JFS　規格

（セクター：G）

〈フードサービス〉

〔ガイドライン〕

Ver. 1.0

一般財団法人　食品安全マネジメント協会

２０１９年８月２０日

内容

序文 3

Ⅰ　食品安全マネジメントシステム(フードサービス：FSM－G 8
FSM－G　2　食品安全の方針 8
FSM－G　4　経営者の責任 8
FSM－G　7　資源の管理 9
FSM－G　8　文書・記録の管理 10
FSM－G　10 業務手順 11
FSM－G　13 不適合への対応 11
FSM－G　16 苦情への対応 12
FSM－G　17 重大事故管理 13
FSM－G　22 トレーサビリティ 14
FSM－G　29 消費者への情報提供 16

Ⅱ　ハザード制御(フードサービス)：HACCP－G 17
HACCP－G 手順 1　HACCP チーム(食品安全チーム)の編成 17
HACCP－G 手順 2　料理の特徴の確認 18
HACCP－G 手順 3　料理の提供方法の確認 19
HACCP－G 手順 4　フローダイアグラム（工程図）の作成 19
HACCP－G 手順 5　フローダイアグラムの現場での確認 20
HACCP－G 手順 6・7　（原則 1･2）危害要因の分析と重要な危害要因の管理方法 25
HACCP－G 手順 6・7-1　受入 25
HACCP－G 手順 6・7-2　保管・保持 26
HACCP－G 手順 6・7-3　下処理 27
HACCP－G 手順 6・7-4　加熱・再加熱 27
HACCP－G 手順 6・7-5　冷却 29
HACCP－G 手順 6・7-6　盛り付け・提供 29
HACCP－G 手順 8・9　（原則 3・4）　管理基準とモニタリング方法の設定 31
HACCP－G 手順 10　（原則 5）　是正処置（改善措置）の設定 32
HACCP－G 手順 11　（原則 6）　検証手順の設定 32
HACCP－G 手順 12　（原則 7）　記録の保持 33

Ⅲ　適正製造規範（フードサービス）：GMP－G 34
GMP－G　3　施設の設計、施工、管理 34
GMP－G　5　装置・器具の管理 36
GMP－G　6　保守 37
GMP－G　7　従業員用の施設 38
GMP－G　8　汚染リスクの特定・管理 40
GMP－G　9　交差汚染対策 42
GMP－G　11　原料・仕掛品・料理・資材などの保管管理 43
GMP－G　12　清掃・洗浄・殺菌消毒プログラム 44
GMP－G　13　使用水及び空気（圧縮空気・ガスを含む）の管理 46
GMP－G　14　廃棄物の管理 48
GMP－G　15　有害生物防除 49
GMP－G　17　食品取扱者等の衛生及び健康管理 51
GMP－G　18　教育・訓練 53

序文

本ガイドラインは、一般財団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が発行するフードサービス分野（セクター：G）のJFS規格について、組織が具体的に何を実施すればよいのか、考え方と具体的事例を示すものです。

外食事業者が各組織にて構築する食品安全マネジメントシステムは、業種・業態・事業規模・社会背景など多くの要素により異なります。それぞれの組織が、自らに合った食品安全マネジメントシステムを構築していくために、参考として利用していただくことを想定しています。

本ガイドラインは、フードサービス分野（セクター：G）の規格についてのガイドラインです。（図1）

JFS（食品安全マネジメント）規格セクター　一覧

本JFS（食品安全マネジメント）規格では下記のセクター分類を適用する。

図 1. JFS規格における対象セクター

セクター	サブセクター	セクター／サブセクター名
A	AI	肉・乳・タマゴ・蜜用動物の生産
	AII	魚介類の生産
B	BI	植物の生産（穀類、豆類を除く）
	BII	穀類、豆類の生産
C	－	動物の処理
D	－	植物性食品、ナッツ類、穀類の前処理
E	EI	腐敗しやすい動物性製品の加工
	EII	腐敗しやすい植物性製品の加工
	EIII	腐敗しやすい動物性及び植物性製品の加工(混合製品)
	EIV	常温保存製品の加工
F	－	飼料の製造
G	－	フードサービス
H	－	リテール・卸売
I	－	食品安全サービスの提供
J	－	保管及び輸送サービスの提供
K	－	食品及び飼料の加工装置の製造
L	－	化学製品（生化学製品を含む）の製造（添加物、ビタミン、ミネラル、培養物、香料、酵素、加工助剤）
M	－	食品及び飼料の容器包装の製造
N	－	食品ブローカー／代理店

JFS規格（フードサービス）セクター：Gは、一般衛生管理を中心とした食品安全のレベルを向上させ、現場にあったHACCPを実施したい事業者を想定した規格です。本ガイドラインでは、事業者に分かりやすく、図表の例示を必要な箇所に掲載しています。

本規格は、フードサービスの中で、調理がされる施設が対象です。具体的には、レストラン等飲食店や給食施設、セントラルキッチン（※）、仕出し弁当および弁当の製造施設、そうざいなどの中食の製造施設などが対象となります。要求事項に適合できるフードサービス事業者であれば、どのフードサービス事業者でも適合証明を取得することができます。

（※） セントラルキッチンでは、JFS-A／B規格(食品の製造)セクター：Ｅで監査、適合証明の発行となる場合があります。

JFS規格（フードサービス）セクター：Gは、食品安全マネジメントシステム（フードサービス）：FSM-G、ハザード制御(フードサービス)：HACCP-G、適正製造規範（フードサービス）：GMP-Gの3つの要求事項の層で構成されています。

一方で、規格の並びは、実施体制の構築の順番ではありません。実際にはGMP-Gから構築することも、FSM-Gから構築することもあり得ますので、各組織に適応した推進を行ってください。

《JFS規格（フードサービス）セクター：Gの適用範囲》

JFS規格（フードサービス）セクター：Gは、フードサービスの中で、調理がされる施設が対象です。具体的には、レストラン等飲食店や給食施設、セントラルキッチン※、仕出し弁当および弁当の製造施設、そうざいなどの中食の製造施設などが対象となります。要求事項に適合できるフードサービス事業者であれば、どのフードサービス事業者でも適合証明を取得することができます。

※ ：セントラルキッチンでは、ＪＦＳ－Ａ／Ｂ規格（食品の製造）セクター：Ｅで監査、適合証明の発行となる場合があります。

《JFS規格（フードサービス）セクター：Gの特徴》

（特徴1）

本規格は食品安全マネジメントシステム（フードサービス）：FSM-G及び適正製造規範（フードサービス）：GMP-Gについては、JFS-A 規格（食品の製造）セクター：E の規格要求事項を基にフードサービスの組織として必要と考えられる要求事項を設定し、またハザード制御(フードサービス)：HACCP-Gについては、コーデックス委員会が提唱するHACCP適用のためのガイドラインを弾力的に取り入れています。

（特徴2）

わかりやすく取り組みやすいHACCPを実現できます。

JFS規格（フードサービス）セクター：Gは、フードサービス事業者がHACCPに取り組むことができるように、HACCPの弾力的な適用を可能にしました。たとえば、HACCP手順 6,7 では調理の工程にそって危害要因分析ができるようにしています。また、危害要因の特定にあたって一般的に公表されている情報やデータを参照してもよいとし（HACCP手順 6，7）、日誌を使ったモニタリングの記録（HACCP手順 12）なども認めています。JFS-A規格（食品の製造）セクター：E Ver. 2. 0を考慮しています。

（特徴3）

フードサービスの調理の流れを反映したHACCPである。フードサービスではメニューが多く危害要因分析が容易ではありません。そこで、フードサービスにおける代表的なフローダイアグラムに基づき、「受入」、「保管・保持」、「下処理」、「加熱・再加熱」、「冷却」、「盛り付け・提供」の各工程において、管理すべきハザードとその管理方法をハザード制御（HACCP）に組み込んでいます。

（特徴4）

日本の改正食品衛生法に対応することができます。

日本は、食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第 46 号）によって、食品事業者に対し、食品衛生上の危害発生を防止するために必要な「取り扱う食品の特性に応じた衛生管理」（いわゆる「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」）の実施を義務付けています（食品衛生法第 50 条の 2 第 2 項）。

JFS規格（フードサービス）セクター：Gの要求事項は、フードサービス事業者に向けた「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に対応できるように構成されています。JFS規格（フードサービス）セクター：Gに基づいて適切に食品安全管理を実施していくことによって、保健所の食品衛生監視員にも自分たちの取り組みを説明しやすくなります。

本ガイドラインは、JFS規格（フードサービス）セクター：Gを活用する際の参考となるよう、考え方や具体的な事例を示していますが、これらはあくまでも例であり、JFS規格の要求を満たしていることを技術的、科学的に説明できれば、他の考え方・方法を選択することも可能です。これまでに発行されている研究機関や業界団体などの研究データや食品安全理論と共に利用することで、個別の業界が持つ技術情報・ノウハウを生かしたものとすることもできます。

食品安全マネジメントシステムに関わる法令及び規制要求事項は業種業態や地域により異なります。JFS規格及び本ガイドラインはそれら法令及び規制要求事項への遵守を前提としていますが、本ガイドラインにすべて包含されているわけではないので、各組織にて個別に確認することが必要です。

本ガイドラインがJFS規格（フードサービス）セクター：Gの理解の一助となれば幸いです。

＜本ガイドラインの構成＞

- 要求事項
- 考え方、具体的事例
- 食品安全に係る法令規定事項※で参照すべきもの
  ※法令規定事項は、日本国内の法令のうち義務事項のものを指します。

＜本ガイドラインの使用方法＞

○ 要求事項

要求事項において「誰が」「何を」「どうする」といった事項を明言しているものは、指定された人・対象・活動を実施する必要があります。

例：FSM-G 2の場合

「経営者」は、「組織として提供する料理の安全性を担保することを明白、簡潔に文書にした食品安全の方針」を「持たなければならない」

要求事項において明言のないものは、組織に応じて決定します。

○ 「必要に応じて」

本文書に含まれる要求事項や解説事項において、組織によっては特定の要求が当てはまらない場合があり、本ガイドラインではそのような要求を「必要に応じて」と表現しています。
そのため「必要に応じて」と表現された要求については、対象組織が取り扱っている食品の安全性において必要であるかを判断します。

規格の要素

- 食品安全マネジメントシステム（フードサービス）：ＦＳＭ－Ｇ
- ハザード制御（フードサービス）：ＨＡＣＣＰ－Ｇ
- 適正製造規範（フードサービス）：ＧＭＰ－Ｇ

JFS規格（フードサービス）セクター：G

食品安全マネジメントシステム(フードサービス)：FSM-G

番号	要求項目
FSM-G 2	食品安全の方針
FSM-G 4	経営者の責任
FSM-G 7	資源の管理
FSM-G 8	文書及び記録の管理
FSM-G 10	業務手順
FSM-G 13	不適合への対応
FSM-G 16	苦情への対応
FSM-G 17	重大事故管理
FSM-G 22	トレーサビリティ
FSM-G 29	消費者への情報提供

ハザード制御（フードサービス）：HACCP-G

番号		項番
HACCP-G 手順 1		HACCP チーム(食品安全チーム)の編成
HACCP-G 手順 2		料理の特徴の確認
HACCP-G 手順 3		料理の提供方法の確認
HACCP-G 手順 4		フローダイアグラム（工程図）の作成
HACCP-G 手順 5		フローダイアグラムの現場での確認
HACCP-G 手順 6・7（原則 1・2）		危害要因の分析と重要な危害要因の管理方法
	HACCP-G 手順 6・7－1	受入
	HACCP-G 手順 6・7－2	保管・保持
	HACCP-G 手順 6・7－3	下処理
	HACCP-G 手順 6・7－4	加熱・再加熱
	HACCP-G 手順 6・7－5	冷却
	HACCP-G 手順 6・7－6	盛り付け・提供

HACCP-G　手順 8・9（原則 3・4）	管理基準とモニタリング方法の設定
HACCP-G　手順 10（原則 5）	是正処置（改善措置）の設定
HACCP-G　手順 11（原則 6）	検証手順の設定
HACCP-G　手順 12（原則 7）	記録の保持

適正製造規範（フードサービス）：GMP-G

番号	要求項目
GMP-G　3	施設の設計、施工、管理
GMP-G　5	装置・器具の管理（日常管理及び保守）
GMP-G　7	従業員用の施設
GMP-G　8	汚染リスクの特定・管理
GMP-G　9	交差汚染対策
GMP-G　11	原料・仕掛品・料理・資材などの保管管理
GMP-G　12	清掃・洗浄・殺菌消毒プログラム
GMP-G　13	使用水及び空気（圧縮空気・ガスを含む）管理
GMP-G　14	廃棄物の管理
GMP-G　15	有害生物防除
GMP-G　17	食品取扱者等の衛生及び健康管理
GMP-G　18	教育・訓練

JFS規格（フードサービス）セクター：Gガイドライン

JFS 規格（フードサービス）セクター：G

Ⅰ 食品安全マネジメントシステム(フードサービス)：FSM－G

FSM－G 2 食品安全の方針

●要求事項

経営者は、その組織として提供する料理等の安全性を確保することを明白かつ、簡潔に文書にした食品安全の方針を持たなければならない。

●考え方、具体的事例

食品安全の方針

○ 組織の食品安全に対する考え方の社会への表明として、食品安全の方針を経営者が決定し、食品取扱者全員が理解して認識できるようにします。
○ 経営者が安全な料理等を提供するという意識を持ち、食品取扱者に示すことが重要です。
○ 食品安全方針では、以下のことを意識して作成します。
① 組織が、消費者から見て安全で信頼される食品を提供すること
② 社会環境の変化に適切に対応し、法令や公正なルールを遵守すること
○ 食品の安全・品質の確保や消費者の信頼確保に係る自社の取組の効果を、定期的に検証して見直し、食品安全の方針が適切であるか、定期的に見直します。

FSM－G 4 経営者の責任

●要求事項

経営者は、食品安全に関する指示・報告・相談の連絡体制を構築しておかなければならない。 経営者は、食品安全管理に責任を持つ者として食品安全責任者を決めなければならない。 また、食品安全に影響を及ぼす可能性のある者のそれぞれの役割を明確にしなければならない。

●考え方、具体的事例

経営者の役割

○ 経営者は、食品安全上の危険性が正しく評価され、食品安全管理が適切に行われるようにします。

指示・報告・相談の連絡体制

○ 指示・報告・相談の連絡体制を適切に実施するために、会議や朝礼などを活用して食品安全に関係する具体的な指示・報告・相談の内容を決めておくと、管理がしやすくなります。
○ 指示、報告、相談とは、以下のとおりです。
- 指示：上司や管理者などから、業務や役割が明確にされること
- 報告：業務を実施した者が、上司や管理者などに事実を伝えること
- 相談：適切な業務になっているか判断ができない場合、新しい活動を行う場合などに適切性の確認をとること

