

衛生管理計画作成講習会

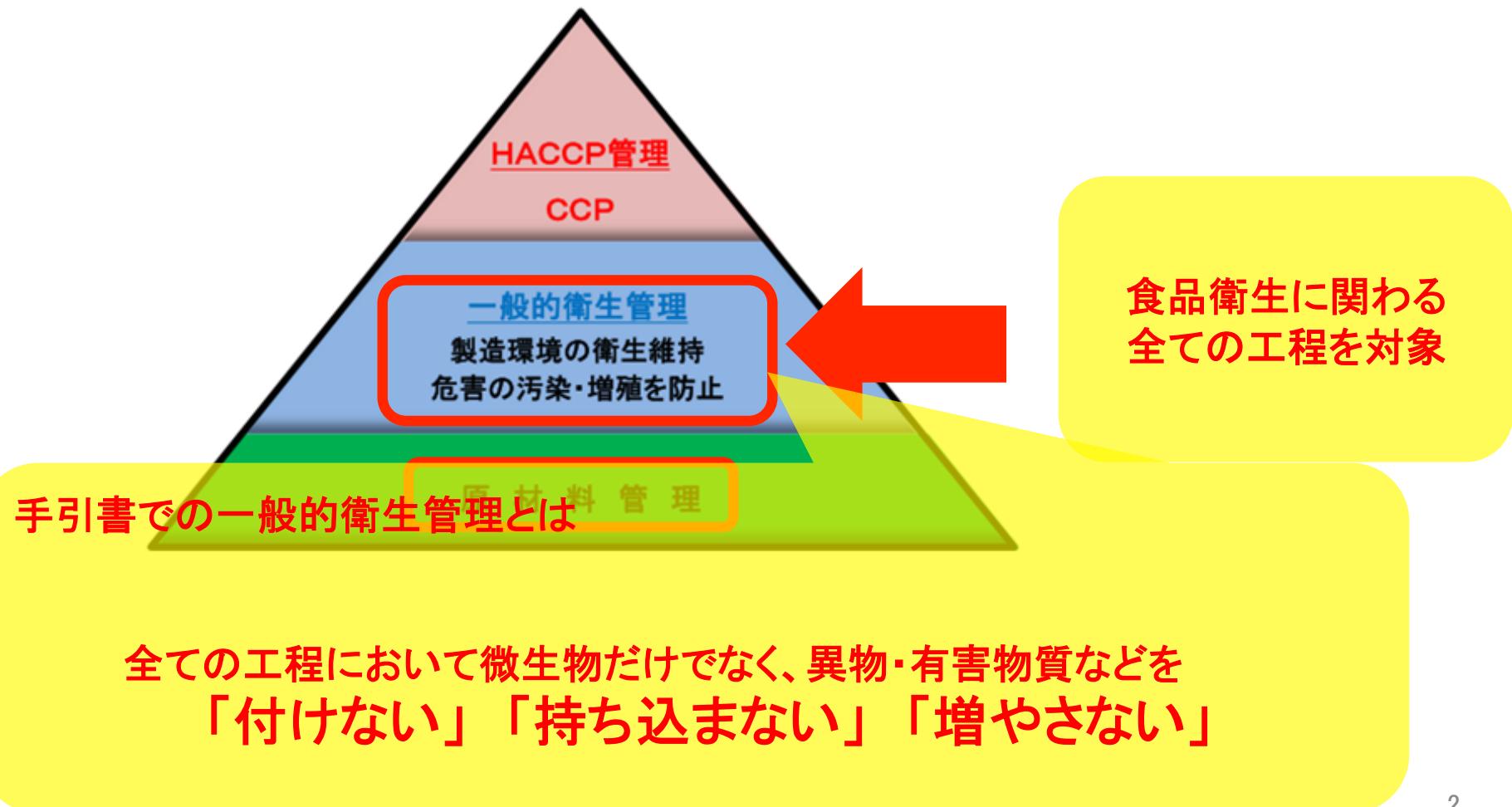
一般的衛生管理について(PRP)

