

別表3 認証基準(豆腐製造業)

項目	衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項	
1 施設設備の衛生管理	製造室の清掃及び保守点検	床及び排水溝の清掃は1日に1回以上、その他の清掃はそれぞれ清掃の頻度の記載があること。 保守点検頻度の記載があること。	床及び排水溝の清掃状況について、記録すること。	
	トイレの清掃保持	トイレの清掃手順及び保守点検方法が定められていること。	清掃状況について、記録すること。	
	清掃用具の管理	清掃用具の管理方法が定められていること。		
	その他	製造室以外の清掃手順が定められていること。		
2 機械器具類の衛生管理	機械器具類等の衛生管理	食品に直接触れる作業台、機械類及び器具類の洗浄・消毒の手順が定められていること。	洗浄及び消毒は1日に1回以上行う旨の記載があること。	
		機械類の保守点検方法が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	保守点検の頻度の記載があること。	保守点検状況及び不適の場合の対応について、記録すること。
	冷蔵冷凍設備	可動式機械類、器具類、容器包装の保管場所が定められていること。		
		冷蔵冷凍設備の清掃及び消毒手順が定められていること。 冷蔵冷凍設備の温度管理の方法が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	清掃及び消毒の頻度の記載があること。 温度確認は、1日1回以上行う旨の記載があること。	清掃及び消毒の状況について、記録すること。 温度について、記録すること。 不適の場合の対応について、記録すること。
3 食品等の衛生的な取扱い	原材料の仕入れ時の検収	原材料の検収手順が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	搬入毎に行う旨の記載があること。 異物及び包装の状態をについて、記録すること。 不適の場合の対応について、記録すること。	
	原材料の保存	原材料の保存方法が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	不適の場合の対応について、記録すること。	
	添加物の管理	食品添加物の保管方法及び使用手順が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	製造ロット毎に確認する旨の記載があること。 確認結果及び不適の場合の対応について、記録すること。	
	異物混入防止	異物混入の防止手順が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	不適の場合の対応について、記録すること。	

項目	衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項
3 食品等の 衛生的な 取扱い	製品の保存	製品の保存方法が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	不適の場合の対応について、記録すること。
	表示	関係法令を満たす表示見本が定められていること。 製品表示の確認手順が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	点検は1日に1回以上行う旨の記載があること。 点検状況及び不適の場合の対応について、記録すること。
	期限の設定	期限の設定方法が定められていること。	期限設定の科学的・合理的根拠を示す資料を保存すること。
	製品の配送	製品の配送方法が定められていること。	
	製品検査	製品の検査に関する実施手順が定められていること。 不適の場合の対応方法が定められていること。	検査成績書について、保存すること。 不適の場合の対応について、記録すること。
	薬品等の保管	添加物、洗剤、消毒剤及び殺虫剤の保管場所、 取扱方法が定められていること。	
	その他	床からの汚染の防止方法が定められていること。	
4 使用水の 衛生管理	濁り等の確認	使用水の濁り、色、臭い、味を確認する方法が定められていること 不適の場合の対応方法が定められていること。	始業前に確認する旨の記載があること。 確認結果について、記録すること。 不適の場合の対応について、記録すること。
	滅菌装置等の確認	水道水以外の水及び貯水槽を使用した水を使用している場合は、残留塩素濃度を確かめる方法が定められていること。	始業前に確認を行う旨の記載があること。 不適の場合の対応について、記録すること。
		滅菌装置、浄化装置等の保守点検方法が定められていること。	保守点検の頻度の記載があること。 滅菌装置、浄化装置等の保守状況について、記録すること。
水質検査	水道水以外の水及び貯水槽を使用した場合、水質検査の実施方法が定められていること。	年1回以上行う旨の記載があること。 水質検査成績書について保存すること。	
5排水・ 廃棄物	排水及び廃棄物等の衛生管理	排水、廃棄物の処理手順が定められていること。	
6 ねずみ・ 昆虫	ねずみ及び昆虫の駆除	ねずみ、昆虫等の侵入防止方法が定められていること。	
		ねずみ、昆虫等の発生状況の確認方法が定められていること。	発生状況の確認は月1回以上行う旨の記載があること。 発生状況の確認結果について、記録すること。
		ねずみ、昆虫等の駆除方法が定められていること。	駆除実施状況について、記録すること。

項目	衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項	
7衛生教育	従事者の衛生教育	衛生教育の実施方法が定められていること。	月1回以上行う旨の記載があること。	実施状況(年月日、内容、人数)について、記録すること。
8従事者の衛生管理	従事者の健康管理	従事者の健康管理手順が定められていること。	健康管理の確認は、始業時に行う旨の記載があること。 検便は、月1回以上行う旨の記載があること。ただし、従事者由来の病原微生物汚染を考慮する必要がない場合は、年2回以上とすることができる。	健康管理状況、検便の実施状況について、記録すること。
		体調不良の従事者についての対応方法が定められていること		体調不良の従事者への対応について、記録すること。
	従事者の手洗い	手洗い手順が定められていること。	始業前、トイレ使用后、作業が切り替わる毎に行う旨の記載があること。	
	服装等	従事者の作業着等について、定められていること。		
	その他	製造室での禁止行為が定められていること。		
9体制衛生管	管理体制	衛生管理に関する組織体制が定められていること。		
	事故発生時の対応(製品の回収方法)	食中毒等事故発生時の対応方法、苦情処理手順、製品の回収方法が定められていること。		事故等の内容とその処理経過について、記録すること。