食品安全責任者

○ 食品安全管理の適切な教育を受け、責任を果たすことのできる人を食品安全責任者として定め、役割を明確化することにより、効果的な体制づくりが可能となります。
○ 本社や支社に店舗の運営本部を設定している場合、食品安全責任者を本部のみの配置とするか、各施設への配置とするかは、組織の活動に合わせて決定します。

役割の明確化

○　経営者は食品安全と順法性を確保した上で、組織と各食品取扱者の役割を決定する必要があります。
○　「食品安全に影響を及ぼす可能性がある者」とは、調理作業に直接かかわる人だけでなく、食品安全活動に関わる部門の人すべてを指します。
○　適切な食品取扱者によって食品安全の監督が行われるよう、指示、報告、相談の連絡体制を含む、組織図や役割を明確にし、周知します。
○　役割を明確にすることにより、担当者または所属する部署の実施業務が明確になり、必要な力量や人数などの検討がしやすくなります。
○　作成した組織体系と役割を理解する場として、会議や研修などを設けると効果的です。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

経営者の役割

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２7(1) 及び　Ⅱ第２8(1)
営業者は施設またはその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者（以下、食品衛生責任者という）を定めておくこと。
◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２7(5) 及び　Ⅱ第２8(5)
営業者は、(4)の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

※食品衛生責任者
各都道府県の条例により、営業許可を受ける施設ごとに配置します。
食品衛生法に基づく食品衛生責任者とJFS規格（フードサービス）セクター：Gが求める食品安全責任者は、兼任が可能です。別に置かれている場合、互いに情報共有や連携を行うことが重要です。

食品衛生責任者の役割

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２7(3) 及び　Ⅱ第２8(3)
食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。
◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２7(4) 及び　Ⅱ第２8(4)
食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について、必要な注意を行うとともに、営業者に対し意見を述べるよう努めること。

FSM－G　7　資源の管理

●要求事項

経営者は、組織の食品安全を確保するための取組（本規格におけるハザード制御（フードサービス）：HACCP-G及び適正製造規範（フードサービス）：GMP-Gを実施するために必要となる経営資源（ヒト・モノ・カネ）を確保しなければならない。

●考え方、具体的事例

○　経営者は食品安全を確保するために、経営資源（ヒト・モノ・カネ）を利用できるようにします。
○　経営資源は限りがあるため、優先する事項を決め、工夫をして効果を最大化し、食品安全の確保を合理的に実施するようにします。
○　具体的な経営資源とは以下のとおりです。
・　ヒト：従業員（人数・力量）など
・　モノ：建物・内装・機械・器具・設備など
・　カネ：食品安全活動に利用する資金
○　合理的実施の例１：研修
・　外部研修なども多くの従事者を研修に出すとコストが大きくなり、定期的に行うことが困難になりますが、一人が研修を受けて、内部研修を行い水平展開すれば、組織内全体で最新の情報を共有することが可能です。

○ 合理的実施の例 2:内装 ・ 長期間の施設利用により劣化している場合、すべてを一度に修復するのではなく、食品安全に直接影響するものから順番に優先順位を決めて、数年にかけて内装環境を整えることも有効です。	

FSM－G 8 文書・記録の管理

●要求事項

必要に応じて、食品安全を確保するための工程管理と効果的な運営を証明するための文書をいつでも参照できるように保管し、更新するための手順を作り、運用しなければならない。
食品安全管理の実施を証明するために必要と定めた記録をとり、適切に保管しなければならない。

●解説、具体的事例

文書及び記録の管理 全般

○ 組織として作成した文書を明確にします。
承認者・配布先・最新版管理・保管期間・廃棄方法などが明確であると管理しやすいです。

○ 記録も指定された記録用紙がわかるように雛形の承認をおこない、適切に管理することにより食品安全の証明に利用することができます。

文書とは

○ 「文書」とは、紙に文字を記述したものだけでなく、絵、図、映像、音、これらを電子媒体に記録したものも含みます。

○ 文書は、次のような目的で作成します。
①. 安全管理を社外の人などにも説明できるようにする
②. 何か問題が発生したときにその原因究明に活用する
③. 作業を標準化し間違いやバラつきを最小限にする
④. 注意すべき点を明確化する
⑤. 文書そのものを記録する

○ 「食品安全を確保するための工程管理と、効果的な運営を証明するための文書」とは、管理上での要点や注意点などが明確に記述してあり、それに基づくことにより適切かつ効果的な運営を可能にするとともに、そのような管理を証明できる文書です。
内容としては、例えば、加熱・冷却といった温度の管理、汚染を防ぐための具体的工夫などが考えられます。必要となる文書は、その組織の規模、作業の複雑さなどで異なります。

○ 文書は、常に最新版が参照できるよう、最新版管理をします。
文書を修正及び保管する際のルールを決めておくことも有効です。
・ 文書に設定番号、廃止番号等を付ける
・ 文書・記録は 5 年間保管する 等

記録

○ 後からでも実施した物事やその状況を確認できるよう、書き記します。
本規格では「文書」に、記録を含みます。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

清掃・洗浄・消毒の手順書

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅱ第 2 1(2)
清掃、洗浄、消毒の手順書を作成する場合、「清掃または洗浄をおこなう場所」「装置・器具」「作業責任者」「清掃または洗浄の方法と、その頻度」「確認方法」などの必要事項を記載し、必要に応じて専門家の意見を聴く。

記録の保管
◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２9(2) 記録の保存期間は、取り扱う食品の賞味期限や消費期限等に応じて、合理的な期間を設定する。

FSM－G　10　業務手順

●要求事項

食品安全に影響するすべての工程及び業務運用について、適正製造規範（フードサービス）：GMP-Gとハザード制御（フードサービス）：HACCP-Gに関する作業手順と指示を定め、実施しなければならない。

●解説、具体的事例

業務手順
○　食品安全に影響するすべての工程及び業務運用について、役割を取り決めて手順の共有化をします。手順の周知は必要に応じて文書などを利用し、食品取扱者がわかりやすい方法を採用します。 ○　業務手順を作成する役割を誰が担うかは、組織の体制や活動に合わせて決定します。 ○　業務手順は理想ではなく、最低限のルールを記述するところから着手しましょう。 ○　手順と文書化のポイントを以下に示します。 ・　食品安全に影響するすべての工程について手順を決めます ・　「なぜ、いつ、どこで、誰が、何を、どのようにすべきか」を明確にしていくと作成しやすくなります ・　新人が入社した際や再研修などにも利用できるわかりやすさが必要です ・　必要に応じてイラストや写真を使用することにより、読みやすいものを作成することが可能です

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

管理運営要領
◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２10 及び Ⅱ第２6(6) 食品は特性や賞味期限などの要件に応じて、調理や保管等の作業にて時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱う。 ◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２11(1) 及び Ⅱ第２ 11(1) 施設や食品の取扱いに関わる管理をまとめた管理運営要領などを作り、食品取扱者へ周知する。

FSM－G　13　不適合への対応

●要求事項

原材料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び提供する料理等について、安全性に問題が生じる可能性があるものは使わず、提供しないための手順を定め、それを実施していなければならない。

●解説、具体的事例

不適合への対応　全般
○　原材料（容器包装資材含む）、仕掛品、手直し品及び提供する料理について、安全性に問題のあるものは不適合として、使用しないルールを決めます。 ○　不適合は確認による発見以外に、業務の発見のほか、消費者からの苦情による発見などが考えられます。（例：異物の混入など） ○　不適合が発見されることは悪いことだという認識を持つと、現場から報告が上がりにくくなるので、不適合が発見されても、適切な対応が採られ、安全でない食品が提供されなければ、管理はできていると

いう認識を持つところから始めます。
都合の悪い不適合が起きても報告されないと、組織の食品安全管理システムは改善されません。

対応手順

○ 基準を逸脱した食品を再加工する基準や手順、担当する責任者を決定して意図しない利用や誤った提供をしないように管理します。この管理には、基準を外れたものの識別や隔離などを含みます。
○ 不適合品は廃棄または修正（再加工、手直しなど）を実施し、その後、原因を究明し、再発防止が必要な場合は対策を講じます。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

不適合の管理

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２10(6)
モニタリングにより重要管理点に係る管理措置が適切に講じられていないと認められたときに講ずべき措置（以下「改善措置」という）を、重要管理点において設定し、適切に実施すること。
また、改善措置には、管理基準の不遵守により影響を受けた製品の適切な処理を含むこと。

FSM－G　16　苦情への対応

●要求事項

食品安全の取り組みの抜けや漏れを発見し、是正し、管理していくため、消費者からの苦情および苦情データを収集、解析し、システムの改善につなげる仕組みを構築し、実施、維持しなければならない。

●解説、具体的事例

対応手順

○ 苦情への対応手順を作成し、関係する従業員に対して教育及び訓練を実施しましょう。
○ 苦情は、食品安全に関わる事象と、それ以外の例えば品質に関わる事象とに区別する必要があります。本項目で要求しているのは、食品安全に関わる事象です。
○ 苦情の対応手順には、次の事項を含むことが望ましいです。
  - 苦情が単発なのか、複数発生事例なのかを把握する手順
  - 苦情者の要求事項の確認
  - 苦情の原因が本当に組織にあるのか、他に原因はないかを確認する手順
  - 組織に苦情の原因があった場合：
    - 原因の究明・排除、再発防止策の実施及び有効性の評価
    - 健康被害が発生した場合の患者への対応（謝罪、補償を含め）
○ 苦情対応への仕組みを作る手順としては、以下のことが考えられます。
  - 消費者からの問い合わせ・苦情について、対応方法を定めたマニュアルを整備します
  - 消費者からの問い合わせ・苦情に対し、その処理と調査を適切に実施する重要性を、従業員へ認識させます
  - 消費者からの問い合わせ・苦情に対し、適切な情報を提供します。
    その際、必要に応じて回答期日の目処を伝えます。
  - 消費者からの問い合わせ・苦情について対応した内容を記録します
  - 消費者からの問い合わせ・苦情については、責任者が対応終了の確認を行います

問い合せ・苦情に対する処理と調査の重要性

消費者からの問い合わせ・苦情は、現場の従業員が最初の受付窓口となることがあります。その際、従業員からの正しい説明によってその場で解決する場合もあれば、誤った説明や不適切な処理・調査によって事態が深刻化する場合もあります。

組織としてのリスクを減らすため、従業員には責任を持って対応する重要性を伝えましょう。

○ 消費者からの苦情については、適切に把握ができる仕組みをつくり、迅速に対応することが、苦情を速やかに解決するポイントになります。
○ 発生した苦情は自責・他責を問わず記録して定期的に評価することにより、仕組みに反映させることができます。
○ 苦情対応の担当者は、教育訓練を受けた者に限定します。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

緊急時の対応

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅰ第２15(3) 及び Ⅱ第２13(3)
消費者から寄せられた料理について異味や異物混入などの苦情のうち、健康被害につながる恐れがあるものを受けた場合は、保健所等へ速やかに報告する。

FSM－G 17 重大事故管理

●要求事項

事故対応マニュアル※を策定し、事故が起きた場合にはそれに基づいて適切な対応を行い、また当該マニュアルは常に有効であるよう維持しなければならない。このマニュアルには、必要に応じて、メニューの修正や休店の方法も記述する。
※食品安全に関わる問題が生じた時に、問題を拡大させないための適切な対応、管理を行うためのマニュアル

●解説、具体的事例

重大事故管理

○ 重大事故とは、食品安全に影響を与える可能性がある食品事故を指し、食品安全に影響を及ぼさないが品質には影響を与える可能性がある事故は含みません。
○ 重大かどうかは最初分からないことが多いので、事故が起きた場合は、ワーストケースを想定して動くことが望まれます。
○ 事故報告、料理の廃棄、回収について文書化された事故対応マニュアルを、以下のとおり作成します。
- 重大事故発生時は、不適合対応、苦情対応などの関連する管理手順に基づき対応します（ 関連要求事項: FSM－G 13 不適合への対応 、 FSM—G 16 苦情への対応 ）
- 重大事故管理のための権限を持った責任者を任命します
- 消費者、関連官庁の緊急連絡網を作り、最新であるよう管理します
- 消費者、関連官庁へ情報を提供する責任者を任命し、効果的なコミュニケーションが取れるようにします
- 食品取扱者への通達など内部コミュニケーションの仕組みを明確にします
- 重大事故の対応ができるかを評価するため、事故対応マニュアルに基づき、年１回以上の模擬訓練及び見直しを行います
- 事故の重大性と消費者へのリスクを立証するために、事故の記録を取り、評価を行います。事故の記録として、以下の内容が必要です
  a) 関連する料理、調理場所
  b) 影響を受けた料理の量

c)　調理の記録
d)　喫食者数と店舗

回収

・　事故対応マニュアルには、回収手続きを定めます。回収事故が発生した場合、初期対応が終わった後には監査会社へ報告します。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

緊急時の対応

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２4(2) 及び　Ⅱ第２7(2)
不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行う。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２15(2) 及び　Ⅱ第２13(2)
提供した料理等に係る消費者の健康被害及び食品衛生法に違反する料理に関係する情報について、保健所等へ速やかに報告する。

回収の仕組み

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２9(3)
食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、調理の記録を提出する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２13(1) 及び　Ⅱ第２10(1)
提供した料理等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった料理を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、回収の判断基準、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定める。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２13(2) 及び　Ⅱ第２10(2)
販売食品等が原因となって食品衛生上の危害が発生した場合、回収した製品に関し、廃棄その他の必要な措置を迅速に行う。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２13(3) 及び　Ⅱ第２10(3)
回収した料理は、他の安全な料理と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って、適切に廃棄その他の必要な措置を迅速に行う。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２13(4) 及び　Ⅱ第２10(4)
回収等を行う際、必要に応じて消費者への注意喚起などのため回収に関する公表について考慮する。

FSM－G　22　トレーサビリティ

●要求事項

組織は仕組みの見直しや評価、苦情発生時の原因追跡などができるよう、レシート、当日のメニュー、シフト表等の保管により、提供した料理等から使用した原材料及び従事した食品取扱者が特定できる手順を定め、管理しなければならない。

●解説、具体的事例

トレーサビリティ　全般

○　トレーサビリティに取り組むことにより、事故を未然に防ぐことや消費者からの信頼を維持することができます。

トレーサビリティの活用例

仕入れ元から「今日納品したパンに食中毒の恐れがあり、回収したい」と連絡があったが、昨日の在庫分を含めて仕込みしており、どの料理が今日受け入れたパンを使用したものか判断ができない。

トレーサビリティシステムがあれば、問題のパンを使用した料理を特定できます
問題のある料理だけに対応できるため、料理を無駄に処分することなく、食中毒事故も未然に防ぐことができます

