

愛媛県食品自主衛生管理認証制度
(愛媛県HACCP制度)
導入のための手引き

(平成23年10月改訂)

愛 媛 県

目 次

はじめに	1
自主衛生管理について	2
1 衛生管理の組織体制について	3
2 一般的衛生管理について	5
（1）施設設備・機械器具の衛生管理	7
（2）施設設備・機械器具の保守点検	34
（3）従事者の衛生管理	38
（4）従事者の衛生教育訓練	44
（5）そ族昆虫の防除	47
（6）食品等の衛生的な取扱い	50
（7）排水及び廃棄物の衛生管理	73
（8）使用水の衛生管理	76
（9）食品の回収プログラム	82
（10）試験検査設備の保守点検（試験検査設備がある場合）	92
3 HACCPについて	95
（1）HACCPとは	96
（2）専門家（HACCP）チームの編成	97
（3）製品に関する記述の作成（製品説明書）	99
（4）製品の使用方法についての記述の作成（製品説明書）	99
（5）製造工程図、施設平面図及び標準作業手順書の作成	101
（6）現場確認	101
（7）危害分析【原則1】	104
（8）重要管理点の設定【原則2】	106
（9）管理基準の設定【原則3】	108
（10）モニタリング方法の設定【原則4】	109
（11）改善措置【原則5】	111
（12）検証方法【原則6】	113
（13）記録保存及び文書作成規定の設定【原則7】	114
認証申請に必要な書類について	116
作業手順書等に盛り込むべき事項	125
資料	134

はじめに

この手引きは、食品関係事業者の皆様が、愛媛県独自の食品自主衛生管理認証制度を導入されるにあたり、実施しなければならない施設の衛生管理や食品の衛生的な取扱い等に関する必要事項を例示的に示して、衛生管理の方法、点検及び記録の頻度・方法等を文書化した手順書を作成する際や実際に申請を行う場合の書類の作成に、参考としていただくものです。

また、これから自主衛生管理の取組みを強化していこうと考えている事業者の方に対しても、自主衛生管理手法を導入する際に、具体的にどのような手順書の作成や記録を行っていくべきなのか行動の指針としても活用いただけるものとなっています。

本手引きを参考として、着手できる部分から自主衛生管理に取り組んでいただくことで、従業員の衛生水準の向上や、食品事故の低減が図られるとともに、消費者に対して、食の安全安心に関する取組みをアピールすることが可能ですので、本資料を活用いただき、自主衛生管理の強化に取り組んでいただきたいと思います。

手順書を作成するにあたっては、衛生管理の方法、点検及び記録の頻度・方法等をそれぞれの施設に応じて具体的に作成する必要があり、実際の現場の作業内容を踏まえ、従事者が無理なく継続できる方法を定めることが重要です。

- 1 実際の現場の衛生管理の状況を十分に把握しましょう。
- 2 認証基準の項目ごとに衛生管理の方法、点検及び記録の頻度・方法を定め、手順書や記録の様式を作成しましょう。
- 3 手順書の作成にあたっては、客観的な評価が可能な、以下の三つの考え方に基づき定めましょう。

施設に応じた衛生管理方法を、自らが定める。

衛生管理の方法等を具体的に記載する。

記載された方法を確実に実施し、記録・保管する。