

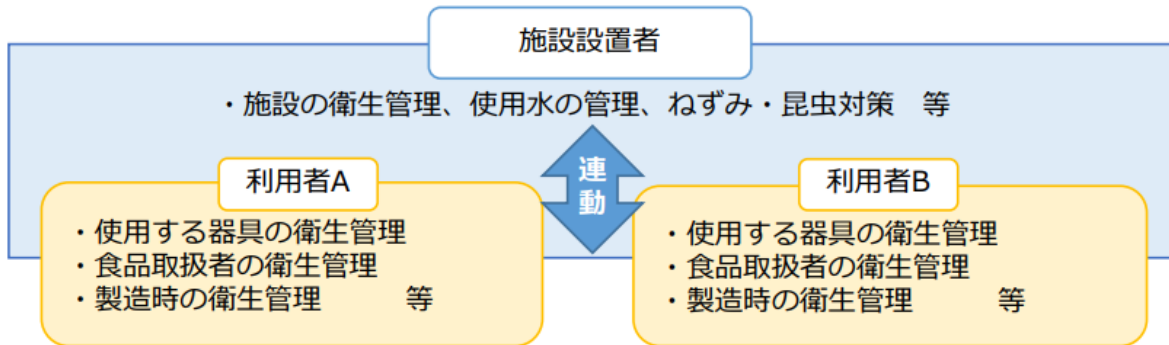
## 中川村農産物加工施設衛生管理計画書(案)

中川村農産物加工施設(以下、「加工施設」という。)における製造管理については、HACCPガイドラインに沿って各業界団体が示す「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書」(以下、「手引書」という。)に基づき、以下の内容で衛生管理を行います。

なお、中川村農産物加工施設は、村が設置し、利用を希望する者が利用することのできる施設です。複数の利用者が使用する施設のため、施設の衛生管理は、村と、使用を許可された者が分担し、かつ連携して行います。

この計画書は、施設設置者である村と利用者が行う衛生管理を明らかにすることにより、それぞれが分担して適正な衛生管理を実施するために定めるものです。

### ※共同利用加工施設の衛生管理のイメージ



出典: 共同利用加工施設の衛生管理における留意事項  
(農林水産省食料産業局食品製造課)

## I 加工施設において想定される農産物加工品等の分類区分

- (1) 清涼飲料水製造業
- (2) 菓子製造業
- (3) そう菜製造業
- (4) 密封包装食品製造業
- (5) つけもの製造業

## II 衛生管理手順

加工施設を使用する者は、食品衛生責任者を設置し、その指導の下に以下の衛生管理手順を励行します。

### 1 設備、機械、器具及び従事者の衛生管理

#### (1) 設備の衛生管理 **村、利用者**

- ① 作業場内は毎日作業終了後に必ず清掃するとともに、原材料、製品、仕掛品の保管場所は常に清潔に保つ。 **利用者**
- ② 落下異物などを防ぐため、天井(清掃可能な範囲)、窓、照明器具、換気扇、排水溝は月に1回、日を決めて清掃する。
- ③ 室内通路、更衣室、休憩室等共有スペースは、常に清潔な状態を保つ。

- ④ トイレは専用の履物を用意し、適切に清掃及び消毒を行い常に清潔な状態を保つ。
- (2) 設備の衛生管理 **利用者**
- ① 床は毎日作業終了後にブラシ等を用い流水で洗浄し、週1回程度、次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)で消毒する。
- ② 内壁は毎日作業終了後に床から1mの範囲をブラシを用いて流水で洗浄する。
- ③ シンクは毎日作業終了後に洗浄し、必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)で消毒する。
- (3) 防鼠、防虫 **村、利用者**
- ① ねずみやゴキブリ、ハエ、などの昆虫の侵入や発生状況を毎日目視確認する。
- ② ねずみや昆虫の侵入や発生が認められた時は速やかに駆除し、発生日時と場所、駆除の状況(使用した薬剤及び外注先など)を記録すると共に発生源・侵入経路を調査確認し、再発を防止する対策をとる。
- (4) 機械・器具の衛生管理 **利用者**
- ① 機械類は毎日作業終了後に、特に取り外しの出来る部品は取りはずして、異物混入を防止する観点から部品の破損、脱落などを点検の上で、洗浄消毒後、乾燥させる。また、使用中において部品の欠損等を発見した場合には直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう適切に対応する。
- ② 作業台は、毎日作業終了後の清掃の際にアルコールスプレーなどで消毒する。
- ③ 調理器具及び番重等の一時保管・運搬用具は必ず毎作業終了時に洗浄、消毒して清潔を保つ。
- ④ ザル、ふるいなどは洗浄後、熱湯をかける。または、次亜塩素酸及び同等の効果が認められる消毒剤を使用して殺菌を行う。
- ⑤ 洗浄用具類(スポンジ、布きん)は、洗浄、消毒後はよく乾かして保管する。なお、金属製、ヤシ繊維等のたわしは異物混入の可能性があるため、できるだけ使用しない。
- (5) 冷蔵庫、冷凍庫の衛生管理 **村、利用者**
- ① 冷蔵庫の衛生管理
- ア. 冷蔵庫の温度は、必ず毎日始業時と終業時に確認する。
- イ. 温度が 10℃以上を測定した場合は、庫内への食品の詰め込み過ぎや故障など原因を究明して改善する。また、必要に応じて冷蔵庫メーカーに連絡し、点検修理する。
- ウ. 庫内温度が 10℃以上を測定した場合は、庫内温度と経過時間を考慮の上で、責任者に報告して庫内収容物の廃棄の是非を判断する。
- エ. 停電などが発生した際には庫内温度を確認すると共に、庫内の収容物に異常がないかを確認し、廃棄の是非を責任者が判断する。
- オ. 冷蔵庫内は常に整理整頓し、清潔を保つ。
- ② 冷凍庫の衛生管理
- ア. 冷凍庫の温度は必ず毎日始業時と終業時に確認する。
- イ. 温度がマイナス 15℃超を測定した場合は、原因を究明し改善する。また必要に応じ、冷凍庫メーカーに連絡し、点検修理する。(冷凍食品の保存基準: マイナス 15℃以下)
- ウ. 庫内温度がマイナス 15℃超を測定した場合は、庫内温度や経過時間、保存品の状態を考慮し、責任者に報告して庫内保存品の廃棄の是非を判断する。
- エ. 停電などが発生した際には庫内温度を確認すると共に、庫内の収容物に異常がないかを確認し、廃棄の是非を責任者が判断する。
- オ. 冷凍庫内は常に整理整頓し、清潔を保つ。
- (6) 従事者の衛生管理 **利用者**

