

「彩の国ハサップガイドライン」

第1 ガイドラインの概要

この彩の国ハサップガイドライン（以下「ガイドライン」という。）は、衛生管理の手法であるHACCPシステムの概念に基づき、食品等事業者が効率的な衛生管理が実施可能となるよう衛生管理の基礎となる食品衛生法施行条例（平成12年条例第22号）第3条に規定する管理運営の基準のうち主要項目を抜粋したものである。

なお、該当しない項目については定めなくてもよい。

第2 主要10項目

次の各項に示すそれぞれの項目について自主衛生管理事項を定めること。

(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。

ア 施設周囲の清掃方法及びその計画

- ・ 施設の規模によって異なるが、おおよそ1年間の計画を策定したもの

イ 施設設備の清掃及び衛生管理の方法

- ・ 施設内（天井、床、壁）や製造機器等の清掃方法について定めたもの

ウ その他必要事項

清掃時の補足事項や消毒液の希釈方法などを定めたもの

(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。

ア 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）

イ 講師名等

ウ 研修プログラム（存在する場合に限る。）

エ その他必要事項

受講履歴は、個人管理とするか、施設として管理するか定めておく

(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。

ア 施設設備及び機械器具の名称

イ 購入年月日及び保守の記録

ウ その他必要事項

購入店やメンテナンスの連絡先等を記載しておく

(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。

ア 防除の方法及び時期（使用薬剤名、使用量及びその時間等）

イ その他必要事項

食品製造等施設なので、薬剤の使用を控える方法を記載

(5) 使用水の管理

ア 使用水の種類

イ 給水の方法

ウ 飲用適の水とするための管理方法

エ その他必要事項

- (6) 排水及び廃棄物の衛生管理
 - ア 排水処理の方法
 - イ 廃棄物処理の方法
 - ウ 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
 - エ その他必要事項

- (7) 従事者の衛生管理
 - ア 管理の方法（保菌検査等の健康診断並びにその時期等）
 - イ 食品の取扱に従事する者の扱い
 - ウ その他必要事項
保菌検査成績書の保管

- (8) 食品等の衛生的取扱い
 - ア 各工程における管理の方法
 - イ 再生品の取扱、原材料の使用基準及び保存方法
 - ウ その他必要事項

- (9) 製品の回収方法等
 - ア 回収着手の決定方法
 - イ 連絡及び行政機関への報告の方法
 - ウ 施設における連絡体制
 - エ 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
 - ア 検査の目的
 - イ 機器の名称
 - ウ 購入年月日等機器の状態及び保守点検記録
 - エ 自主検査の記録
 - オ その他必要事項
 - ・ 検査機器毎の把握
 - ・ 外部の検査機関へ検査依頼を行う施設においては、検査日等をあらかじめ定めておき、その検査成績を製造、加工及び調理等の工程へ反映してください。
また、成績書は、保管すること。

第3 重要管理点の設定

重要管理点の設定については、業種ごとに例示するので作業工程に照らし、適当と思われる箇所を選択し重要管理点整理票（別紙）を作成すること。

第4 自主管理を実施する班（責任者）

施設において、自主管理を実施する班（責任者）を定めること。