

認証施設の取組例 (抜粋)

～ 1 施設設備の衛生管理

清掃 保守点検方法

種類	清掃		保守点検	
	頻度	方法	頻度	方法
床	1日に1回	床面を水で流した後、デッキブラシで洗淨水を切り、乾燥させる。	毎日	業務終了前に床面のはがれを確認
内壁 (床から1m以内)	1ヶ月に1回	洗淨液で拭き掃除した後、乾燥させる。	1ヶ月に1回	破損の有無の確認
天井	1ヶ月に2回	洗淨液で拭き掃除した後、乾燥させる。	1ヶ月に1回	破損の有無の確認
排水溝	1日に1回	ホースからの流水にて洗淨する。汚れが目立つ場合、洗淨剤とブラシで洗淨する。	1ヶ月に2回	専門業者に依頼

トイレの清掃・消毒方法

- 清掃担当者が次の手順により毎日実施する。

換気する

清掃前にトイレが換気されるよう準備

洗浄する

- タンクレバー、ドアノブ等の手が触れる場所、便座、便器等を雑巾、ブラシで洗う

水ですすぐ

床面を洗浄する

雑巾又はモップ等により床を吹き上げる

水ですすぐ

殺菌する

- 次亜塩素酸Na溶液 (200ppm)をペーパータオルに含ませ、手が触れる場所、便座、便器等を吹き上げる。プラスチック、金属箇所は乾燥後、水拭きする。

乾燥させる

清掃用具の保管場所

- 清掃用具は、使用の都度洗浄し、次の場所に、フック等により吊り下げて保管する。

種類	保管場所
モップ デッキブラシ 水きりワイパー	下駄箱前の清掃用具入れスペース
がんこたわし スポンジ ブラシ	シンク下の水切りのよいザル (用途別 (除菌用と汚れ用) で分けて保管)
トイレ用清掃用具	トイレ内専用清掃用具入れ

作業場の区分方法

- 非汚染作業区域 (調理室) の境界にその旨を掲示し、作業区域の意味を従事者に周知する。

作業工程	作業場所	区分
原材料の検収	検収室	汚染作業区域
原材料の保管	食品庫	汚染作業区域
下処理	下処理室	汚染作業区域
原材料の洗浄	下処理室	汚染作業区域
調理 (加熱・殺菌含む)	調理室	非汚染作業区域
放冷・保温	調理室	非汚染作業区域
盛り付け	調理室	非汚染作業区域

外衣、帽子、履物等の交換

調理室内では以下のものを着用する。

調理室内専用の作業着

調理室内専用の帽子

調理室内専用の履物

・1階への生ゴミ廃棄時は専用履物に交換する。

マスク

・非汚染作業を行う際は、必ず口、鼻を覆うようにマスクを着用する。

・厨房内でマスクを着脱する場合は、食品が取り扱われていない場所で行い、着用後は必ず手洗いを実施する。

手袋

・使い捨て手袋を介した二次汚染を防ぐため、汚染された器具や設備等に触れたとき、または工程が変わる毎に手袋を交換する。

・手袋は1回使いきりとし、再使用は禁止する。

・取り外した手袋はすぐに廃棄する。

作業場の出入り口・窓の管理

作業場への出入り口・窓は開放しない。

・そ族昆虫の侵入を防止するため、扉は開けたままにせず、開閉は最小限にとどめる。

作業場内へは動物を立ち入らせない。

作業場内へは調理従事者以外の者を立ち入らせない。

・やむをえず調理従事者以外の者が立ち入る場合は、専用の帽子、履物等を着用させ、衣類には粘着ローラーをかける。

作業場の整理整頓

作業場内へは、調理等に関係ない物品を置かない。

作業場内は定位置管理を徹底し、整理整頓する。

清掃 保守点検方法

種類	清掃		保守点検	
	頻度	方法	頻度	方法
床	1日に2回 午前、午後 の作業終了後	床面を水で流した後、中性洗剤とデッキブラシで洗浄する。水を切った後、換気扇をまわし乾燥させる。	1ヶ月に1回	破損・洗い残しの有無の確認
窓	1ヶ月に1回 第一土曜 の昼	中性洗剤を入れた洗浄液で拭き掃除した後、乾燥させる。	1ヶ月に1回	破損の有無の確認
照明器具	3ヶ月に1回 第一土曜 の昼	蛍光灯を外し、拭き掃除を行う。	3ヶ月に1回	破損の有無の確認
排水溝	1日に1回 作業終了 後	水洗い後、中性洗剤とブラシで洗浄する。トラップにある残渣を取り除く。	1日に1回	破損等の有無の確認

トイレの清掃・消毒方法

- 清掃担当者が使い捨て手袋を着用し、以下の手順・頻度で実施する。

手順

粗ゴミを除去する

トイレ用洗剤 (消毒兼用) を浸したペーパータオルで壁、床の順に拭く
便器はトイレ用洗剤 (消毒兼用) を散布し、ブラシでこする。

便器を水洗

乾燥

頻度 2日に1回

清掃用具の保管場所

種類	保管場所
作業場用清掃用具	製造室内所定の清掃用具入れ
トイレ用清掃用具	各トイレ内の清掃用具入れ

- 清掃用具を保管する際は、床に直置きしない。
- 汚れたモップは中性洗剤で洗浄した後、水をよく切り、消毒液に浸漬する。その後自然乾燥させる。
- モップは3ヶ月に1回交換する。