- ① 従事者の手を介した食中毒菌等による汚染を防止するため、以下の際には必ず手洗いを行なう。
  - 作業場に入場した際
  - 作業開始前
  - 作業中に食材以外のものに触れた場合
  - 食事、休憩後
  - 用便後
  - その他必要と思われる時(生卵の殻を割った時など)
- ② 手洗いに際し、作業場内に流水受槽式手洗、石鹼、逆性石鹼、及びペーパータオル、アルコールなどを用意して行なう。
- ③ 従事者は作業場内専用の作業着、帽子、履物を着用し、ローラーを使用するなど作業場内に付着物を持ち込まないように留意する。
- ④ 従事者は爪を短く切り、マニキュア、腕時計、指輪などは使用、装着しない。
- ⑤ 従事者の健康状態を毎朝必ず確認し、黄疸、下痢、腹痛、発熱、発熱を伴う喉の痛み、皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの(やけど、切り傷等)、耳、目又は鼻からの分泌(病的なものに限る)、吐き気、おう吐の症状がある場合には食品衛生責任者等に報告させ、製造作業を禁止するとともに、医師の診断を受けさせる。又、皮膚に外傷があつて上記に該当しない場合は、当該部位が食品に直接触れる状態では作業に従事させない。また、家族、同居人等にウイルス性食中毒の可能性がある場合は、食品衛生責任者等に報告させ、加工施設への立入りを禁止する。
- ⑥ 保健所から検便を受ける旨の指示があつたときには、従事者に検便を受けさせる。
- ⑦ 責任者は全従事者の実態を毎始業時にチェックする。
- (7) その他 **村、利用者**
  - ① 作業場内への部外者の立入を禁止する。万一立ち入る場合は専用の履物を使用し、帽子、マスクなどを着用し、手洗いを行った上で立ち入りを認める。
  - ② 作業場内への私物の持込を禁止する。
  - ③ 作業終了後は、生ゴミ類などを必ず作業場外へ持ち出し、排出事業者の責任において適切に処理するとともに、排水に問題がないか確認する。
  - ④ 施設内に置く洗剤や薬品は必ず専用の容器に入れ、品名を表示し、原材料や資材とは区分して定められた場所を設けて保管する。また、使用後は必ず手洗いをを行う。

## 2 原材料、商品及び資材の受入れにあたっての衛生管理 **利用者**

- (1) 原材料、商品及び資材は信頼のおける業者から仕入れるとともに、その受入れに当たっては、製品の原材料の名称、生産者、製造加工者、所在地、ロット番号など確認可能な情報及び受入れ実績を記録・保管(納品書などに必要な要素を記録し、その納品書を綴じ込んで保管することにより)する。
- (2) 受入れの際には必ず
  - 納品書の明細と中味・現物が一致しているか
  - 品名、等級、数量に誤りがないか
  - 消費・賞味期限、工場記号などのチェック
  - 外装の汚れや破損、納入品の衛生状態や腐敗の有無などについて確認(特に、非加熱で使用する果物等の原材料については、腐敗や傷の有無などの状態を念入りに)し、疑義ある時は直ちに上司・責任者に報告し判断を仰ぐ。また、疑義ある事項とその対応結果を記録する。

