

2 営業施設等の衛生管理

◆ 管理規定の遵守事項 ◆

管理 運 営 基 準	1 一般事項
	(1) 日常点検を含む <u>衛生管理を計画的に実施</u> すること。
	(2) 営業施設、設備および器具について、これらの構造および材質ならびに取り扱う食品等の特性を考慮し、適切な <u>清掃、洗浄、消毒および殺菌の方法を定める</u> こと、ならびにそれらを記載した <u>手順書の作成</u> に努めること。
	(3) 営業施設、設備、人的体制等に応じた食品等の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。
	2 営業施設等の衛生管理
	(1) 営業施設およびその周辺は、 <u>定期的に清掃</u> し、常に整理整頓に努め、衛生上支障がないよう清潔に保つこと。
	(2) 作業場（食品等を製造し、加工し、調理し、または貯蔵する場所をいう。以下同じ。）には、不必要な物品を置き、および動物を入れないこと。
(3) 作業場の天井、内壁および床は、常に清潔に保つこと。	
(4) 作業場の採光、 <u>照明、換気</u> および通風は、 <u>十分に</u> 行うこと。	
(5) 作業場の窓および出入口は、開放しないこと。ただし、ほこりおよびねずみ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講じた場合は、この限りでない。	
(6) 営業施設およびその周囲の排水溝は、排水がよく行われるよう清掃および補修を行うこと。	
(7) 便所は、 <u>定期的に清掃および消毒</u> を行い、常に清潔に保つこと。	

◆ 管理規定の作成 ◆

〔付録-2 ページ参照〕

定めるべき事項	関係する書類
<ul style="list-style-type: none"> ○ 施設等の清掃・消毒の手順 <ul style="list-style-type: none"> ・対象: 天井、壁、床、排水溝、便所、周辺など ・頻度、作業内容、担当者、洗剤等、結果記録 ○ 採光、照明の管理方法 ○ 換気、空調の管理方法 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 施設等の清掃・消毒手順書 <input type="checkbox"/> 施設等の清掃・消毒実施記録 <input type="checkbox"/> 気温・湿度管理記録

◆ 5S（ゴーエス）活動 ◆

5Sとは、右の5つをローマ字にした時の頭文字の「S」として5Sと名付けられました。

この活動の目的は「清潔」で、食品に悪影響を及ぼさない状態を作ることです。5S活動を実行し、食品の製造環境と製造機械・器具を清潔にすることで食品への二次汚染や異物混入を予防することができます。

「5S」とは	
整理	要らない物を撤去する。
整頓	置く場所を決め、管理する。
清掃	汚れがない状況にする。
清潔	整理、整頓、清掃ができていて、綺麗な状態を保つ。
習慣	ルールを伝え、ルール通りに実施することを習慣化する。

◆ 清掃等のポイント ◆

対象とする施設、設備等の使用の頻度や汚れ具合などを考慮して、常に清潔に保つため、各作業室の実態に応じた実施頻度を定め、計画的に実施します。

〔床、排水溝〕

- 床が破損していたり、水たまりがあったら補修します。

- 作業場は水を多く使用するので、作業の終了後に毎日、洗浄剤・消毒液を用いて洗浄消毒します。
 - 排水溝がある場合は、目皿に破損がないかを確認、補修します。
 - 排水溝は毎日掃除する。目皿の裏側もよく洗浄します。
- (注) グリストラップは、食品の残差や油分が溜まり、細菌が増殖しやすいので、要注意です。

【内壁、窓】

- 壁は床から 1m の高さまでは毎日掃除します。
- 壁の破損を確認したらすぐに補修します。
- 壁に汚れはないか、網戸は破れていたり、破損していないか点検します。
- 窓枠の内側に不要物品を放置していないか点検します。

【便所】

- 便所は毎日清掃、また汚れた時はその都度清掃します。
- 便所を使用する時は白衣、帽子は取り、履物は便所専用のものを使用します。
- 石けん、消毒液をいれるタンク、爪ブラシ、ペーパータオル、蓋付きゴミ箱を常備します。

清掃等の頻度の目安

頻度	対象設備等	実施例
1～数回/日	作業台、食品に接する機械・器具、床、排水溝、便所	作業終了後
1～数回/週	外周、壁、製造機械、冷蔵庫	毎土曜日
1～数回/月	保管庫、冷凍庫、照明器具	第2土曜日
1～数回/年	天井、換気扇、空調設備	3・6・9・12月

◆ 洗剤・消毒薬 ◆

【注意事項】

- 洗剤、消毒薬は使用する用途に合わせて、適切な濃度に希釈して使用します。
- 食品への混入を防止するため、洗剤、消毒薬はリスト化し、保存場所を決め、食品の保管場所や、製造中は食品の近くに置かないようにします。
- 小分けする場合は容器に内容名を表示します。食品用の容器に入れて保管・使用することは避けるべきです。
- 洗剤、消毒薬のラベルが剥がれていたり、汚れて字が消えたようなものは、新しいラベルに貼りかえて、品名、用途と使用基準を明記します。ラベルの文字が不確かな場合は廃棄します。
- 消毒薬などは取扱責任者を決めて、管理します。また、使用薬剤の管理記録を保存します。