作業場の区分方法

- 壁により区分する。
- 壁により区分できない区域では、汚染作業と非汚染作業を同時に行わない。責任者が、作業切り替え時の着替え、洗浄・殺菌を確認し、確認した旨とその時刻を食品別製造指示書に記録する。確認状況が不適の場合はその食品を提供しない。

作業工程	区分
原材料の検収・保管	汚染作業区域
下処理、原材料の洗浄	汚染作業区域
洗浄・殺菌、調理	非汚染作業区域
放冷・保温	非汚染作業区域
盛り付け	非汚染作業区域

外衣、帽子、履物等の交換

- 汚染作業から非汚染作業に移る際は、外衣の交換を実施する。
- 非汚染作業時に着用した外衣は、非汚染作業区域に保管する。
- 履物や作業着等は調理場内用と外用とが混在しないようにする。
- 始業時に作業区分に応じたエプロンが所定の場所に備えられてあることを確認する。

作業場の出入り口・窓の管理

作業所の窓、出入り口は、そ族昆虫の侵入を防ぐため開放しない。
作業所の窓、出入り口を開放する場合は、網戸等を入れる。

動物・従事者以外のものの立入

作業場内へは動物を立ち入らせない。
作業場内へは従事者以外の者を立ち入らせない。
やむをえず従事者以外の者が立ち入る場合は、作業着、履物等を着用させ、手洗いを実施させる。

作業場の整理整頓

必要なもの、必要でないものを区別し、不要なものは捨てる。
必要なものを整理整頓し、必要なときに取り出せるようにする。

清掃 保守点検方法

種類	清掃		保守点検	
	頻度	方法	頻度	方法
床	毎日 作業終了 後	床のゴミをほうきで掃き掃除 油汚れ用洗剤を床にまき10分放置 デッキブラシで擦る。 水で洗剤を洗い流し、水きりで水分を 取り除く。 次亜塩素酸Na溶液を床にまき、10分 間放置し、水切り後、乾燥させる。	1ヶ月に 1回	破損・洗い残しの有無 の確認
内壁 (床から1m 以内)	1週間に1 回	洗剤液を内壁にまき、10分間放置 専用スポンジで擦り、流水で洗剤を洗 い流す。 使い捨てタオルで乾拭き	1ヶ月に 1回	破損・洗い残しの有無 の確認
換気扇	半年に1回	フィルターを外し、洗剤をかけ10分 間放置 専用スポンジで擦り、流水で洗剤を洗 い流す。 自然乾燥	半年に1 回	排気能力の確認

トイレの清掃・消毒方法

・頻度 1日に1回 作業終了後

・トイレの清掃方法 (使い捨て手袋を使用)

粗ゴミを除去する

トイレ用洗剤 (消毒兼用) を浸したペーパータオルで便座、ドアノブを拭く
モップで床を拭く

便器はトイレ用洗剤 (消毒兼用) を散布し、ブラシでこする。

便器を水洗いする。

全面にアルコールを噴霧し消毒する。

・トイレの手洗い器の洗浄方法

専用スポンジに中性洗剤をつけて洗う

洗剤を洗い流す。

乾いた使い捨てタオルで水分をよくふき取る。

アルコールを十分に噴霧して消毒する。

アルコール・薬用石鹼液の残量を確認し、補充する。

清掃用具の保管場所

種類	保管場所
ほうき	1階清掃用具置き場
デッキブラシ	1階清掃用具置き場
柄付スポンジブラシ	1階清掃用具置き場
雑巾	使い捨て
器具用スポンジ (赤)	シンク脇の専用置場
シンク用スポンジ (黄)	シンク下
トイレ用清掃用具	トイレ内の清掃用具置き場

- 清掃用具を保管する際は、床に直置きしない。
- 清掃用具を加工場に放置しない。
- 用途別に分けたスポンジ、たわしを混在させない。

加工場の入場手順

更衣室にて専用の帽子、服装を着用する。
手洗い及びアルコールによる手の消毒を行う。
靴底の洗浄あるいは専用靴への履き替えを行う。
入場用エアシャワーを通過して入場する。

加工場での遵守事項

- ・加工場への入退場は指定した順路を遵守する。
- ・加工場内に私物を持ち込まない。
- ・加工場の窓、出入り口は、そ族昆虫の侵入を防ぐため開放しない。
- ・加工場内へは動物を立ち入らせない。
- ・加工場内へは従事者以外の者を立ち入らせない。
- ・やむをえず従事者以外の者が立ち入る場合は、作業着、帽子、長靴を着用させ、手洗いを実施させる。
- ・加工場内は、常に整理整頓し、食品の加工に関係のない物品を置かない。