○　問題の原因追跡をおこなうために、必要な記録や証拠の確保を検討して準備します。

トレーサビリティに必要な記録情報

○　トレーサビリティに必要な記録情報の整備、提供は、以下のとおりです。

- 受入れや提供など作成する記録の決定と、記録の保存手順を定め、実施します。行政から要請がある場合には、トレーサビリティに関連する記録を提出します。

トレースに必要な記録の例

工程	必要な手順と記録例	目的
入荷 保管	・「いつ・どこから・なにを・どれだけ」入荷したかの記録 （納品伝票などの保管により、対応可能） ・原材料受入時の確認記録（ 関連事項: HACCP-G 手順 6・7-1 受入 ） ・原材料保管場所の温度管理の記録（ 関連事項: GMP-G 5 ）	購入元の特定 問題商品の特定
調理 提供	・ハザード制御（HACCP-G 手順）・GMP-G 関連の記録 ・提供した料理の記録 （注文伝票やレシートなどの保管により、対応可能）	事故発生時の情報提供 健康被害の予防 健康被害の拡大防止

○　本社や支社に店舗の運営本部を設置して各店舗の原材料の発注管理を実施している場合には、使用原材料に対する本部と店舗の連絡体制を確認する。
（ 関連事項: FSM－G 2 経営者の責任 ）

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

トレーサビリティ 全般

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第 2 6(11)②
原材料、料理、使用している場合には容器包装をロット毎に管理し、記録する。

特定の食材に関するトレーサビリティ

◎　米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律　第 3 条
精米や米飯類、清酒など米トレーサビリティ制度の対象品目を生産者や卸売業者から購入した際には、納品書などの伝票を受領するか、取引記録を作成する。
受け取った伝票または取引記録は、3 年間保存する。

◎　牛の個体識別のための情報の管理及び伝達 に関する特別措置法　第 26 条及び第 27 条
営業施設における仕入れまたは販売額の過半を牛肉が占める特定料理提供業者は、特定料理（焼肉、しゃぶしゃぶ、すき焼き、ステーキ）の提供に関して、牛トレーサビリティ法に基づき、「個体識別番号の表示等」「帳簿の備付け」をおこなう。

FSM－G　29　消費者への情報提供

●要求事項

消費者が料理等の安全性に関する情報を認識できるように、メニューまたは表示、口頭説明にて情報提供を行わなければならない。また、正しい食品安全に関する情報を表示または、添付、説明するための手順を定め、実施しなければならない。

●解説、具体的事例

消費者への情報提供　全般

○　組織から消費者への食品安全に関する情報提供として「メニュー」「表示」「口頭説明」のいずれかを行います。

○　メニューは常に、提供される料理の正しい食品安全に関する情報が掲載されるよう、ルールを設けます。

○　責任者が不明確であると間違いが生じやすいため、情報提供の担当責任者を明確にします。

○　口頭説明にて情報提供をおこなう場合には、従業員によって説明が異なることがないよう、マニュアルや手順書などで整理する必要があります。
誤った情報を提供しないよう、管理しましょう。

○　メニュー及び表示は法令に則した方法、手順で提供します。

アレルゲンに関する情報

○　アレルギーを引き起こす原因物質を、アレルゲンと言います。
本規格では、消費者の食物アレルゲンによる事故を考慮し、できる限りの情報を提供します。

表示を奨励している対象品目（20品目）

いくら	バナナ	ごま	鶏肉	オレンジ
キウイフルーツ	やまいも	さば	りんご	牛肉
くるみ	カシューナッツ	さけ	まつたけ	ゼラチン
大豆	もも	いか	あわび	豚肉

○　組織または各店舗において、どのアレルゲンを管理し、またどのアレルゲンを管理していないかを表示または説明できることが必要です。

○　アレルゲンに関する情報を提供する手段の例として、以下のようなものがあります。
- メニューへの併記
- バイキング形式での、メニュープラカードへの併記
- 従業員による口頭での説明

○　外食産業におけるアレルゲン表示の考え方として、参考事項を以下に記します。
- 料理に使用する原材料にアレルゲンが含まれている場合：
「この料理には～～が含まれています」
例：豆腐の味噌汁　→「この料理には、大豆が含まれています」
- 料理にはアレルゲンは含まれていないが、調理場内でアレルゲンの取扱いがある場合：
「当店では、～～を含む料理を厨房にて取り扱っています」
例：うどん屋だが、そばも提供をおこなっている店舗→「当店ではそばを取り扱っています」

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

表示
◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第 2 15(1) 及び Ⅱ第 2 13(1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努める。 ◎　景品表示法　第 5 条 実際の商品・サービスよりも著しく優れていると誤認させる表示や、他の事業者の同種または類似商品・サービスよりも著しく優れていると示す表示をしない。 ◎　米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律　第 8 条 ご飯、おかゆ、ピラフ、パエリア、チャーハンといった米飯等を販売・提供する場合、消費者に対して産地情報を伝達する。

Ⅱ　ハザード制御(フードサービス)：HACCP－G

ハザード制御

HACCP とは、食品安全のために特定の危害要因(ハザード)とその管理措置を特定し、最終製品の試験検査に頼るのではなく工程における、予防的な管理システムを確立するツールです。
HACCP の成功には、経営者と食品取扱者とが一体となり、一次生産や微生物学、調理技術など多岐にわたる専門性が必要です。
本規格では、HACCP の手順1～12によって、ハザード制御を実施します。

HACCP－G 手順 1　HACCP チーム(食品安全チーム)の編成

●要求事項

一定の力量を持つ要員により HACCP チーム(食品安全チーム)を編成しなければならない。

●解説、具体的事例

HACCP チーム
○　HACCP チームは、組織内の食品安全の取組について責任を持って管理します。 ○　HACCP チームは、調理や検査、施設設備や機械器具の工務などの担当者等、可能な範囲でさまざまな専門的技量を有している者で編成すると、ハザード分析の死角を無くすことができ、また意思疎通が円滑になります。 ○　組織内の知識や専門性が不足している場合は、外部研修を受けることや、外部の食品衛生専門家の参画や助言を得ることも有効です。 ○　食品取扱者が少数の場合、チームは必ずしも複数名である必要はありません。また、外部の人材を活用することもできます。
HACCP チームリーダー
○　HACCP チームリーダー(食品安全責任者)は、提供する料理に関する知識と専門的な技術を有し、各料理の特徴や工程の知識を有する食品衛生責任者等で、コミュニケーション能力が高く、社内の意見をまとめられる人が適任です。 ○　食品安全責任者と HACCP チームリーダーが別である際には、連携を確実にする必要があります。 ○　事業者の規模によっては、各種業務を兼任している場合が多く、そのため経営者自らがチームリーダーとなる場合や、食品の安全に関する対応等について 1 人がすべてを実施する場合もありますが、可能な範囲で社内の協力体制を確保するように努めることが大切です。

HACCPーG 手順 2　料理の特徴の確認

●要求事項

提供する料理等や調理工程の設計の際には、関連する安全要件を考慮しなければならない。その中には、ハザード分析に必要な情報を確認できなければならない。料理ごと、あるいは料理のグループごとにこの特徴は定められていなければならない。

●解説、具体的事例

料理の仕様　全般

○　料理の特徴を明確にするため、提供する料理について、必要な項目に分けて以下のとおり仕様や特性を記述します。

- 具体的には提供する料理について、次の項目を記載します
  - 名称および種類
  - 特性
  - 原材料の名称
  - 添加物の名称及び使用基準
  - 提供期限と保存の方法
  - 危害要因管理のための社内目標
    （食品衛生法で定められている細菌についての成分規格など）
- 包装する場合は以下を追加して記載します
  - 包装の形態
  - 単位と量
  - 容器包装資材の材質
- 料理の特性に合わせ、グループとして取り扱うことが可能です。グループとして取り扱うかどうかは、ハザードが共通かどうかによります。
- アレルギー物質を含む場合、または同施設内によってアレルゲンの汚染があり得る場合は、そのことも記載します。
- 今まで使用していたレシピに情報を追記して、製品説明書として活用することも可能です。

レシピを活用した製品説明書の例

料理レシピ

料理の写真または絵

料理の名称

使用原材料・添加物

名　称	使用量	備　考

料理に含まれるアレルゲン（◯を記入）

表示義務 7 品目	えび	かに	小麦	そば	卵	乳	落花生
表示推奨20 品目	あわび	いか	いくら	オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉
	くるみ	ごま	さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ
	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	

作り方

盛り付けに使用する食器、または使用する包装資材

名称	備考（取り扱いの注意事項 等）

提供方法

☐ 喫食までに時間が空く場合：提供は調理終了から ＿＿＿＿＿＿ までとする

喫食方法

☐ そのままお召し上がりいただけます
☐ 下記の調理をおこなってから、お召し上がりください
調理方法：
☐ その他
詳細：

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

製品説明書の作成

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第 2 6(11)③
料理によってその特性、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存する。

HACCP－G 手順 3　料理の提供方法の確認

●要求事項

特別な配慮を要する料理等の提供方法、配慮を必要とする消費者がある場合には、明確にしなければならない。

●解説、具体的事例

○　料理の提供方法、対象とする消費者を、文書に以下のとおり記述します。
- 喫食や提供の方法、対象となる消費者を明確にします。
  特に、健康弱者や幼児、高齢者などを対象とする場合は、内容に注意を払います。
- 使用用途として、加熱調理の必要や開封後の注意がある場合、必要事項を記述します。

HACCP－G 手順 4　フローダイアグラム（工程図）の作成

●要求事項

フローダイアグラム（工程図）を作図しなければならない。

●解説、具体的事例

○　原材料の受け入れから料理の提供に至る一連の調理工程について、流れに沿って各工程の作業内容がわかるようなフローダイアグラムを作成します。

○　各工程の概略および施設内の平面的、立体的な配置がわかる施設の図面を作成すると、工程のポイントや交差汚染の可能性がある箇所を特定することができ、ハザード分析の一助となります。

フローダイアグラムの作成

○　フローダイアグラムは、以下の手順で作成します。

①. 原材料の受入れから料理の提供までの工程や作業を簡潔に列挙します。

②. 列挙された原材料や工程を枠で囲み、枠を矢印で結び、工程順に番号をつけます。原材料については、食品添加物、包装容器、使用水なども書き入れ、これらは同列に枠組みで記載し、使用する工程まで矢印を結びます。

③. 原料加工において、発生した廃棄物や別途料理に利用する加工原料となる場合は、明記します

④. 工程において、合否判定がある工程またはやり直し工程がある場合は、管理できるよう明記します

○　外食でのフローダイアグラムの例として、メニューを 4 種類にまとめたものが次頁です。

フローダイアグラムの種類	該当メニューの例
A.　生で食べる料理の場合	野菜サラダ、カットフルーツ　など
B.　加熱後に提供する料理の場合	ハンバーグ、焼き魚、フライドポテト　など
C.　加熱後に冷却する料理の場合	和え物、ゼリー　など
D.　冷却後に再加熱する料理の場合	カレー、煮物　など

フローダイアグラムの活用

○　調理工程を図式化し、必要に応じて保管温度や加熱温度・時間を書き入れることで、食品安全に関わる管理が整理され、食品安全の視点で考えやすくなります。

○　作成したフローダイアグラムを基に、ハザード分析の結果から、重要な危害要因を確認ポイントとします。

○　フローダイアグラムの活用例としては、次のことがあります。

- HACCP－Gの手順を確認する
- 危害要因を管理するポイントを見つける
- 温度測定など、特に教育が必要な工程を定める　など

HACCP－G 手順 5　フローダイアグラムの現場での確認

●要求事項

フローダイアグラム（工程図）が現場と合っているかどうか確認をしなければならない。

●解説、具体的事例

フローダイアグラムの現場での確認

○　フローダイアグラムにて、危害要因分析が十分に可能な工程として明確化されていることを、現場で以下のとおりに現場のレイアウト図と照合しながら、確認を行います。

①. 現場では受入工程より順に確認をしていき、一時保管や仕掛品の管理などを含めて適切な工程を示せているか確認します。

②. 現場にて、工程や活動がフローダイアグラムと不整合であることを確認した場合は、責任者に正しい管理方法を確認して、フローダイアグラムを修正します。

A. 生で食べる料理の場合（例）

原材料	業務の内容（例）
– 肉・魚・野菜 など	
1.受入	– 発注書との確認（名称、数量、価格、賞味期限、保存条件） – 温度の確認 – 包装の破損の確認 など
2.保管	– 常温保管（直射日光を避けた場所） – 冷蔵保管 – 冷凍保管
3.下処理	– 解凍、洗い、脱水、皮むき、トリミング、 – 切る、下ゆで、さらす、混ぜる、材料を計る、調味する – 砕く、絞る、擦る、味付け、成型
（ 4.保持 ）	– 冷蔵保管
4.盛り付け	
5.盛り付け	– トレイ等 小分けの盛り付け – 大皿盛り付け：大容量容器への盛り付け
（ 5.保持 ）	
6.提供	– 消費者への提供 – ショーケースへの陳列
廃棄	

B. 加熱後に提供する料理（例）

原材料	業務の内容（例）
－ 肉・魚・野菜　など	
1.受入	－ 発注書との確認（名称、数量、価格、賞味期限、保存条件） － 温度の確認 － 包装の破損の確認　など
↓	
2.保管	－ 常温保管（直射日光を避けた場所） － 冷蔵保管 － 冷凍保管
↓	
3.下処理	－ 解凍、洗い、脱水、皮むき、トリミング、 － 切る、下ゆで、さらす、混ぜる、材料を計る、調味する － 砕く、絞る、擦る、味付け、成型
↓	
（　4.保管　）	
↓	
5.加熱	－ 焼く、煮る、揚げる、蒸す、茹でる （ただし、75℃1分間以上 加熱しない場合を除く）
↓	
6.盛り付け	－ トレイ等 小分けの盛り付け － 大皿盛り付け：大容量容器への盛り付け
↓	
（　7.保持　）	－ 保温保管
↓	
8.提供	－ 消費者への提供 － ショーケースへの陳列
→ 廃棄	

C. 加熱後に冷却する料理（例）

原材料	業務の内容（例）
－ 肉・魚・野菜　など	
1.受入	－ 発注書との確認（名称、数量、価格、賞味期限、保存条件） － 温度の確認 － 包装の破損の確認　など
2.保管	－ 常温保管（直射日光を避けた場所） － 冷蔵保管 － 冷凍保管
3.下処理	－ 解凍、洗い、脱水、皮むき、トリミング、 － 切る、下ゆで、さらす、混ぜる、材料を計る、調味する － 砕く、絞る、擦る、味付け、成型
4.加熱	－ 焼く、煮る、揚げる、蒸す、茹でる （ただし、75℃1分間以上 加熱しない場合を除く）
5.冷却	－ 氷水での冷却 － 冷蔵庫、冷凍庫での冷却 － ブラストチラーでの急速冷却
5.盛り付け	
6.盛り付け	－ トレイ等 小分けの盛り付け － 大皿盛り付け：大容量容器への盛り付け
6.冷却	
（　7.保持　）	－ 冷蔵保管 － 冷凍保管
8.提供	－ 消費者への提供 － ショーケースへの陳列
廃棄	