一般社団法人 日本冷凍食品協会

I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

衛生管理の全体像



施行規則で定める施設の衛生的な管理その他公衆衛生上必要な措置

食品衛生法 第50条の2

1. 施設の内外の清潔の保持、ねずみ及び昆虫の駆除その他一般的な衛生管理に関すること。

◆食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)の内容をもとに省令を規定

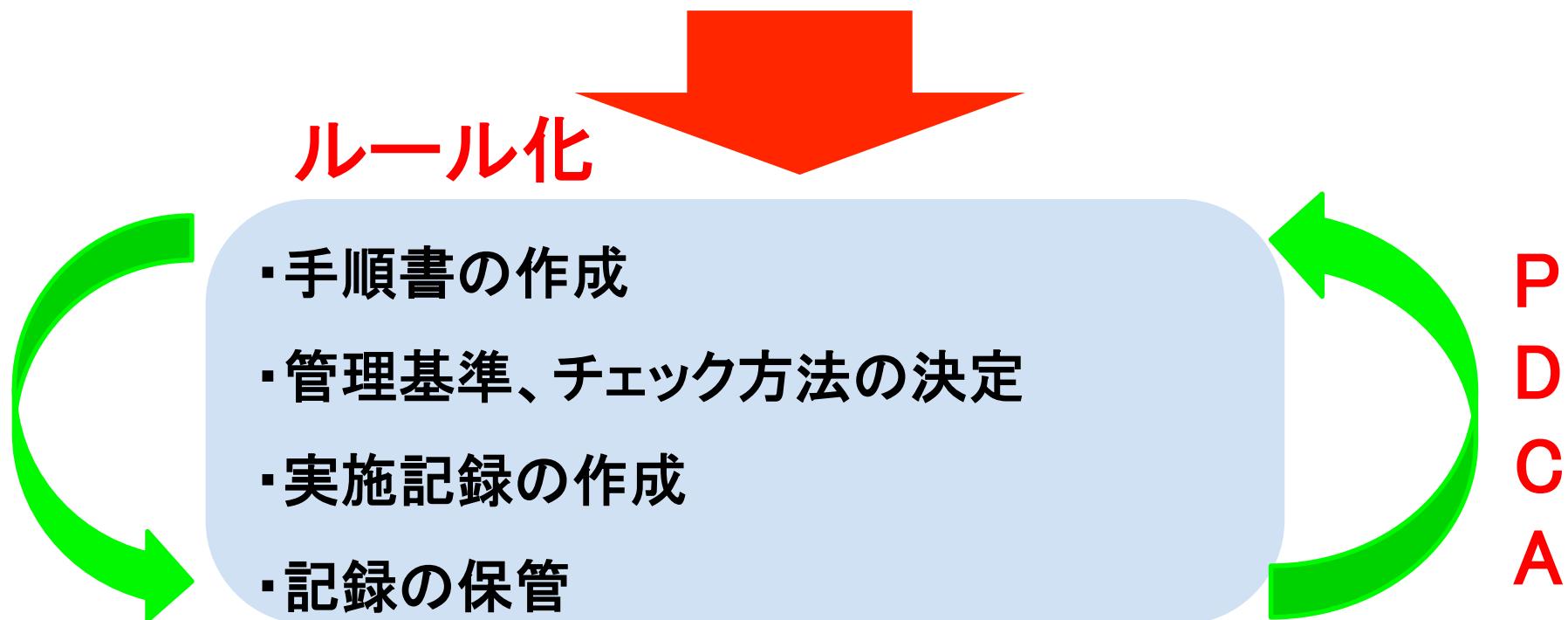
②一般的衛生管理事項

- 1. 施設の衛生管理
- 2. 食品取扱設備等の衛生管理
- 3. 使用水等の管理
- 4. そ族及び昆虫対策
- 5. 廃棄物及び排水の取扱い
- 6. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理
- 7. 検食の実施
- 8. 情報の提供
- 9. 回収・廃棄
- 10. 運搬
- 11. 販売