【代表的な洗剤・消毒薬】

薬剤	特徴/使用方法/注意事項
石けん	<ul style="list-style-type: none"> ・一般の手洗い用の石けんは中性から弱酸性です。 ・固形石けんは交差汚染の可能性があるので、液体石けんを使用すべきです。 ・液体石けんでは濃縮された製品もありますので、希釈して使用します。
中性洗剤	<ul style="list-style-type: none"> ・中性洗剤は器具や容器の洗浄に使います。 ・濃縮製品は、使用方法を守り、適正な希釈濃度で使うことが大事です。
アルカリ性洗剤	<ul style="list-style-type: none"> ・脂肪、タンパク質など落ちにくい汚れや、タンクの焦げつきなどの洗浄に使用します。 ・皮膚につくと炎症を起こしたり、他の洗剤と混ぜると有毒ガスを出す場合があるので、取扱いに注意します。
逆性石けん	<ul style="list-style-type: none"> ・有効成分:塩化ベンザルコニウム(10%製剤) ・手指の洗浄、消毒には0.5～1%に希釈して使用します。 ・逆性石けんの溶液をつけるか、溶液に手を漬け、さらに水ですすいで乾燥します。
消毒用アルコール	<ul style="list-style-type: none"> ・有効成分:消毒用エタノール(70～80%製剤) ・手を洗った後、器具や容器の消毒で噴霧して使います。 ・引火性が高いため火気厳禁。密閉して冷暗所に保管します。
塩素剤	<ul style="list-style-type: none"> ・広く次亜塩素酸ナトリウムが利用されています。 ・希釈法や使用方法は製品説明書をよく読んで、その方法を守ることが大事です。 ・直射日光を避け冷暗所に密栓して保存します。

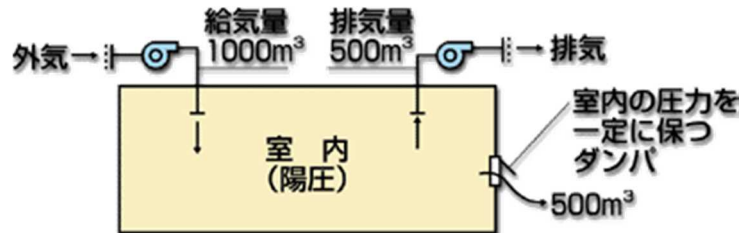
◆ 照明設備 ◆

- 作業場の明るさは、万一ごみや異物が混入した際、それを発見できる為の明るさが必要です。照度が落ちたら新しい物と交換します。
- 照明装置は、ほこりが溜まらないように埋め込み式または傘なしの物とします。天井から吊るしてある構造のものは、器具全体も清掃します。
- 作業の関係で破損の恐れがある個所には防護カバーを設置します。

明るさ(照度)の目安	
通常作業	300ルクス
包装作業	500ルクス
選別・検品作業	700ルクス

◆ 換気・空調設備 ◆

- 換気装置の注意点は給気と排気のバランスがとれていることです。排気設備のみを設置している場合は、作業場内部が陰圧の状態になりやすく、周囲の扉、窓、壁等の隙間から外気を引き込むため、外気中の微生物による汚染や昆虫類の侵入の原因となります。



- 排気口には防虫用のネットを、吸気口にはゴミ・ほこりの侵入を防止するためのフィルターを設置します。空気の流れが汚染区域から非汚染区域に流れないように注意します。
- 空調は作業場の作業内容によって異なりますが、加熱機器を設置していない場所は室温 25℃以下、湿度 80%以下にするのが望ましいでしょう。
- スポットクーラーで作業者に直接風を当てると毛髪混入の原因となるので注意が必要です。

法第 51 条に規定する営業施設の基準(構造設備基準)

滋賀県食品衛生基準条例 第 4 条の別表第 2

第 1 共通基準 (すべての業種に適用する基準)

- 1 営業施設は、そのための専用施設とし、かつ、住居その他営業施設以外の場所と適当な方法で区画すること。
- 2 営業施設は、清潔な場所に位置すること。ただし、衛生上必要な措置が講じられている場合は、この限りでない。
- 3 営業施設は、食品取扱量に応じ、必要な広さを有すること。
- 4 営業施設には、ねずみ族、昆虫等の侵入を防止する設備を設けること。
- 5 作業場には、換気を十分に行うことができる設備を設けること。
- 6 作業場の天井等は、清掃しやすく、かつ、ほこりが落下しない構造であること。
- 7 作業場の内壁は、清掃しやすい構造であって、かつ、水を使用する場所にあつては、床からおおむね 1.2 メートルまでの部分は耐水性材料のものであること。
- 8 作業場の床は、耐水性材料のもので、清掃しやすい構造であつて、かつ、水を使用する場所にあつては、良好に排水することができる構造であること。
- 9 作業場には、原材料、食品、器具および容器を洗浄するのに十分な大きさの洗浄設備を設けること。ただし、包装された食品の販売のみを行う場合等原材料、食品、器具および容器の洗浄を必要としない場合は、この限りでない。
- 10 作業場の排水溝は、耐水性材料のものであつて、かつ、清掃しやすい構造であること。
- 11 作業場には、明るさを十分に確保することができる設備を設けること。
- 12 作業場には、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗い専用の設備を設けること。
- 13 作業場には、器具を衛生的に保管することができる設備を設けること。
- 14 作業場には、飲用に適する水を豊富に供給することができる設備を設けること。
- 15 冷蔵もしくは冷凍を行う設備または殺菌のための加熱もしくは加圧を行う設備には、温度計、圧力計その他必要な計器が見やすい位置に設置されていること。
- 16 営業施設には、十分な容量およびふたを有し、かつ、汚液および汚臭の漏れない構造の廃棄物の容器で、容易に洗浄することができるものを備えること。
- 17 営業施設には、添加物を取り扱う場合には、専用の保管設備を設け、計量器を備えること。
- 18 便所は、作業場の清潔保持に影響を与えない構造であつて、かつ、流水式で手指の消毒剤を備えた手洗設備を備えること。

第 2 業種別基準 (業種ごとに適用する基準) <省略>