D.冷却後に再加熱する料理の場合（例）

原材料	業務の内容（例）
－ 肉・魚・野菜　など	
1.受入	－ 発注書との確認（名称、数量、価格、賞味期限、保存条件） － 温度の確認 － 包装の破損の確認　など
2.保管	－ 常温保管（直射日光を避けた場所） － 冷蔵保管 － 冷凍保管
3.下処理	－ 解凍、洗い、脱水、皮むき、トリミング、 － 切る、下ゆで、さらす、混ぜる、材料を計る、調味する － 砕く、絞る、擦る、味付け、成型
4.加熱	－ 焼く、煮る、揚げる、蒸す、茹でる （ただし、75℃1分間以上 加熱しない場合を除く）
5.冷却	－ 氷水での冷却 － 冷蔵庫、冷凍庫での冷却 － ブラストチラーでの急速冷却
（　6.保管　）	
7.再加熱	－ 焼く、煮る、揚げる、蒸す、茹でる （75℃1分間以上 加熱しない場合を除く）
7.盛り付け	
8.盛り付け	－ トレイ等 小分けの盛り付け － 大皿盛り付け：大容量容器への盛り付け
8.再加熱	
9.提供	－ 消費者への提供 － ショーケースへの陳列
廃棄	

HACCP-G 手順 6・7 （原則1，2） 危害要因の分析と重要な危害要因の管理方法

●要求事項

原材料の仕入れから出荷までの工程の中で、健康被害を引き起こす重要な危害要因を自ら分析を行うか、もしくは適切な方法で特定し、これを管理する方法（どこで何を実施するか）を決めなければならない。その際には次の 6 つの工程および、これを管理する方法を少なくとも考慮に入れなければならない。
危害要因としては、生物、化学物質（アレルゲンを含む）、硬質異物を検討しなければならない。

HACCP-G 手順 6・7-1　受入

●要求事項

外部から調達する原材料、資材及びサービスのうち、食品安全に影響するものすべてが必ず組織が要求する事項に適合するよう、受入に関する手順を定め、実施しなければならない。

●解説、具体的事例

受入　概要

○　食品安全に及ぼすリスクの程度に応じて、外部調達するものの確認方法や基準をそれぞれの企業が決める必要があります。
○　受入に関する手順では、原材料の仕様書、契約書は必ず確認します。

受入時の確認事項

○　受入時には、受入検査として次の内容を確認してから受入します。確認した記録は保管します。
- 受入の基準が満たされているか（例：冷蔵品は 10℃以下か、冷凍品は-15℃以下か）
- 消費期限/賞味期限が切れていないか
- 包装破損がないか

○　購入先に対しては、配送中の保存温度の徹底を求めます。
○　受入時の確認によって問題を発見した原材料や資材は、ただちに購入先へ返却します。返却が出来ない場合、どう処理するかが決定するまでは、問題があることがわかるようにラベルなどで識別し、問題のないものと別に保管します。

受入時に立ち会いをせず、業者が納品する場合

○　受入時に立ち会いをせず、購入先業者が原材料を納品する場合、立ち入る業者は指定した業者のみとします。
○　温度管理が必要な冷蔵品・冷凍品を納品してもらう場合は、指定業者に納品時の製品温度を確認してもらうことが必要です。業者が確認した温度は伝票等に記入してもらい、食品取扱者はルール通りに業者によって温度が確認されたことを確認します。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

原材料の要件

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第 1
原材料となる農林畜水産物（一次生産物）の管理については、以下のものが含まれる。
- 生産段階でじん埃、土壌または汚水による汚染防止を図っている。
- 生産段階で廃棄物、有毒物質等を適切に管理している。
- 生産段階で農薬、動物用医薬品、飼料、ネズミ・昆虫等、異物、微生物、糞便等からの汚染防止を図っている。
- 生産段階の施設は清掃及び適切な補修により清潔かつ適切に維持管理されている。
- 採取・保管・輸送段階で、ネズミ・昆虫等、化学物質、異物、微生物等による汚染防止を図っている。
- 食用として明らかに適さないものを分別している。
- 温度、湿度管理その他必要な措置を通じて、食品の腐敗、変敗等を防止している。
- 取扱い者の衛生管理を行っている。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２6(1)
適切に管理された原材料を仕入れ、品質、鮮度、表示等について点検して点検状況を記録するよう努める。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２6(1)
原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れない。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２9(1)
定期的に、取り扱う食品の「仕入れ元」「製造または加工等の状態」「出荷または販売先」の情報等を記録し、保存するように努める。

HACCP-G 手順　6・7-2　保管・保持

●要求事項

原材料、仕掛品及び料理の保管・保持にあたり、食品安全上のリスクを最小化する温度管理の仕組みや交差汚染防止の仕組みを確立しなければならない。

●解説、具体的事例

保管・保持の温度管理　全般

○　冷蔵保管のものは、冷蔵庫や氷などを用いて製品温度が 10℃以下となる温度で保管し、すぐに使用しない冷凍品は、製品温度が-15℃以下となる温度で保管します。

○　冷蔵庫や冷凍庫、保温庫などの温度の維持に関わる設備は、料理そのものが保管温度を維持できるよう、設定温度を考えます。
例えば冷蔵庫の開け閉めが多く、庫内温度が上がりやすい場合には、設定温度を保管温度よりも低く設定して、影響を少なくします。

○　保管した料理や原材料の温度が、10℃以下または-15℃以下となっているか定期的に確認します。
（ 関連要求事項: HACCP-G 手順 11　検証 ）

○　調理後すぐに提供しない料理は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は 60℃以上で管理します。

低温の管理

○　肉や魚などの動物性原材料は、製品温度が 10℃以下となる温度で保管します。

○　マグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジ等の赤身魚は、ヒスタミンを生成する危険性があります。ヒスタミンを生成させないよう、魚体が 10℃を超えない低温管理を行いましょう。

ヒスタミン

細菌によって作られる化学物質で、多量に摂取するとアレルギーに似た症状を起こします。加熱しても分解できないため、加熱済みの食品でも食中毒が発生します。

サバ科、マグロ、カジキ、カツオ、サバ、イワシ、サンマ、ブリ、アジ等の赤身魚はヒスタミンが多く生成されやすい魚ですので、特に低温での取扱いを心がけましょう。

HACCP-G 手順 6・7-3 下処理

●要求事項

原材料が適切な状態であるか、使用前に確認する手順を定めなければならない。
原材料の取扱いにおいて、料理および使用方法に応じた管理の仕組みを確立しなければならない。食品を解凍する場合には、安全に解凍する仕組みを確立しなければならない。

●解説、具体的事例

使用する原材料

○ 受入検査時の梱包状態または冷凍など原材料の状態によって、適切性がわからないことがあります。そのため、使用前に原材料へ痛みやカビの発生がないか等の適切性を確認します。(関連要求事項: HACCP 手順 6・7- 1 受入)

○ 冷凍又は冷蔵設備から出した原材料は、速やかに下処理、調理を行います。

解凍作業

○ 食品を解凍する時には、解凍する温度と時間を管理しましょう。解凍後の食品は、再凍結しないよう努めます。

○ 加熱しながら解凍するなど、調理作業との同時進行ではなく、解凍のみをおこなう場合には、冷蔵庫や氷を用いて可能な限り 10℃以下で解凍します。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

下処理

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅱ第 2 6(2)
原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、調理する。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅱ第 2 6(11)④
分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認する。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅱ第 2 6(4)
添加物を使用する場合には正確に秤量し、適正に使用する。

HACCP-G 手順 6・7-4 加熱・再加熱

●要求事項

殺菌を目的とした加熱は、適切な温度と時間による加熱を実施しなければならない。味・風味のための加熱の場合には、生で食べるものと同じ管理を行わなければならない。
また加熱調理に使用する油は、適切なものを使用しなければならない。

●解説、具体的事例

加熱・再加熱 全般

○ 加熱は、微生物に対して非常に効果的です。加熱不足を起こさないために、加熱温度や時間を管理することで、料理の中心まで十分火を通します。

○ 調理作業の加熱においては、食中毒の予防に効果のある「殺菌加熱」と料理の品質のためにおこなう「調理加熱」があります。

殺菌加熱と調理加熱の例

殺菌加熱
- 焼き
- 煮込み
- 揚げる など

調理加熱
- 下茹で
- 表面のあぶり焼き など

○ 下茹でなど、食材に完全に火を通さない「調理加熱」のみで作る料理は、生で食べるものと同じ管理が必要です。

○ 「殺菌加熱」では、加熱温度や時間によって食材の中心まで火を通します。
中心まで火が通ったことを確認する方法として、次のような方法があります。

- 透明な肉汁がでること
- 断面の中心に赤みがないこと
- タイマーによる加熱時間の測定
- 中心温度計を使用した料理の中心温度の測定　など

加熱時の中心温度

中心温度計にて食材に火が通ったことを確認する場合には、
下表の基準を参考として、管理する加熱温度と時間を決定しましょう。

対象	加熱条件
非芽胞の病原微生物	中心温度 75℃に達する
	卵：中心温度 70℃を 1 分間以上 その他の食品：中心温度 75℃を 1 分間以上
ノロウィルス	中心温度 85℃～90℃で 90 秒間以上

○ 中心温度計による測定以外の方法で火が通ったことを確認する場合には、新メニュー開発時または定期的な頻度で、加熱した料理の中心温度を測定することが望ましいです。

○ 「殺菌加熱」を担当する食品取扱者は、食材に十分火が通ったかを適切に判断できる経験または能力が必要です。殺菌加熱担当予定の食品取扱者には、判断の基準や火が通らなかった場合の危険性などを取り入れた教育・訓練をおこないましょう。
（ 関連要求事項： GMP-G 18 教育・訓練 ）

○ 料理がすぐに提供されない場合、できるだけ早く冷却するか、中心温度を 60℃以上に保つ必要があります。
（ 関連要求事項： HACCP-G 手順 6・7-5 冷却 ）

調理油

○ 焼き物や揚げ物作業では、調理用油を使用します。

○ 再利用などで少し汚れた油は 180℃付近で発煙し、その後、発火する危険があります。
180℃を超える温度で調理をおこなう場合には、可能な限り、新しい油を利用しましょう。

○ 揚げ作業において調理する油脂を再利用する場合は、揚げ調理中に煙・カニ泡が出る、粘度が増す等の状態が見られるものは利用しないなど、いつまで使用可能とするかの基準を決めます。

使用不可の基準　例

- 170℃未満の温度で、煙がでた場合
- 酸価が 2.5 を超えた場合

酸価

油がどの程度酸化している状態か、値で知ることができます。
酸化を指標として使用する場合には下表の評価表を参考に基準を検討しましょう。

酸価の値	評価
0～2 未満	油の劣化はほとんどみられない
2～3 未満	劣化しかけている
3～4 未満	かなり劣化している
4 以上	明らかに劣化しており、中毒の危険性がある

再加熱

○ 料理を不適切な温度で長く保管・保持した場合、微生物の増殖し、非常に危険です。再加熱の場合でも加熱温度・時間を守った加熱をおこないます。

ウェルシュ菌

人や動物の腸管、土壌、水中など様々な環境におり、熱に強い「芽胞」と呼ばれる殻を作ることで 高温でも生き残ることができる菌 です。
次のいずれかの処理を行うことにより、ウェルシュ菌による食中毒を防ぐことができます。

- 加熱後 3 時間以内に、かき混ぜて酸素を取り入れながら、20℃以下まで急冷する
- 食品中で増殖した状態のウェルシュ菌は熱に弱い型であるため、料理提供前に沸騰させる等の再加熱を実施する

○ 黄色ブドウ球菌等の耐熱性毒素が産生されると、再加熱でも安全な状態にすることはできません。GMP-Gの順守により、衛生環境を整えることが重要です。

HACCP-G 手順 6・7-5 冷却

●要求事項

加熱した料理等を冷却する場合には、適切な温度と時間による迅速かつ効果的な冷却を実施しなければならない。

●解説、具体的事例

冷却時間

○ 食中毒の発生原因の一つとして、食品の冷却に時間をかけすぎることがあります。
緩やかな冷却では、耐熱性菌など加熱から生き伸びた微生物にとって増殖しやすい環境を提供することになります。

○ 食中毒菌が増殖しやすい温度帯（約 20℃～50℃）の時間を短くするため、冷却機の使用や衛生的な容器に小分けするなどして、料理の中心温度が 2 時間以内に 10℃付近まで下げることが望ましいです。

○ 濃厚なスープやシチュー、大量に盛ったご飯などは、質量と容積が大きいため、冷却に時間がかかります。小分けにするなどの工夫を行いましょう。

○ 業務用冷蔵設備は冷温の保持が目的であり、大量の食品を冷却するようには設計されていません。食品を冷却する方法としては次のものがありますので、必要に応じて検討しましょう。

- ブラストチラーなどの急速冷却冷蔵機器を使用する
- 小分けで調理して、一度に大量に冷却することを回避する
- 氷水につけた容器の中でかき混ぜる
- 少量あるいは濃縮したベースを準備し、十分な水または氷を加えて必要な量に調整する

ブラストチラー

料理の中心温度を急速に冷却するための機器であり、細菌が増殖しやすい温度帯を短時間とすることで、料理の安全性を保つことができます。
また素早く料理を冷却することから、手間や時間の節約に繋げることも可能です。

○ 冷却が完了した後はすぐに、冷蔵庫へ料理を保管します。

HACCP-G 手順 6・7-6 盛り付け・提供

●要求事項

料理等の盛り付け・提供にあたり、料理等を安全に提供するための仕組みを確立しなければならない。
セルフサービス等の陳列販売を行う場合には、料理等の温度管理及び提供時間など、食品安全の確保に必要な手順を決定しなければならない。

●解説、具体的事例

盛り付け・提供　全般

○　盛り付け作業前には、手洗いまたは新しい手袋への交換を実施します。
○　盛り付けに使用する調理器具やふきん、料理に使用する食器は衛生的に洗浄・消毒し、衛生的に保管します。
○　テーブルクロスやナプキン等は、清潔な状態で提供するための手順を定めます。
○　サーバーを使用する場合、皿、ボール、グラスまたはコップの食品接触部分に触ってはいけません。
○　料理の提供前には、目視にて異物の有無を確認します。
○　一度、消費者に提供したが食べなかった添え物、パン、ロール、フルーツまたはピクルス等を別の消費者に提供してはいけません。
○　料理を持ち帰りで提供する場合には、次の事項を正確に伝える必要があります。
　・　料理の保存方法
　・　消費期限
　・　該当する場合には、再加熱の方法
○　提供作業に従事する者は、調理従事者と同様の健康管理、身だしなみ、手洗いを実施する必要があります。
○　支払いを担当する従業員が料理を扱う場合、料理を安全に保つための処置を取ります。処置の例として、料理の取扱い前の手洗いの実施などがあります。

