

別表（第4条、第10条関係）

1 一般的衛生管理に関する基準

(1) 施設面の基準

法第55条第1項の規定による許可を受けた施設に係る基準は、岐阜県食品衛生法施行条例（平成12年岐阜県条例第7号）第2条に規定する基準とする。

上記の許可の対象とならない施設に係る基準は、岐阜県食品衛生法施行条例第2条に規定する基準を準用する。

(2) 管理運営面の基準

項目	内容	頻度	記録及び保存方法
1 施設の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・施設、施設の周辺及び作業場の内壁、天井、床及び便所は、清掃手順が定められていること。 ・施設、施設の周辺並びに作業場の内壁、天井、床及び便所は、定期的に保守点検を行うことが定められていること。 ・作業場には、不必要な物品等を置かないことが定められていること。 ・作業場の窓及び出入口を開放しないことが定められていること。やむを得ず開放する場合は、ねずみ、昆虫等の侵入を防止する措置が定められていること。 ・作業場（販売場所を除く。）には、特別の場合を除き、みだりに従事者以外の者を立ち入らせないことが定められていること。ただし、従事者以外の者が立ち入ることにより食品等が汚染されるおそれがない場合は、汚染防止の措置を講じた上で立ち入らせることが定められていること。 ・作業場には、身体障害者が身体 	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの場所で適切な清掃の頻度が定められていること。 ・破損、故障等に係る保守点検を行う頻度が定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・清掃及び保守点検の実施結果、改善措置等を記録すること。 ・毎日の確認事項については1年間、その他の確認事項については3年間保存すること。 ・作業場に入室した者の氏名、入室目的等の入室記録を記録すること。

	<p>障害者補助犬（身体障害者補助犬法）（平成14年法律第49号）第2条第1項に規定する身体障害者補助犬をいう。）を同伴して販売場所等に立ち入る場合を除き、動物を入れないことが定められていること。</p>		
2 食品等取扱設備等の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 機械器具類及び分解した機械器具類の部品は、洗浄及び消毒の手順が定められていること。 ・ 機械器具類及び分解した機械器具類の部品は、保管方法及び保守点検方法が定められていること。 ・ 計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は洗浄に用いる装置の保守点検方法が定められていること。 ・ 清掃に使用する器材及び手洗設備の維持管理方法が定められていること。 ・ 洗剤及び消毒剤の適正な使用方法が定められていること。 ・ 洗剤、消毒剤等は、容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止する措置が定められていること。 ・ 清掃に使用する器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、及び専用の区画に保管することが定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 機械器具類及び分解した機械器具類の部品ごとに洗浄及び消毒を行う頻度が定められていること。 ・ 該当する計器類及び装置は、保守点検を行う頻度が定められていること。 ・ 清掃に使用する器材及び手洗設備は、常に清潔に保持できるよう洗浄、消毒の適切な頻度が定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗浄、消毒及び保守点検の実施結果を記録すること。 ・ 毎日の確認事項については1年間、その他の確認事項については3年間保存すること。

	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の放射線照射業にあつては、化学線量計を用いて線量を確認することが定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・線量は、化学線量計を用いて1日1回以上確認することが定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・線量の確認記録を2年間保存すること。
3 ねずみ及び昆虫対策	<ul style="list-style-type: none"> ・施設内のねずみ及び昆虫の生息状況に係る調査（以下「調査」という。）を定期的に実施することが定められていること。 ・ねずみ又は昆虫の生息が認められた場合の発生防止対策及び駆除方法が定められていること。 ・施設は、ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口、排水溝等からのねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止する措置を講ずることが定められていること。 ・原材料、製品、包装資材等は、ふた付きの容器に入れる等によりねずみ又は昆虫による汚染防止対策を講じた上で保管することが定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調査の実施頻度が定められていること。 ・調査の結果に基づき、ねずみ及び昆虫の駆除作業の頻度が定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・調査、駆除等の実施年月日、実施状況及び実施者を記録し、1年間保管すること。
4 廃棄物及び排水の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物及び排水の処理は、適切かつ速やかに行うことが定められていること。 ・廃棄物容器は、他の容器と明確に区別するとともに食品を汚染しないよう管理し、常に清潔に保つことが定められていること。 ・廃棄物は、作業中に一時的に保管する場合を除き、作業場内に保管しないことが定められていること。 ・廃棄物の保管場所は、衛生的に管理することが定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物及び排水ごとに清掃等の頻度が定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・排水設備及び廃棄物集積場の清掃結果について記録し、1年間保存すること。

