含む）については、次の事項が記載されていること。

- (1) 衛生教育の日時、場所及びその内容（テキスト及びパンフレット類）
- (2) 講師名等
- (3) 研修プログラム（存在する場合に限る。）
- (4) その他必要事項

3 施設設備及び機械器具の保守点検

保守点検に関する文書には、次の事項が記載されていること。

- (1) 施設設備及び機械器具の名称
- (2) 購入年月日及び保守の記録
- (3) その他必要事項

4 そ族昆虫の防除

防除に関する文書には、次の事項が記載されていること。

- (1) 防除の方法及び時期（使用薬剤名、使用量及びその時間等）
- (2) その他必要事項

5 使用水の管理

- (1) 使用水の種類
- (2) 給水の方法
- (3) 飲用適の水とするための管理方法
- (4) その他必要事項

6 排水及び廃棄物の衛生管理

- (1) 排水処理の方法
- (2) 廃棄物処理の方法
- (3) 施設内に処理場がある場合その管理方法及び管理部門名等
- (4) その他必要事項

7 従事者の衛生管理

- (1) 管理の方法（保菌検査等の健康診断並びにその時期等）
- (2) 食品の取扱に従事する者の扱い
- (3) その他必要事項

8 食品等の衛生的取扱い

- (1) 各工程における管理の方法
- (2) 再生品の取扱、原材料の使用基準及び保存方法
- (3) その他必要事項

9 製品の回収方法等

- (1) 回収着手の決定方法
- (2) 連絡及び行政機関への報告の方法
- (3) 施設における連絡体制
- (4) その他必要事項

10 製品の試験検査に用いる機械器具の保守点検又は自主検査の記録

- (1) 検査の目的
- (2) 機器の名称
- (3) 購入年月日等機器の状態及び保守点検記録
- (4) 自主検査の記録
- (5) その他必要事項

《H A C C Pによる衛生管理を行う班（責任者）のリスト》

- 1 構成員の氏名
- 2 役職
- 3 班での役割

《製品説明書》

- 1 製品の名称及び種類
- 2 原材料(添加物を含む)
- 3 使用基準のある添加物の名称及び使用料
- 4 容器包装の形態及び材質
- 5 製品の性状及び特性、製品の規格
- 6 期限表示(消費期限、賞味期限)と保存方法
- 7 喫食または利用の方法
- 8 流通時の注意事項
- 9 販売等の対象とする消費者層
- 10 備考

《重要管理点（C C P）整理票》

- 1 作業工程名
- 2 想定される危害
- 3 管理基準
- 4 確認方法
- 5 モニタリングの頻度
- 6 改善方法
- 7 検証の方法
- 8 記録文書

《作業工程表》

- 1 製造、加工又は調理等の工程
- 2 重要管理点の記載
- 3 作業工程との整合性