バイキングやサラダバーなどの陳列：全般

○　セルフサービスにて料理を提供する場合、陳列した料理が人から汚染されないよう保護するため、次のような対応策を検討しましょう。
　・　カウンターやサラダバー用食品防御器具、陳列ケースの使用
　・　取り分け器具の使用や小分け方法の検討
　・　監視カメラを設置している旨の表示等による、いたずら防止対策
○　陳列用の飾りあるいは設備が、料理を汚染しないよう管理します。
○　トング等の食器や器具は定期的な交換と洗浄・消毒をおこないます。器具の交換や清掃・消毒は、少なくとも 4 時間ごとに実施することが望ましいです。
○　陳列した料理は下表を参考に提供時間を決め、提供時間を超えた料理を消費者が食べない管理をおこないます。

対　象	提供時間
料理全般	2 時間以内
温度の保持が難しい料理 （揚げ物や焼きものの盛り付けなど）	3 時間以内
4℃以上 10℃未満で保冷する料理	2 時間以内
4℃未満で保冷する料理（加熱調理後の場合）	24 時間以内

バイキングやサラダバーなどの陳列：温度管理

○　陳列時の料理温度は、冷たい料理の場合は 10℃以下、温かい料理の場合は 63℃以上に保ちます。
○　温かい料理の陳列では、60℃以上（国際規格では 63℃以上）で維持できる、湯桶のような器具や保温ショーケースなどの保温機器を使用します。
○　冷たい料理の陳列では、例えば氷床、冷却用陳列棚、冷蔵庫などの保冷機器を使用します。

配達

○　配達するための車両について、使用目的に適合し、整備され、清潔に保つための手順を整備し、実施します。
○　配達するための車両は食品専用とすることが望ましいです。他のものと混載する場合には、移り香や汚染を防ぐための対策が必要です。
○　運搬において以下の事項について留意する必要があります。
　・　車両や配達のためのコンテナは、清潔で外部からの汚染を防止する構造にします。

- 料理に応じて温度を管理するため、必要な場合は冷蔵・冷凍機能を備えます。
- 車両やコンテナは清潔状態の維持のため、洗浄可能な材質で、定期的に洗浄・消毒を行います。汚れや異臭が確認された場合は、直ちに洗浄します。
- 長時間冷蔵や冷凍状態で配送する場合、庫内の温度計などの計器類を定期的に点検し、記録するようにします。
- 食品の配送量に応じた十分な容量を有する車輌を使用することが重要です。
- 積載部分には、みだりに部外者を立ち入らせたり、作業に不必要な物品等を置いたりしないようにします。

○ 輸送手段（例えば、トラック）に温度を制御する方法がない場合、配送先までの距離は温度管理をしない状態から 2 時間以内に喫食される距離までとします。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

運搬（食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第 5 ）

◎ 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、常に清潔にして補修する等、より適切な状態を維持する。
◎ 食品を食品以外の貨物と混載する場合、必要に応じて食品を適切な容器に入れる等の区分けをする。
◎ 運搬中の食品がじん埃や有害なガス等に汚染されないよう管理する。
◎ 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等を、品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した後は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒する。
◎ 必要に応じて、食品専用の運搬に用いる車両、コンテナ等を使用し、食品専用であることを明示する。
◎ 運搬中の温度、湿度、時間、その他の必要な条件を管理する。
◎ 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意する。
◎ 弁当等にあっては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意する。

HACCP-G 手順 8・9 （原則 3・4） 管理基準とモニタリング方法の設定

●要求事項

重要な危害要因の管理ができているかどうかを判断する基準（管理基準又は許容限界という。）を定め、実施できているかどうかを確認する方法を決めなければならない。

●考え方、具体的事例

○ ①重要な危害要因が許容できる範囲内で管理されているかを確認するための基準を定めて、②この基準に基づいて管理ができていることをモニタリングする方法を決めます。
○ 重要な危害要因が許容できる範囲内で管理されているかを確認するための基準は、一般的には「許容限界」（クリティカル・リミット）といわれています。コーデックスの HACCP 実施の指針でも、この基準を設定することを必須としています。許容限界は管理基準という場合もあり、同じ内容になります。許容限界よりも安全側に設定する管理上の基準（オペレーショナル・リミット）とは異なる基準ですので注意してください。
○ 基準に基づいて管理ができているかを、連続又は相当の頻度で、目視や機器を使ってモニタリングします。モニタリングの方法は、「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」にも事例が書かれていますので、参考にしてみてください。
○ 確認は、連続的又は相当の頻度で実施しますが、記録は、その都度ではなく、異常があったときに日誌に記録しておく、といった方法でもよいです。後からその記録が確認できるようにしておきます。

HACCP-G 手順 10 （原則 5） 是正処置（改善措置）の設定

●要求事項

管理基準を逸脱したものがあった場合に、どういう対応を行うのか（是正処置（改善措置ともいう。））を決めなければならない。

●考え方、具体的事例

○ 管理基準又は許容限界を逸脱した場合には、その原因を究明し、その再発生を未然に防止するための措置を講じなければなりません。これを「是正処置」（改善措置）といいます。
○ コーデックスの HACCP 実施の指針では、是正処置（corrective action）となっています。
是正処置と改善措置は同じ意味合いとなります。
○ 逸脱を発見した場合には、どの製品の出荷を停止するか、逸脱品の扱いをどうするのか、どのような方法でラインに戻すかなどを決める必要があります。

HACCP-G 手順 11（原則 6） 検証手順の設定

●要求事項

重要な危害要因の管理の方法が、決められた通りに行われているかの確認と取扱いルールの修正の必要性を判断する手順（検証手順）を定めなければならない。検証結果は記録しなければならない。

●考え方、具体的事例

○ 重要な危害要因が、あらかじめ定めた方法に基づいて適切に管理されていることを確認するための検証手順を決める必要があります。
○ 検証の方法としては、記録者以外の検証責任者による記録（HACCP-G 手順 12 参照）の確認、
モニタリング実施状況の観察、中間製品や最終製品の検査などがあります。
○ 一度決めた管理の方法も、製造工程、原材料、製造設備、製造工程の現場の従業員等の変更があった場合には、重要な危害要因の管理の方法が適切に設定できているかを確認していく必要があります。どういう場合にこの確認をするのかを、あらかじめ決めておきます。
○ また、確認や修正をした場合は、それを記録しておきます（HACCP－G 手順 12 参照）。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

ルールの見直し
◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅱ第 2 11(2) 定期的に拭き取り検査等を実施して施設の衛生状態を確認することで管理運営要領などのルールの効果を検証し、必要に応じてその内容を見直す。
検食の実施（食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅰ第 2 14 及びⅡ第 2 12）
◎ 飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋は、原材料、調理済み食品ごとに、48 時間以上検食を保存すること。（ただし休業日にまたがる場合は、休業日の翌日まで） なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。 ◎ 検食を実施する場合には、料理の配送先、配送時刻及び配送量も記録し保存すること。

HACCP-G　手順 12（原則 7）　記録の保持

●要求事項

重要な危害要因の管理の実施、是正処置（改善措置）の実施、検証の実施と修正については、実施の記録（日誌を含む）をとり、一定期間保持しなければならない。

●考え方、具体的事例

○「危害要因の管理の実施」、「是正処置（改善措置）の実施」、「検証の実施と修正」の3種類の記録をとる必要があります。何をいつ実施したのか、逸脱が発生した日時やその事象の内容などについて、後から分かるようにしておくためです。

○「是正処置（改善措置）の実施」と「検証の実施と修正」の記録は、日誌に記述しておくことでも十分です。日誌で記述する場合には、少なくとも何を・いつ・どのように実施したかがわかるように記録しておくようにしましょう。

○「危害要因の管理の実施」については、業種・業態ごとの「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」に記録の様式が示されており、参考にしてください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

GMP－G　3　施設の設計、施工、管理

●要求事項

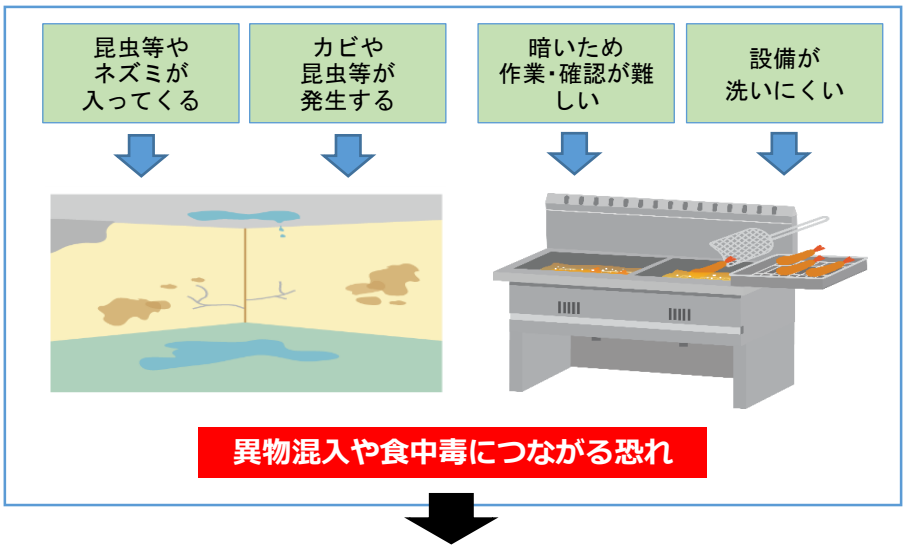
食品取扱い区域は、外部環境、内部環境及び調理工程から生じる汚染のリスクを制御できるように設計し、維持しなければならない。

●解説、具体的事例

施設の立地、設計、配置について

○　調理施設を設計する際、最も重要なことは、調理作業への影響を十分に把握することです。
○　建物に使用する材料は、食品への二次汚染や悪影響が無いよう配慮します。
○　パイプライン及び電気配線・空気ダクト等を設置する場合は、上部にチリや昆虫等の死骸が堆積しない構造で、掃除しやすい位置に設置します。

【施設において問題となるポイント】



衛生的な作業や食品、従業員、
そして環境に配慮した設計が必要

施設のレイアウト

○　建物のレイアウトとして、調理場と客席の境界、提供と下膳の区画管理を行います。店舗内のどこからが調理場として管理するかを明確にすることで、思わぬ交差汚染を防止します。
○　調理作業動線・人員動線などを記述し、移動の流れ（動線）から食品安全への影響を考慮することが効果的です。影響を把握するにあたって、以下のものを参照します。
- 調理工程を示すフロー図
- 機器、要員、原材料や製品の搬送方法、工程能力等
- 調理工程に見合う作業区分
- 「物」「人」等の動線

○　製造動線・人員動線などを記述し、この移動の流れ（動線）から食品安全への影響を考慮することが効果的です。動線は以下のようなものがあり、中でも「物」「人」は重要です。なるべく「物」と「人」を交差汚染しないように管理することが望ましいです。
- 物　　：原材料の受入れから提供までのルート
- 人　　：調理場への出入りルート・作業場間の移動ルート、外部作業者の出入りルート
- 廃棄物　：調理場の残さ・不要物を屋外に運び出すルート
- 排水　　：調理場の排水のルート
- ユーティリティ：調理に直接または間接的に用いる蒸気、圧縮空気、二酸化炭素、窒素及び他のガス類、空

調・換気、水などのユーティリティのルート

○ 必要に応じて食品取扱い区域を、実施する作業の衛生度に応じて物理的または機能的に識別することで、食品取扱者が作業の衛生度を理解しやすくなります。

○ 便所は食品を取り扱う区域と十分に隔離して設置します。

照明

○ 照度や色調は食品取扱い区域で誤認など悪影響を与えないものにする必要があります。

- 食品取扱者が安全かつ衛生的に作業できる明るさを提供する必要があります
- 外観検査等の作業を行う場所の照度が不足している場合は、電気スタンドのような補助の照明を設置するなどの対応を行う必要があります
- 色調検査等を行う場合は、照度の他にランプの色調も考慮します

○ 照明は、保守や清掃が容易で、劣化が少ない仕様のものを選定します。

○ ランプが破損しても料理にガラスや金属片などの異物が混入しないよう、混入防止対策をおこないます。

混入防止対策の例

- 料理を扱う調理台上の照明に LED 電球を使用する
- 料理を扱う調理台上の照明に防護カバー（ほこりが溜まらないタイプ）をつける
- 料理を扱う調理台上の蛍光灯に飛散防止チューブをつける
- 料理を扱う調理台上へ、飛散防止フィルムが貼ってある蛍光灯を取り付ける

空調・換気

○ 空調・換気システムは、清掃・洗浄・フィルター交換がしやすい構造とします。設置する網戸などは、清掃が容易なものを選定します。

○ 食品の準備を行う場所は、結露とカビの発生等の防止対策として換気をよくします。

給水・排水システム

○ 給水において、使用する箇所へ適切に供給されるようにします。

○ 冷凍、蒸気製造、火災制御などに使用される飲用できない水は食品製造用水のパイプを使用せず、食品製造用水のパイプに入る可能性がないようにします。

○ 排水ルートは、料理や原材料等の汚染の可能性が最小になるように設計・管理します。

○ 排水桝や床は、水溜りや排水の滞留がおきない適度な傾斜をつけ、掃除し易いようにします。傾斜が緩やかすぎると翌日になっても床や排水が残り、昆虫やカビの発生へとつながる可能性があるので、注意しましょう。

○ 可能な限り、食品取扱い区域では床が乾いた状態を基本とするドライシステムを採用します。

ドライシステムとは

調理場等の床が乾いた状態で、調理や洗浄作業をおこなう方式です
逆に、床が濡れた状態で調理や洗浄をおこなう方式は「ウェットシステム」と言います

ドライシステムのメリット

食品安全面において

- 水溜りによる昆虫やカビ・微生物の発生の防止
- 多湿による結露の防止
- 濡れた床からの跳ね水による汚染の防止

運用面において

- 使用水量の減少
- 食品取扱者の清掃による負担の軽減
- 食品取扱者の転倒事故の防止

施設の管理

○　動物は、食品取扱い区域に侵入させないようにします。
○　便所には、便所専用の手洗い設備、専用の履物を備えます。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

施設の仕様：全般

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２２(4)
施設内の採光、照明および換気を十分におこない、必要に応じて適切な温度・湿度管理をおこなう。

作業環境の照度

作業環境の照度については、労働安全衛生規則第 604 条や JIS で規定されています。

労働安全衛生規則	精密な作業	300 ルクス以上
	普通の作業	150 ルクス以上
	粗い作業	70 ルクス以上
JIS 照度基準	一般製造工場での普通の視作業	500 ルクス

施設の仕様・特定箇所

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(8)
手洗い設備は手洗い及び乾燥が適切にでき、水を十分供給できるよう維持するとともに、手洗いに適切な石けん等を備え、清潔であって、常に使用できる状態にする。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２５(1) 及び　Ⅱ第２４(1)
窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置によって、ネズミや昆虫の侵入を防止する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２４(1) 及び　Ⅱ第２７(1)
施設内で使用する水は、調理に直接関係ない目的で使用する場合や、食品の安全に影響を及ぼさない工程での使用は食品製造用水に限らない。
しかしその水が食品に直接触れる水に混入しないようにすること。