	<p>と。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ふぐの調理を行う施設にあっては、除去した有毒部位を専用の廃棄物容器に施錠して保管し、適切な方法により確実に処分することが定められていること。 		
5 食品の取扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・原材料の受入れから出荷までの各工程の手順書（表示ラベル、製品検査等の製品管理及び運搬を含む。以下同じ。）において衛生的な取扱い等について定められていること。手順書は、施設の規模、工程の重要度等に応じて細分化されていること。 ・飲食店営業施設のうち、同一内容の食品を多数の者に提供する施設は、検食の実施方法を定めていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・作業工程ごとに手順書に定める衛生的な取扱い等のための点検確認等の実施頻度が定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造日報、原材料検収記録、冷蔵庫等温度記録、製品検査記録書等を作成し、担当者等を決め、点検し、及び記録すること。保存期間は、取り扱う食品の賞味期限等に応じて合理的な期間を設定すること。 ・食品の提供先、提供時刻及び提供数を記録し、1年間保存すること。
6 使用水等の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・使用水等は、飲用に適する水であることが定められていること。 ・使用水等の色、濁り、臭い及び味の確認をすることが定められていること。 ・水道水以外の水を使用する場合は、年1回以上、水質検査を実施することが定められていること。飲用に適しない水であると判明したときは、直ちに使用を中止し、適切な措置を講じることが定められていること。 ・貯水槽を使用する場合は、貯水槽を清掃し、清潔に保つ方法が定 	<ul style="list-style-type: none"> ・日常点検、定期点検等の実施頻度が定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・毎日の確認事項については1年間、その他の確認事項については3年間保存すること。 ・水質検査結果については、1年間保存すること。

	<p>められていること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・滅菌装置、浄水装置その他の給水に関する装置を設置する場合は、当該装置を常に点検し、適正に使用することが定められていること。 ・氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用に適する水から作り、衛生的に取り扱い、及び貯蔵することが定められていること。 		
7 回収及び廃棄	<ul style="list-style-type: none"> ・販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合は、問題となった製品を迅速かつ適切に回収する責任体制、具体的な回収の方法、市長への報告等の手順が定められていること。 ・回収された製品等については、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うことが定められていること。 ・回収等を行う際は、消費者への注意喚起等のため、必要に応じて当該回収等に関する公表を行うことが定められていること。 		<ul style="list-style-type: none"> ・事故処理の経過及び製品の回収結果を記録し、3年間保存すること。
8 従事者の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・従事者が遵守すべき健康管理事項及び就業時の衛生管理事項が定められていること。 ・従事者の病気及び怪我の有無の確認、専用作業衣の着用、手洗いの実施、就業時の禁止事項等について定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・従事者の健康状態を把握するため、健康診断及び必要に応じて実施する検便の頻度が定められていること。 	<ul style="list-style-type: none"> ・従事者の衛生管理点検表等を作成し、併せて、検便の検査結果等も1年間保存すること。

9 従事者の衛生教育	・従事者に対し、食品衛生上必要な講習等の衛生教育を実施することが定められていること。	・講習等の実施頻度が定められていること。	・衛生教育に係る記録表を作成し、実施日時及び内容について記録し、1年間保存すること。
------------	--	----------------------	--