- (3) 受入れた原材料の使用順を明らかにするため、受入れ日を包装の見える部分に表記し、先入れ、先出し、の原則を守る。
- (4) 受入れ後は適切な温度管理で、定められた場所に保管する。その際、原材料、商品と資材は区分した場所に保管する。
- (5) 製造には、水道水などの飲用適の水を使用し、作業開始前に、味、臭い、色、濁りについて異常の有無を確認し、記録する。なお、異常が認められる場合は、遅滞なく、村に連絡する。

### 3 製品製造・保管の衛生管理 利用者

- (1) 原材料を包材ごと製造区域に持ち込む場合には、包材の衛生状態を確認するとともに、専用の台等の置き場所を確保し、原材料の調整、加工を行う作業台の上には載せない。
- (2) 製造に使用する器具類は作業前に必要に応じ洗浄し、清潔であることを確認の上で使用するとともに、使用中に欠損等を認めた場合には直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう適切に対応する。
- (3) 使用する原材料の品質の異常の有無、賞味期限を確認し、必要に応じ洗浄、殺菌を行い、問題のないものを使用する。
- (4) 異物混入を防ぐために、ふるい通しの可能な原材料は必ずふるい通しを行ってから使用する。
- (5) アレルギー物質など特定原材料の混入を防止するために、器具は可能な限り専用のものを使用するか、共用する場合は十分に洗浄した上で使用する。また、特定原材料を使用しない製品から製造する。

※アレルギーを含む食品：以下の食品及びこれらを原料とする食品並びに由来する添加物

＜表示義務のある特定原材料＞

小麦、そば、落花生、卵、乳、エビ、カニ

＜表示を推奨されている特定原材料に準じるもの＞

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

- (6) 必ず作業前に手洗いをを行う。又、作業中に製品以外のものに触れた場合にも、手洗いをこなう。
- (7) 定められた配合で、正しい作業手順を守って作業を行い、作業中に異変を発見したり、ミスがあった場合は、直ちに作業を取止め上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ。
- (8) 加熱工程の仕上がり、冷却又は出来上がった製品が、定められた自社の製造基準に適合するものであるかを官能検査(視覚・聴覚・味覚・嗅覚・触覚など)等により確認し、フタ付容器などに入れ、常温又は冷蔵で保管し衛生状態を保つ。
- (9) 完成品の表示に誤りがないか配合表と照合するなどして確認(アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要)する。
- (10) 消費・賞味期限の設定は、科学的、微生物学的、もしくはマニュアルに従った官能検査を行い、合理的根拠を持って定める。
- (11) 製品の出荷(運搬)に際しては、製品にあった適正な温度管理を行うとともに、未包装、簡易包装製品については出荷(運搬)用具を覆う等の措置をする。
- (12) 製品の出荷後に自社の検査、消費者の苦情等により品質上の問題が明らかになった場合は、直ちに責任者に報告し、責任者は回収等の方針を速やかに決定するとともに、必要に応じ保健所等関係機関に連絡、報告した後、中川村長へ報告する。

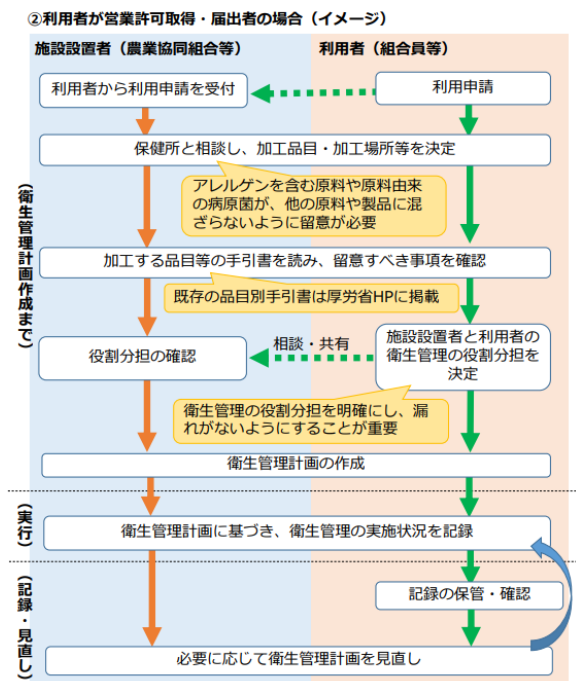
5 製造等に係る衛生管理記録の作成・保存 **利用者**

日々の農産物加工等に係る衛生管理の徹底とその見える化の要請に対応するため、「衛生管理記録」を作成し、1年間(賞味期限が1年を超える製品がある場合にはそれを考慮した期間)保存する。

6 衛生管理の振り返りによる改善点の把握と衛生管理計画への反映 **村、利用者**

村は施設利用者ごとに実施する「衛生管理記録」の提出を求め、日々の衛生管理の取り組みの状況把握、振り返り等を通じ、衛生管理の改善点を把握するとともに衛生管理計画に反映させる。

施設利用者は、日々の衛生管理の取り組みの記録の作成、振り返り等を通じ、衛生管理の改善点を把握するとともに個々の衛生管理計画に反映させる。



出典:共同利用加工施設の衛生管理における留意事項  
(農林水産省食料産業局食品製造課)