施設の管理：衛生管理

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２１(1)
日常点検を含む衛生管理を計画的に実施する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２２(5)
窓及び出入り口を開放しない。やむを得ず開放する場合、塵埃・ネズミ・昆虫等の侵入を防止する措置を講ずる。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２２(8)
食品取扱い区域内では動物を飼育しない。

GMP－G　5　装置・器具の管理

●要求事項

装置・器具は、意図した用途に適うように設計され、食品安全上のリスクを最小化するように使用され、維持・管理されていなければならない。

●解説、具体的事例

装置・器具　全般

○　厨房内及び食品安全に関わる装置・器具の対象を明確にして、管理方法を決めます。
この管理には、「日常おこなう清掃・殺菌・調整」と「定期的におこなう調整・校正・定期洗浄」などがあります。

○　日常や定期的に行われる管理が適切か、確認する方法があると望ましいです。

厨房設備

○　冷蔵庫・冷凍庫の稼働不全は意図しない食品汚染につながります。

○　停電等が発生し、庫内の温度が上昇する場合など、想定されるトラブルを事前に検討し、対策を考え、規定しておきましょう。

○　温度計が内蔵されている装置は、定期的に校正します。
○　料理を陳列する装置は、陳列する料理を汚染しないよう衛生的な管理をおこないます。

装置・器具の仕様

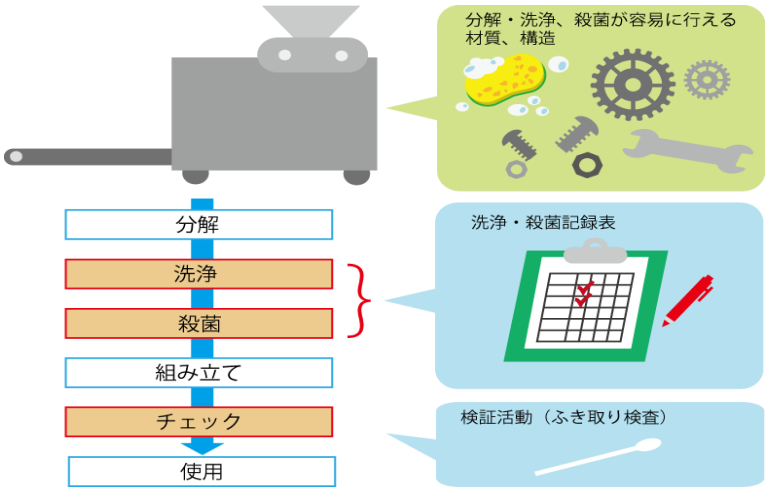
○　調理に使用する装置・器具は、料理の危害要因(生物学的・化学的・物理的)に対して有効であるものを、以下の点に留意して選定する必要があります。
- 保守、清掃、洗浄・消毒、モニタリングが容易なものとします
- 必要に応じて、保守・清掃・洗浄・消毒・モニタリングのために分解できるものを使用します

○　装置と器具は、食品に有害物質、臭いまたは風味うつりのないものを使用します。錆が出にくい・腐食しにくい材料で作られているものを使用することが望ましいです。
○　異物(塗装片等)の混入原因とならないなど、料理に悪影響を及ぼさない材質であることが重要です。木製の器具は、調理中にささくれが取れて異物として混入する場合があるため、使用を控えることが望ましいです。

装置・器具の消毒・保管

○　原材料または汚染された物質に触れた装置や器具、容器は清掃し、必要に応じて消毒します。
○　原材料や加熱前の仕掛品など、調理後の食品を汚染する可能性のあるものに使用した器具、容器等をそのまま調理後の食品に使用してはいけません。
○　スプーン、泡立て器、ポット、鍋などの持ち運びができる機器は、置き場所に応じて汚染されないように保護します。

【食品取扱装置・設備・器具の衛生を保持する活動】



●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

装置・器具の仕様(食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２6(10))

◎　器具・容器包装は、料理を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用する。
再使用が可能な器具や容器包装は、洗浄・消毒が容易なものを用いる。

装置・器具の衛生管理

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２3(1)
装置(設備)・器具は、衛生保持のため目的に応じた用途に使用する。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２3(2)
装置・器具や分解した装置の部品が食材や料理へ混入するのを防止するため、決められた場所へ衛生的に保管する。

GMP－G　6　保守

●要求事項

料理の安全上必要な設備を計画的に保守する仕組みを確立しなければならない。

●解説、具体的事例

装置・器具の保守管理

○　料理の安全上、重要なすべての装置・器具の保守管理を実施します。
手順は、以下の考え方を含みます。
①. 事後保全：故障して停止、または機能が低下してから保守を行う管理方法
故障や破損したときは速やかに補修し、正常に使用できるよう整備します
ただし、一時的な修理をおこなった状態が食品安全を脅かさないよう注意します
②. 予防保全：設備の点検や定期的な部品交換など、予防に重点を置いた管理方法例えばふるい、空調フィルター、冷蔵庫などを対象として含めます

検査・測定機器

○　温度計や温度を記録する装置などの計測器は定期的に校正し、結果を記録します。
○　ここでいう校正は、国際校正・国内校正・メーカー保証・社内検証などを含み、その中から対象機器や検査において適切な方法を決定することが必要です。また、測定機器などにメーカーによる保証がある場合は、その内容を根拠として適切性を証明することができます。
○　校正または検証は、機器メーカーが推奨するスケジュール及び組織が決めたスケジュールに従って実施します。

保守の注意点

○　事後保全だけでなく、予防保全を計画的に実施します。
○　常日頃から食品取扱装置・器具に、破損やねじ等の脱落がないことを確認します。
○　期間限定で使用する装置など一時的に設置した機器は、食品安全の対応から見落とされる恐れがあるので、十分配慮します。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

装置・器具の保守管理

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(4)
温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(1)
装置(設備)・器具は、衛生保持のため目的に応じた用途に使用する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(2)
装置・器具や分解した装置の部品が食材や料理へ混入するのを防止するため、決められた場所へ衛生的に保管する。

GMP－G　7　従業員用の施設

●要求事項

従業員用の施設はアレルゲンを含めた食品安全のリスクを最小限に抑えるように設計され、運用されなければならない。

●考え方、具体的事例

○　食品取扱者のための施設には、通勤用の靴から構内履きへ履き替えるための靴箱やシューズロッカー、更衣室、便所、食堂・休憩室などがあります。これらは、製造・加工の現場に汚染や異物を持ち込まないよう、常に清潔にしておく必要があります。

更衣室

○ 十分な数のロッカー等を設置することが望まれます。 ○ 食品取扱者が製造区域で着用する作業着が更衣室やロッカー内で汚染されにくいように保管します。
手洗い設備
○ 手洗い及び乾燥を衛生的に行える設備 ・ 適所に十分な数を設置し、必要に応じて、殺菌・消毒設備や温水設備があることが重要です。 ・ 水を十分供給できるよう維持するとともに、手洗いに適切な液体石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、清潔であって、常に使用できる状態にします。
便所
○ 衛生的な構造のトイレ ・ 従業員数に対して十分な数を確保しましょう。 ・ 食品を取り扱う区域と十分に隔離されていることが望ましいです。 ○ 手洗い設備を整備します。 ○ 常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行います。
社員食堂
○ 社員食堂や飲食物を保管・飲食する場所は、製造区域との交差汚染の可能性が最小となるように設置することが望まれます。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

食品取扱者のための施設・手洗い設備
◎ 手洗い及び乾燥が適切にでき、水を十分供給できるよう維持するとともに、手洗いに適切な石けん等を備え、清潔であって、常に使用できる状態にする。
食品取扱者のための施設・手洗い便所
◎ 衛生的な構造で十分な数を設置する。

GMP－G　8　汚染リスクの特定・管理

●要求事項

原材料の受入から料理の提供までの、料理に影響を及ぼす可能性のある生物、化学物質（アレルゲンを含む）及び硬質異物の汚染リスクを洗い出さなければならない。その上で、必要な汚染リスクの管理方法・手順・基準等を設定しなければならない。

●考え方、具体的事例

すべての汚染リスクを洗い出し、そのリスクに見合った管理を行います。

危害要因（生物的）の管理

○　病原性微生物とそれらが産生する毒素やウイルス、寄生虫などの危害要因について、作業環境の衛生管理による製品への汚染防止、殺菌工程による除去、製品の特性の管理による発生抑制のための取組が重要です。

[危害要因の管理ポイント]

・ 危害要因をよく知る ⇒ 同様の原材料や製品で発生した食中毒情報を日頃からチェックしましょう。

・ 危害要因を見つける ⇒ 同様の原材料や製品で発生した食中毒の汚染要因を調べてみましょう。

・ 危害要因を混入させない ⇒ 原材料や食品取扱者、製造・加工環境、設備などの衛生管理を徹底しましょう。

・ 危害要因を増やさない ⇒ 温度や時間を適切に管理しましょう。処方設計（水分活性や pH など）

・ 危害要因を取り除く ⇒ 殺菌や洗浄を徹底しましょう。

危害要因（化学的）の管理

○　カビ毒等の生物に由来する有害な物質や、使用基準に適合しない食品添加物、施設で使用している潤滑油、洗浄剤・殺菌剤等の危害要因について、原材料の選定、受入、適切な取り扱い、製造・加工工程における混入、洗浄工程における設備や器具に適した洗剤の使用、定められた場所での保管などの取組が重要です。

[危害要因の管理ポイント]

・ 危害要因をよく知る ⇒ カビ毒やヒスタミン、ふぐ毒などの魚介類に含まれる毒、有毒植物、食品に含まれるアレルゲン、使用基準のある食品添加物、施設で使用している化学薬品、潤滑油、洗浄剤など

・ 危害要因を見つける ⇒ 成分分析など

・ 危害要因を混入させない ⇒ 原材料の証明書の入手、アレルゲン管理など

・ 危害要因を増やさない ⇒ カビ毒やヒスタミンなどを産生する原因菌を増やさないための温度・時間管理

・ 危害要因を取り除く ⇒ 洗浄方法の手順化など

危害要因（物理的）の管理

○ ガラス片、金属片、プラスチック、石などの硬質の異物の危害要因について、原料や製品に混入していないか、目視検査の体制を構築するとともに、原料や製品がむき出しとなる装置、設備、容器などの上に覆いをしたり、製造・加工設備に使用している部品等が脱落・破損したりしていないかの保守点検を行います。異物の検出・選別・排除方法として、異物選別機器、金属探知機、X 線検知機などの設置が一般的です。

[危害要因の管理ポイント]

・ 危害要因をよく知る ⇒ ガラス片や金属片混入の発生要因と管理手段
・ 危害要因を見つける ⇒ 目視体制の構築、金属探知機や X 線検知器の設置など
・ 危害要因を混入させない ⇒ 原材料や食品取扱者、製造・加工、環境、設備などの衛生管理
・ 危害要因を増やさない ⇒ 部品の定期的な交換
・ 危害要因を取り除く ⇒ 検出や除去の装置（例：金属探知機、X 線検知器、マグネット、メッシュ、粉ふるい等）

生物的、化学的、物理的危害要因の洗い出しリスト例

	材料／工程	危害要因	危害とする根拠	総合評価	管理措置/予防措置
1	原材料の受け入れ	化学的 ○・・・・ ○・・・・ 物理的 ○・・・・ ○・・・・ 生物的 ○・・・・ ○・・・・			
2	・・・・	・・・・	・・・・	・・・・	・・・・
	・・・・				
n	製品の出荷				

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

危害要因（生物的）の管理

◎ 食品の安全性や適切性を損なわないため、製造または加工において、有害な微生物またはそれらが産生する毒素を安全なレベルまで取り除く、あるいは増やさないといった微生物管理を行う。
◎ 時間及び温度の管理の際には、食品の特性（水分活性、pH、汚染・腐敗する微生物のレベルや種類等）、製品の消費期限または賞味期限、包装形態や製造・加工方法、喫食する際の調理加工方法（生食、加熱加工等）を考慮し十分配慮する。

危害要因（化学的）の管理

◎ 洗浄剤、消毒剤、その他化学物質は、使用・保管等の取り扱いに十分注意する。必要に応じて、容器に内容物の名称を表示する等製品への混入を防止する。
◎ 装置・設備・器具を洗剤で洗浄する場合は、適切な洗剤の種類・濃度で使用する。

GMP－G 9 交差汚染対策

●要求事項

原材料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び料理の汚染及び交差汚染を防止する手順を整備しなければならない。汚染源として、微生物、薬剤、アレルゲンなど食品安全のすべての側面を網羅しなければならない。

●解説、具体的事例

交差汚染防止 全般

○ 物理的、生物的、化学的な交差汚染が発生しないよう、識別・保護・区画わけ、時間差などの必要な措置をとることが必要です。

○ HACCP -G手順 4、手順 5に関連しています。

○ 人の移動、物の移動に伴い交差汚染が発生する区域を特定し、交差汚染の予防策を立てることも有効です。
（ 関連事項:GMP-G 17 食品取扱者等の衛生及び健康管理 ）

○ 清掃と消毒の装置と薬剤は、食品、調理器具、機器、および作業着を汚染しないように、表示をした上で専用の保管場所に保管します。

○ 交差汚染を防ぐため、厨房内に不要なものは持ち込まず、常に整理整頓して、また不要になったものはこまめに廃棄します。

交差汚染を防ぐゾーニングと動線の改善

○ 評価や策定に際しては、調理作業の動き、原材料の受入・料理の提供を図面上にて確認すると、汚染源の管理ポイントがわかりやすくなります。

○ 交差汚染を防ぐゾーニングと動線の改善のフローは次のとおりです。

①. 人の移動と物の移動を明確にし、動線図を作成

②. 料理の特性や汚染の可能性を考慮して、人・物の移動に伴う交差汚染の可能性を評価

③. 評価の結果、交差汚染防止に対する管理手段を策定

交差汚染の防止策

○ 包丁、まな板などの器具、容器等は用途別及び食品別にそれぞれ専用のものを用意するなど、混同しない使用は交差汚染対策として効果的です。

器具の使い分け（例）

下処理の場合	調理の場合
・ 魚介類用	・ 加熱・調理済み食品用
・ 食肉類用	・ 生食野菜用
・ 野菜類用	・ 生食魚介類用

○ 食肉類、魚介類、野菜類等は食材の分類ごとに区分して保管するなどの効果的な防止策を定めます。

○ 加熱調理後の冷却や未加熱料理の下処理後における調理場等での一時保管等は、他からの二次汚染を防止するため、清潔な場所でおこないます。

○ 調理終了後の食品は衛生的な容器にふたをして保存し、他からの二次汚染を防止します。

○ 食品並びに移動性の器具及び容器の取扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止します。

アレルゲンの管理

○ 店舗にてアレルゲン管理をおこなうか、まず組織として決定します。
アレルゲン管理をおこなう場合には、管理すべきアレルゲンを特定します。（ 関連要求事項： FSM -G 29 消費者への情報提供 ）

○ 料理に含まれるアレルゲンを、使用する原材料を含めて把握し、社内で管理する方法を決定します。
また、消費者へどのように正しい情報を提供するか、告知方法や内容を決定する必要があります。