2 HACCPプランに関する基準

項目	内容
1 HACCPチームの編成	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生管理に関する組織体制を定めていること。 ・HACCPチームを編成していること。 ・HACCPチームには、製品及びその製造について熟知する者並びにHACCPシステムに関して専門的な知識を有している者が参加していること。これらの者が参加していない場合は、HACCPシステムに関する専門的な知識及び助言を、関係団体、行政機関、出版物等から得ていること。
2 製品説明書	<ul style="list-style-type: none"> ・安全性に関して必要な事項を記載した製品説明書を作成していること。 ・HACCPシステムに基づいて管理する全ての製品について、製品説明書を作成していること。 ・製品説明書に当該製品が加工用又は直接消費であることを記載していること。当該製品が直接消費される場合にあっては製品説明書に対象者及び調理方法を記載していること。 ・対象者に病院食や老人ホーム向け食等を食べる人の集団（ハイリスク集団をいう。）が含まれている場合にあってはその旨を記載していること。
3 製造工程一覧図	<ul style="list-style-type: none"> ・製造工程一覧図を作成していること。 ・製造工程一覧図に製品の原料の受入れから出荷までの全ての製造工程を記載していること。 ・平面図に施設設備配置、汚染区域及び清潔区域の区分等を記載していること。 ・平面図に食品の製造に係る作業動線図及び従事者の作業動線図を記載していること。
4 危害要因の分析	<ul style="list-style-type: none"> ・危害要因リストを作成していること。 ・危害要因リストのうち、各製造工程において管理すべき食品衛生上の危害の原因となる物質を特定していること。 ・管理措置を危害要因リストに記載していること。
5 重要管理点の決定	<ul style="list-style-type: none"> ・製造工程のうち、それ以降の工程で危害の原因となる物質を許容できる範囲まで低減又は排除できない場合であって、管理措置の実施状況のモニタリングを必要とするときは重要管理点を定め、その決定に至った経緯を記載した文書を作成していること。重要管理点を定める必要がないと判断した場合は、その理由を具体的に記録した文書を作成していること。

6 管理基準の設定	<ul style="list-style-type: none"> ・管理基準を設定し、その文書を作成していること。 ・管理基準は、温度、時間、水分含量、pH、水分活性、有効塩素等測定できる指標又は外観若しくは食感のような官能的指標で設定していること。
7 モニタリングの方法の設定	<ul style="list-style-type: none"> ・管理基準の遵守状況を確認するためのモニタリングの方法を設定し、その文書を作成していること。 ・十分なモニタリングの実施頻度を設定していること。 ・モニタリングに係る全ての文書と記録は、モニタリングを行う担当者及び責任者による署名を行っていること。
8 改善措置の設定	<ul style="list-style-type: none"> ・管理基準が守られなかった場合の改善措置の方法を定め、その文書を作成していること。 ・改善措置を行う担当者が決まっていること。改善措置を行った場合にあっては、改善措置の実施状況等を確認する責任者が決まっていること。 ・管理基準が守られなかった場合は、問題のある製品の出荷を防ぐことができる改善措置を定めていること。
9 検証の実施	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCPシステムによって、食品衛生上の危害の発生が適切に防止されていることを検証するための方法を記載した文書を作成していること。
10 記録と保存方法の設定	<ul style="list-style-type: none"> ・危害要因の分析に係る記録を保存していること。 ・重要管理点の決定に係る記録を保存していること。 ・管理基準の設定に係る記録を保存していること。 ・モニタリングの実施に係る記録を作成し、及び保存していること。 ・改善措置に係る記録を作成し、及び保存していること。 ・検証の実施に係る記録を作成し、及び保存していること。 ・上記の各記録の保存期間を設定していること。

3 危機管理に関する基準

以下の項目のうち、「食品安全方針」の表明を含め、2項目以上に取り組んでいること。

項目	内容
1 「食品安全方針」の表明 ※必須項目	<ul style="list-style-type: none">・消費者に安全で信頼される食品を提供することを基本として、食品安全に関する方針を定めていること。・「食品安全方針」には、食品安全関連法規の遵守、食品安全に関する取組の継続的改善、消費者等とのコミュニケーション及び従業員教育に関する項目を含んでいること。・「食品安全方針」を従業員に周知するとともに、外部にも周知していること。
2 食品防御	<ul style="list-style-type: none">・厚生労働科学研究費補助金による研究により作成された食品防御対策ガイドライン（食品製造工場向け）を参考に、対策を講じること。
3 食品偽装防止	<ul style="list-style-type: none">・食品偽装に対する脆弱性を評価し、食品偽装防止計画を策定すること。・計画に沿って対策を実施すること。
4 アレルゲン管理	<ul style="list-style-type: none">・HACCPの考え方を取り入れたアレルゲン管理計画を策定すること。・計画に沿ってアレルゲン管理を実施すること。
5 環境モニタリング	<ul style="list-style-type: none">・製造後、加工後又は調理後の食品が加工工程等において環境にさらされることによって、汚染される可能性のある微生物等のうち、危害要因となり得るものを対象としたモニタリング計画を策定すること。・計画に沿って環境モニタリングを実施すること。