

別表3 認証基準(農産物加工業)

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	加工室の清掃及び保守点検	床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇、手洗い設備及び排水溝の清掃手順、保守点検方法が定められていること。	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。	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	加工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、食器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。
		可動式機械類、器具類、食器類、容器包装の保管場所が定められていること。		
		まな板、包丁、バット、可動式機械類の使用区分の方法が定められていること。		
	冷蔵冷凍設備	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。	清掃及び消毒の頻度の記載があること。	清掃及び消毒の状況について、記録すること。
		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。	温度確認は、1日1回以上行う旨の記載があること。	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。

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	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。	期限、表示、品温、鮮度及び包装の状態について、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。
	特定原材料(アレルギー物質を含む食品等)のコンタミネーション防止	特定原材料(小麦、そば、卵、乳、落花生、エビ、カニ)のコンタミネーション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。	製造品目毎に確認する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。
	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。
	加熱工程の管理	加熱工程のある加工品については、有害微生物を死滅させるのに十分な加熱条件を設定し、そ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。	温度確認の頻度の記載があること。	確認温度・確認時刻及び不適の場合の対応について、記録すること。
	非加熱工程の管理	加熱工程のない加工品の取扱いについて、有害微生物を除去し、又は増殖を防止する手順が定められていること。		
	異物混入防止	異物混入防止手順が定められていること。		
	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。

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	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	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ている場合は、残留塩素濃度を確認す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ている場合は、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。

項目		衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項
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。
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。		

項目	衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項
	その他		加工室での禁止行為が定められていること。

項目		衛生管理の方法	頻度等	記録又は保存を要する事項
9 衛生 管理 体制	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。