○ アレルゲン管理をおこなう場合の手順には、次のことを考慮して設定します。

・ 管理が必要と特定したアレルゲンに関連する、原材料リストの作成と食品取扱者への周知

・ 提供までの工程でアレルゲンを表記する手順

- 交差汚染を引き起こさない原材料、調理途中を含めた料理の取扱い手順
- 交差汚染を防止するための清掃、洗浄方法および検証方法

○ 交差汚染を引き起こさない原材料や料理の取扱い方法の例としては、次のようなものがあります。
- アレルゲン原材料を、他の原材料と区別して保管する
- アレルゲンの取扱いは、アレルゲン専用の器具を使用する
- アレルゲンの取扱い時は、専用の作業着・エプロンを使用する
- アレルゲン使用した後の調理場と器具は清掃・洗浄する　　など

○ アレルゲンの清掃・洗浄をおこなう場合には、次のことを考慮しましょう。

洗浄する水の温度
- 40～50℃のぬるま湯は、たんぱく質汚れに効果的です
- 温度が熱すぎると、たんぱく質が固まって落としづらくなります
- 温度が冷たすぎると洗浄効果が上がりません

洗剤の種類
- pH11 以上のアルカリ洗剤はたんぱく質汚れと結合して溶かす性質があり、効果的です
- アルカリ洗剤には人体に有害なものもあるので、取扱いには注意します

（ 関連要求事項： GMP-G 18 教育・訓練 ）

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

交差汚染防止
◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第 2 2(2) 食品取扱い区域には、不必要な物品等を置かない。
◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第 2 6(8)① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。
◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第 2 6(11)① 原材料や料理への異物や化学物質等の混入防止のための措置を講じ、必要に応じて検査する。
◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第 2 6(13) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は、廃棄する。
アレルゲンの管理
◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第 2 6(11)⑤ 原材料として使用していないアレルゲンが調理時に混入しないよう、措置を講ずる。

GMP－G 11 原料・仕掛品・料理・資材などの保管管理

●要求事項

原材料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び料理が決められた順序及び環境で指定期間内に使用されるための仕組みを確立しなければならない。

●解説、具体的事例

保管場所

○ 原材料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び料理を保管する場合は、環境条件（温度、湿度、衛生度、利用期限、冷暗所など）を決めて適切な管理を行います。

原材料（容器包装資材を含む）、半製品、仕掛品、再生品、手直し品および最終製品は、汚染されることがなく、かつ温度、湿度等により劣化しない保管施設で保管します。

保管期間

○ 原材料（容器包装資材を含む）、仕掛品、手直し品及び料理は、先入れ先出しなどを活用して劣化と汚染を避けて保管し、決められた期間内に利用するようにします。

保管期間は、サプライヤーからの情報、水分活性値または保管試験等の科学的な根拠に基づいて設定します。

料理や仕掛品の小分け

○　小分けとは、料理の持ち帰り用に包装したり、クックチルシステムにおいてチルド保管用にバットや容器にいれたり、真空調理用にパック詰めしたりすることを言います。

○　小分けした食材は、食品用の資材または容器に入れ、汚染から保護するためにラップや蓋などで覆いましょう。

○　保管の際には使用期限と何を小分けしたものなのか識別できるようにします。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

原材料の取扱い

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２1(4)
施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行う。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２6(3)
冷蔵庫内では、交差汚染が生じないように区画して保存する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２6(6)
食品は特性や賞味期限などの要件に応じて、調理や保管等の作業にて時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱う。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２6(8)①
未加熱または未加工の原材料については、交差汚染の防止のため、そのまま摂取される状態の食品と区分して保管する。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２6(9)
使用期限等に応じて、先入れ先出しなどで使用されるよう配慮する。

GMP－G　12　清掃・洗浄・殺菌消毒プログラム

●要求事項

全工程・段階を通じて、整理整頓、清掃、洗浄、必要なところは消毒手順を定め、手順に従って実施し、衛生状態を常に適切な水準に維持しなければならない。また、清掃道具、洗浄剤及び殺菌剤は意図した目的に即したものを使用し、適切に保管しなければならない。

●解説、具体的事例

清掃・洗浄・殺菌消毒プログラム全般

○　整理整頓、清掃の作業方法を定めて維持することにより、異物混入対策や有害生物の棲息を防止します。また必要に応じて消毒を行うことで、微生物による食品汚染や厨房内環境汚染がないよう管理します。

施設内を衛生的に保つため、作業に不必要な物品等を置かないようにしましょう。

方法の計画

○　整理整頓、清掃、衛生手順は実用性がある手順とし、文書化します。

○　施設の清掃・洗浄を計画的に行うために、以下のように計画書及び手順を作成します。
- 施設の清掃・洗浄のための計画表
  作業の頻度、実施日、実施者、記録方法などを記載するようにします。
- 施設の清掃・洗浄のための手順書
  作業の責任者、対象、方法、頻度、モニタリング・検証手順、作業用具の指定、作業後の点検手順、調理作業開始前の点検手順等を記載するようにします。

○　標準化された方法を、食品取扱者に教育します。実際に清掃しているところを見せながらの教育や、写真やイラストでの手順の掲示することも効果的です。教育を受けたものが清掃、洗浄、消毒を実施します。

○　ルールどおりに実施されているか、目視確認などをするとともに、効果的であるかどうかについて、料理の微生物検査やふき取り検査等の衛生検査を利用して確認します。

基礎教育及び衛生検査の結果などを踏まえて、教育をおこないます。

清掃用具・洗浄器具

○　清掃・洗浄、殺菌・消毒に用いる装置・設備・器具について、異物や微生物の付着があった場合、料理への異物混入や微生物汚染につながることも考えられます。

［点検とメンテナンス］
- 使用前後に動作や劣化等の確認を行い、不具合がある場合は直ちに修繕・交換します。
- 装置・設備・器具の裏側や下部等に汚れが残るので分解等行い、確認するようにします。

［保管場所］
- 掃除用具は、床などにつかないように吊り下げ、乾燥するように保管します。
- 食品取扱者がすぐに使用できるよう保管場所を決めて、清潔に保ちます。その旨を示す掲示を行うことも 清潔に保つ工夫になります。

［識別性］
○ 汚染区域で使用する清掃・洗浄器具を清浄区域で誤用しないよう工夫が必要です。床用は「赤」、調理器具用は「青」など用途ごとに色分けしたり、置き場を別にしたりすることが重要です。

洗浄または殺菌用の薬剤の使用と保管

○ 洗浄、殺菌・消毒に用いる洗剤、薬剤の取扱いについて、以下の項目を実施します。
- 管理責任者の任命
- 薬剤等の在庫管理（入庫、出庫、使用量、在庫数、使用者と先入れ先出し）
- 薬剤保管庫の施錠と鍵の管理

○ 薬剤等の取扱いに関する食品取扱者への教育

特定箇所の注意事項

○ 店舗の出入り口と食品取扱い区域は、清潔できれいな状態で維持します。
○ 必要に応じて、排水管や部屋の壁を清掃します。

排水管の洗浄

排水管は取扱い食数に応じて年に１回以上、洗浄することが望ましいです。

また、排水管の洗浄方法として「薬剤」と「高圧洗浄」があります。
調理場に側溝がある場合、側溝から入り込んだ昆虫が棲みつく可能性がありますので、「薬剤」のみではなく、可能な限り「薬剤」と「高圧洗浄」両方による洗浄をおこないましょう。

※ テナントの場合には、排水管のメンテナンス責任所在を契約等にて確認します。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

全般

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２1(2)
店舗の構造、材質及び取り扱う食品の特性を考慮して、清掃・洗浄、殺菌・消毒の方法（洗剤の種類・濃度など）を定め、必要に応じて文書化する。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２1(3)
実施している清掃・洗浄、消毒方法が適切で有効であるか、必要に応じて評価する。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２6(14)
施設でおう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒する。

特定箇所及び器具

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２2(1)
店舗とその周辺は定期的に清掃し、稼働中は常に衛生上支障のないよう維持をする。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２2(3)
店舗の内壁、天井、床は、常に清潔に保つ。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２2(6)
排水溝は排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぐよう、清掃や補修をおこなう。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２2(7)
便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒をおこなう。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２3(5)
ふきん、包丁、まな板、保護具等は、熱湯、蒸気、消毒剤などによって消毒し、乾燥させる。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２3(5)
食品に直接触れる器具や保護具当は、汚染の都度あるいは作業終了後に洗浄消毒を十分におこ

なう。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２６(8)③
食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、装置・器具等は、別の食品を取り扱う前に必要な洗浄・消毒をおこなう。

使用する装置・設備・器具・薬剤

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(3)
装置・器具及びその部品の洗浄に洗浄剤を使用する場合、適正な洗剤を適正な濃度で使用する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(5)
食品に直接触れる器具は、汚染の都度、または作業終了後に洗浄消毒を行う。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(6)
洗浄剤、消毒剤その他化学物質は、使用、保管等の取扱いに十分注意し、必要に応じて容器へ内容物の名称を表示する等の方法によって食品への混入を防止する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(7)
清掃・洗浄、殺菌・消毒に用いる装置・器具は清潔に保ち、専用の場所に保管する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(9)
洗浄設備は常に清潔に保つ。

特定箇所及び器具

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２２(1)
店舗とその周辺は定期的に清掃し、稼働中は常に衛生上支障のないよう維持をする。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２２(3)
店舗の内壁、天井、床は、常に清潔に保つ。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２２(6)
排水溝は排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぐよう、清掃や補修をおこなう。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２２(7)
便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒をおこなう。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(5)
ふきん、包丁、まな板、保護具等は、熱湯、蒸気、消毒剤などによって消毒し、乾燥させる。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２３(5)
食品に直接触れる器具や保護具当は、汚染の都度あるいは作業終了後に洗浄消毒を十分におこなう。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２６(8)③
食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、装置・器具等は、別の食品を取り扱う前に必要な洗浄・消毒をおこなう。

GMP－G　13　使用水及び空気（圧縮空気・ガスを含む）の管理

●要求事項

食品に使用する水(蒸気と氷を含む)は、用途によって要求する水質基準を定め、定期的にモニタリングし、記録しなければならない。
水を取り扱う施設、器具、及び取扱い方法は、汚染を防止できるものでなければならない。
調理場の空気や使用するガス・蒸気が食品を汚染しないように、微生物対策や臭気及び化学物質対策などの基準を定めて管理する。

●解説、具体的事例

○　調理場内で使用する水は、安全性が確保（食品に利用する水は飲用適）されていることを定期的に検査します。給水装置や製氷機の内部構造も確認し、適切な管理を行います。

○　食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、次のような場合にはこの限りではないが、これらの水が食品に直接触れる水に混入しないようにしなければならない。
　①　暖房用蒸気または防火用水等、食品の調理に直接関係のない目的での使用
　②　冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用

調理作業を行う際には、食品に加える水と食品にふれない冷却水など、用途に応じて水を使い分けることも可能であ

り、その場合は用途にあった基準で管理する手順を定めます。

食品に使用する水、氷

○ 食品に触れる水と氷は、食品製造用水を使用します。
食品製造用水とは食品、添加物等の規格基準(厚生省告示)中に掲げる水質検査 26 項目で合格した水のことをいいます。水道水以外の水（井戸水や再利用水等）を使用する際はろ過や殺菌等を行い、水質検査を実施します。

調理場の空気・蒸気の基準

○ 食品を汚染する可能性のある空気は、微生物対策や臭い対策・化学物質の混入対策など、必要に応じて行います。通常の調理工程エリアの空気だけでなく料理に空気やガスを注入する際には特に注意します。

○ 調理場の空気や食品に使用する蒸気などが食品に悪影響を及ぼさないよう、必要に応じて空気の基準を定めて確認することで、汚染対策をより効果的に実施することが可能です。

空気の基準 例

衛生区分		基準	
汚染作業区域		落下細菌数	100 個以下
非汚染作業区域	準清潔作業区域	落下細菌数	50 個以下
	清潔作業区域	落下細菌数	30 個以下
		落下真菌数(カビと酵母)	10 個以下

落下細菌検査

空気中に浮遊している微生物の量を調べることができ、空調設備や調理場の清掃・消毒の頻度や手順の適切性の指標としても活用可能な検査です

○ 空気の管理において、外気の取り込み口について破損がないこと等を定期的に確認することも重要です。

○ 食品に接触するガス類は、認可されたものを使用します。

○ 蒸気配管の末端に近い部分に、濾過装置(フィルター)を設置します。

○ ガス類は可能な限り、使用する箇所に近いところで濾過します。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

水(調理で使用する水)

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅰ第 2 4(1) 及び Ⅱ第 2 7(1)
食品取扱い施設で使用する水は、次の場合を除き、食品製造用水とする。
- 空調用や防火用など、食品調理に直接関係ない目的での使用
- 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の利用

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅰ第 2 4(4) 及びⅡ第 2 7(4)
貯水槽を定期的に清掃し、清潔に保つ。

水（再利用）

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅰ第 2 4(7) 及び Ⅱ第 2 7(7)
使用した水を再利用する場合は、料理の安全性に影響しないよう必要な処理を行うとともに、処理工程を適切に管理する。

水(水道水以外の水)

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅰ第 2 4(5) 及びⅡ第 2 7(5)
水道水以外の水を使用する場合には、殺菌または除菌装置を設置し、正常に作動していることを確認し、記録する。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅰ第 2 4(2) 及び Ⅱ第 2 7(2)
水道水以外の水を使用する場合には、年 1 回以上の水質検査を行い、成績書を 1 年間以上(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が 1 年以上の場合は当該期間)保存する。

◎ 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針 Ⅰ第 2 4(3) 及び Ⅱ第 2 7(3)

水質検査の結果、調理に適さない場合は、直ちに使用を中止し、行政当局の指示を受け適切な措置を講ずる。

氷

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２4(6) 及び　Ⅱ第２7(6)
食品製造用水でつくり、衛生的に取扱い、保管する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２4(5) 及びⅡ第２7(5)
水道水以外の水を使用する場合には、殺菌または除菌装置を設置し、正常に作動していることを確認し、記録する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２4(2) 及び　Ⅱ第２7(2)
水道水以外の水を使用する場合には、年１回以上の水質検査を行い、成績書を１年間以上(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が１年以上の場合は当該期間)保存する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２4(3) 及び　Ⅱ第２7(3)
水質検査の結果、調理に適さない場合は、直ちに使用を中止し、行政当局の指示を受け適切な措置を講ずる。

GMP－G　14　廃棄物の管理

●要求事項

廃棄物を分別し、収集し、処分するための適切な手順を定めなければならない。
廃棄物の置き場所や容器は、有害生物の誘引や、有害生物の発生を防ぐように管理しなければならない。
廃棄物の動線は、食品に交差汚染をもたらさないように設定しなければならない。

●解説、具体的事例

○　廃棄物等と料理との交差汚染を防止するために、原則として、食品取扱い、食品貯蔵、その他の作業区域に保管しないようにします。

廃棄物等と原料、材料、下処理・調理設備との接触は避ける必要があります。

廃棄物の管理ルール

○　廃棄物等は、料理、原材料及び料理、料理に直接接触する材料に対して影響を与えないよう、管理・保管します。

○　廃棄物から料理や調理場を汚染させない、廃棄処理のルールを作成します。
例として、次のようなルールを適切に設定します。
- 廃棄物を識別できる状態にする
- 廃棄物を密封する
- 廃棄物を貯めない
- 廃棄物の移動は調理作業外時間とする　など

○　廃棄物等の管理(識別・集積・隔離・保管・撤去・処分)を一貫して行う担当者を定め、その管理作業の手順書 を作成します。そして、手順書どおりの作業が実施されたかといった、廃棄物等の管理状況を定期的に確認することが重要です。

以下のような流れで速やかに処理されているか確認するようにします。調理場で発生した廃棄物等 → 廃棄物等の容器 → 一時保管場所 → 屋内外の廃棄物等の置場 → 指定された業者による引取り → マニフェスト伝票の発行と保管(法令に従う)

廃棄物の集積場所

○　食品の下処理や調理の結果、発生する廃棄物等(食品用途に適さない副産物を含む)は、適切に管理できなければ、微生物やネズミ・昆虫等有害生物の温床となり、調理環境の汚染につながることになります。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

全般

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２6(1) 及び　Ⅱ第２5(1)
廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成する。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２6(5) 及び　Ⅱ第２5(5)
廃棄物と排水の処理は適切におこなう。

保管

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２6(3) 及び　Ⅱ第２5(3)
廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い区域または保管区域等に保管しない。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２6(4) 及び　Ⅱ第２5(4)
廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理する。

容器

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２6(2) 及び　Ⅱ第２5(2)
廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液または汚臭が漏れないように常に清潔にする。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２6(3) 及び　Ⅱ第２5(3)
廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い区域または保管区域等に保管しない。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２6(4) 及び　Ⅱ第２5(4)
廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理する。

GMP－G　15　有害生物防除

●要求事項

昆虫、ネズミ、鳥などの有害生物が敷地及び施設内に侵入するリスクを最小限にするための管理（調査・対策）を実施しなければならない。
薬剤を使用する場合は、食品に影響を及ぼさないよう取扱いの手順を定めなければならない。

●解説、具体的事例

○　有害生物がいない状態であっても点検（モニタリング）を行い、有害生物が点検や従業員による発見があった場合は速やかに駆除を行います。
駆除を行う際には食品に汚染がないよう十分に配慮することが重要です。

○　有害生物対策は、保菌生物や有害生物を防除し、その誘引、侵入、増殖を防止するためのプログラムを作成します。

①．ネズミ・昆虫等の有害生物の点検計画
対象となる有害生物を、過去の経験、生物学的根拠、料理の特性などにより特定し、効果的な計画を策定する必要があります。

②．ネズミ・昆虫等の有害生物のモニタリング実施及び分析
有害生物は適切なモニタリングにより、施設内の衛生管理が確保されていることを定期的に確認します。
施設とその周辺地域に侵入がないことを確認するために月１回以上、週１回程度は、侵入箇所や内部発生の箇所の有無を点検することが重要です。

駆除及び防除
モニタリングの結果から駆除または防除が必要な場合には、食品への影響や施設運営の妨げにならない施工計画を策定し、力量を確保した要員が実施するようにします。

防除のポイント：施設外部

○　ネズミ・昆虫等の有害生物を誘引する花や実がなる植栽を避け、廃棄物や汚水のにおいを拡散させないよう整備することが望まれます。定期的に草刈りや植栽の剪定を行うようにします。

○　舗装していない駐車場などに水たまりができ、ユスリカの発生源になりそうな場合には、こまめに砂利を入れるなど対策を講じます。

施設の庇部分や給気施設周辺には、鳥などに巣を作らせないよう留意します。定期的にメッシュやフィルターを点検します。

防除のポイント：出入り口

○　施設の屋外で用いる照明や玄関や通路などには、昆虫が見えにくいとされる黄色や緑色の蛍光灯やビニールカーテンを設置することが望まれます。

○　開閉しない窓は隙間を埋め、必要に応じて撤去することが望まれます。必要時以外は従業員や物の出入り口を閉鎖するようにします。

○　窓やシャッターの開口部周辺では、外部に照明が漏れないようにします。遮光フィルムや防虫シートを窓に貼ることも効果的な方法です。

食品取扱い区域入口に捕虫器を設置する場合は、建物の内側に外から光が見えない位置に設置します。

防除のポイント：食品取扱い区域

○　施設周辺の排水溝は、末端部分に網や水封を施し、ネズミ・昆虫等が施設の開口部から侵入しないように対応が必要です。

○　開閉の際の風圧によるじん埃の飛散、昆虫等の侵入を避けるため、スイング扉の窓を網戸にするなど工夫するようにします。

薬剤管理

○　調理場内での毒えさは使用不可とします。

○　薬剤管理の手順、散布手順、散布後の調理作業の開始の際の手順等を決めておくことが重要です。

○　薬剤の使用は十分にトレーニングされた担当者に制限します。

○　薬剤の入出庫量の管理を行い、調理場から隔離した場所に施錠し、保管します。

○　より効率的な対策が期待できるとともに、薬剤管理が省略できることから、有害生物防除全体を専門業者に委託してもよいと考えます。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

管理

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２5(1) 及びⅡ第２4(1)
店舗やその周辺は常に良い状態であるよう維持管理をおこない、ネズミ・昆虫等、有害生物の繁殖場所を排除する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２5(4) 及びⅡ第２4(4)
食品等のエサとなるものは、ネズミや昆虫等の有害生物による汚染防止のため容器に入れ、床・壁から離して保管する。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２5(4) 及びⅡ第２4(4)
原材料、料理、包装資材等について、開封し小分けして複数回使用する場合には、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で保管する。

駆除

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２5(2) 及びⅡ第２4(2)
駆除作業(専門業者への委託も含む)を定期的に実施し、記録する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２5(2) 及びⅡ第２4(2)
ネズミや昆虫などの有害生物が発生した場合は、料理等へ影響を及ぼさないように直ちに駆除する。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２5(3) 及びⅡ第２4(3)
殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しない取扱いを行う

管理

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２5(1) 及びⅡ第２4(1)
店舗やその周辺は常に良い状態であるよう維持管理をおこない、ネズミ・昆虫等、有害生物の繁殖場所を排除する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２5(4) 及びⅡ第２4(4)
食品等のエサとなるものは、ネズミや昆虫等の有害生物による汚染防止のため容器に入れ、床・壁から離して保管する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２5(4) 及びⅡ第２4(4)
原材料、料理、包装資材等について、開封し小分けして複数回使用する場合には、蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で保管する。

GMP－G 17 食品取扱者等の衛生及び健康管理

●要求事項

食品取扱者についての適切な衛生基準を定め、実施しなければならない。
その中には、手洗い方法と頻度、健康状態の確認方法、作業服や履物のルール、調理場への入出方法、食品の取扱方法及び異物混入対策を含めなければならない。

●解説、具体的事例

○ 厨房に入室する食品取扱者には、体調管理、作業着又は制服、爪、手洗い、毛髪、靴、持込物などのルールを決めて守ることが必要です。食品取扱者の衛生管理状態を常に管理し、汚染要因にならないよう注意しましょう。

請負業者、納入業者、工事関係者等の外来者についても、食品取扱者同様の管理を行います。

健康状態

○ 食品の安全性に影響を与える可能性のある病気や健康の状態は、経営者・食品安全責任者・調理責任者等に報告します。
○ 作業中に食品取扱者が体調不良を訴え、感染症や食中毒の恐れがある場合は必要に応じて施設内の殺菌消毒を行うとともに、接触したその他従業員、委託事業者、訪問者にも連絡します。
○ 定期的に健康診断を受けさせます。食品取扱者で、発熱、下痢、おう吐等を伴う感染症や食中毒が疑われる場合、健康管理に問題がある場合は、食品を取り扱う場所に入ってはいけません。
○ 食品取扱者の手指に切り傷や傷口がある場合、傷を防水性のもので覆うまで、食品を取り扱うことがないようにします。
○ 食品取扱者に対し、必要に応じて検便（腸管出血性大腸菌の検査を含む）を実施します。実施の頻度は下表を参考に決定します（日本国内の場合）。

タイミング	保健所から指示があった場合	月に 1 回以上
検査項目	記述なし	腸管出血性大腸菌を含める 10-3 月：必要に応じてノロウィルス

委託事業者、訪問者については、上記緊急性に備えて、予め連絡先の分かる情報を入手しておく必要があります。

個人衛生

○ 食品取扱者は、目的に合った清潔で良好な状態の作業着・履物への交換等を行います。
○ 衛生的な作業着については、洗濯・交換のルールを定めます。
○ 食品を取り扱う際に着用する作業服は、調理行為を行う目的以外には使用しません。
○ エプロンや防水目的で使用する腕カバーなどの食品取扱者の保護装備は、料理の汚染を防止できる、衛生的な状態を維持します。トイレの利用時は、エプロン等を脱いで利用することが望ましい。
○ 手指の爪は、短く切り、清潔にします。
○ 靴は履きかえルールを守ります。

衛生的な行動

○ 文書化された方針には、加工、包装及び保管区域で食品取扱者に求められる行動が記述されていなければなりません。
○ 調理場への入室時には必要に応じて、毛髪の除去またはローラー掛け等の料理への毛髪混入を防ぐ対策を実施します。
○ 許可されていない装着品を身に着けて調理場に入った場合には、直ちに監督者に報告することが重要です。
○ 調理場への入室時は、必ず手指の洗浄・消毒を行います。また、使い捨て手袋を使用する場合には、手を洗浄・消毒したあとに装着し、一度脱いだら新しいものと交換します。

望ましくない行為

○ 手または料理等を取り扱う器具で、髪・鼻・口・耳に触れる等の不適切な行動をしないようにします。
○ 飲食物の保管・喫食は、許可された区域内で行うようにします。
○ 材料、または料理上では、くしゃみ・咳を控えます。
○ 許可された装具品以外は身につけないようにします。

○　食品取扱者のロッカーに、料理や食材に接触する器具や装置を保管しないようにします。

従業員施設

○　食品取扱者のための施設には、通勤用の靴から構内履きへ履き替えるための靴箱やシューズロッカー、更衣室、便所、食堂・休憩室などがあります。これらは、調理作業の現場に汚染や異物を持ち込まないよう、常に清潔にしておく必要があります。

・　更衣室：
十分な数のロッカー等を設置することが望まれます。
食品取扱者が食品取扱い区域へ移動する際に、作業着が汚染されにくい場所に設置します。

○　社員食堂：
社員食堂や飲食物を保管・飲食する場所は、製造区域との交差汚染の可能性が最小となるように設置することが望まれます。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

○　食品取扱者・健康状態

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(1)
食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意しておこなう。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(2)
保健所から検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品取扱者に検便を受けさせること。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(3)
食品取扱者に発熱、下痢、おう吐等の症状がある場合、その旨を事業者または食品衛生責任者等に報告させる。
当該従業員は食品の取扱い作業に従事させず、医師の診断を受けさせる。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(3)
皮膚に外傷があるが、感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）ではない場合、外傷部分を耐水性の被覆材で覆う。

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３（4）
食品取扱者が感染症法に規定された感染症の患者、または無症状病原体保有者であることが判明した場合、食品に直接接触する作業に従事させない。

食品取扱者・個人衛生

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３（5）
食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用する。

食品取扱者・衛生的な行動

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第２６(8)②
食品取扱い区域では、食品取扱者以外が立ち入らないようにする。
ただし、食品取扱者以外の立ち入りによる汚染の恐れがない場合は除く。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(5)
衛生的な作業着、帽子、マスクを着用したまま、あるいは調理場内の専用の履物を用いたまま、便所を含む汚染区域に入らない。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(5)
指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を食品取扱い区域内へ持ち込まない。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(6)
食品取扱者は、原則として食品に直接触れる部分が洗浄消毒困難な手袋を使用しない。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(7)
作業前、用便直後、生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手洗い・消毒をおこなう。
使い捨て手袋を使用している場合には、交換する。

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(8)
食品取扱者は、次のような行動は慎む。

・　手や食品を取り扱う器具で、髪・鼻・口・耳に触れること
・　作業中に、たんやツバを吐くこと
・　食品取扱い区域での飲食、喫煙
・　防護されていない食品の上でくしゃみ、咳をすること

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(9)
食品取扱者以外が食品取扱い区域に立ち入る場合、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、食品取扱者の衛生管理の規定に従わせる。
◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第３(5)
食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用する。

GMP－G　18　教育・訓練

●要求事項

食品取扱者全員がそれぞれの業務に応じて、食品安全の確保及び実務に関する十分な教育・訓練を受けるよう、責任及び権限に応じた教育訓練プログラム（内容、実施時期、方法、頻度等）を定め、その実施は記録しなければならない。

●解説、具体的事例

食品安全責任者は、自らの知識や技術や技能を高めるとともに、食品取扱者に対してそれぞれに応じた教育プログラム（内容、実施時期、方法、頻度（再教育を含む）等）を定め教育・訓練を実施し、記録します。

教育訓練

○　食品を取り扱うための役割に応じ、新人を含めた全要員に必要知識や技術をえるための教育や訓練を実施する必要があります。
- 衛生管理：教育は食品衛生について知識があるものがおこなうこと
- 洗浄剤や殺菌剤などの薬剤の取扱い：
  洗浄剤等の化学物質を取り扱う者は、安全な取扱いの教育訓練が必要

関連する食品取扱者に対する再研修（衛生教育）も含めて実施し、記録します。この記録は、個人評価やトレーサビリティなどに利用することも可能です。

現行のルールや手順について、現場の食品取扱者の意見を取り入れつつ、いつでも見直し出来るようにします。

●食品安全に係る法令規定事項で参照すべきもの

○　教育・訓練

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅰ第２7(2) 及び　Ⅱ第２8(2)
食品衛生責任者は、関連する法令等で定められた講習会を定期的に受講する。
◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第４(1)
食品取扱者に対して、食品等の衛生的な取扱い方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等、食品衛生上に必要な事項の衛生教育を実施する。
◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第４(2)
食品取扱者に対する衛生教育には、以下の手順書等の事項を含める。
- 店舗、設備及び器具の衛生管理（清掃・洗浄及び消毒）
- 廃棄物の保管及び廃棄
- 店舗と食品の衛生上の取扱い
- 料理の回収
- 食品の特性に応じた衛生的な取扱い
- 施設においておう吐した場合の対応（直ちに殺菌剤を用いた適切な消毒について）

◎　食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第４(3)
洗浄剤等の化学物質を取り扱う者へ、その安全な取扱いについての教育訓練を実施する。
食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針　Ⅱ第４（4）
教育・訓練の効果を定期的に検証し、必要に応じて、その内容を修正する。

以上