I. 一般的衛生管理(PRPs)

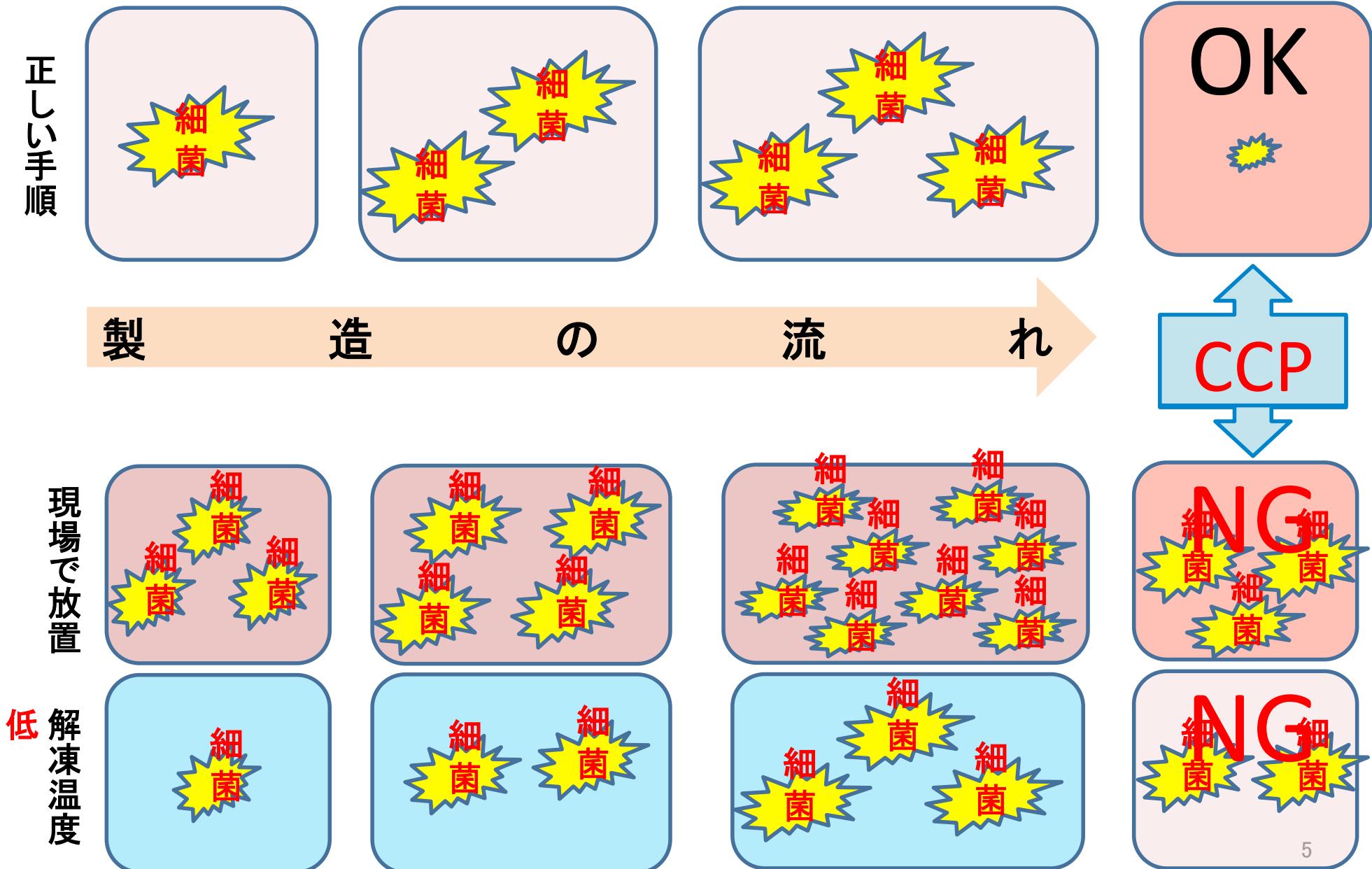
1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

一般的衛生管理を実施することでCCP管理をより確実なものにし、
衛生管理計画の基盤として実施していく必要がある。



I. 一般的衛生管理(PRCP)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



I. 一般的衛生管理(PRCP)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

正しい手順 ━━

放置(昇温) ━━

解凍不十分 ━━

温度: ━━

菌数: ━━

加熱工程(CCP)

←管理基準

安全な範囲

製

造

の

流

れ

I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

- HACCPに基づく衛生管理の手引書では以下の15項目

- (1) 施設・設備の衛生的な運用・管理
- (2) その他付帯施設
- (3) 従業員の衛生管理
- (4) 水、氷、蒸気の管理
- (5) 薬剤の管理
- (6) 鼠族・昆虫の防除管理
- (7) 食品残渣、廃棄物及び廃水の衛生管理
- (8) 原材料・仕掛け品の管理
- (9) 原材料供給者の管理
- (10) 製品管理
- (11) 製品出荷の管理
- (12) アレルギー物質(アレルゲン)の管理
- (13) 教育訓練
- (14) コミュニケーション
- (15) 外来者の入構、入場管理

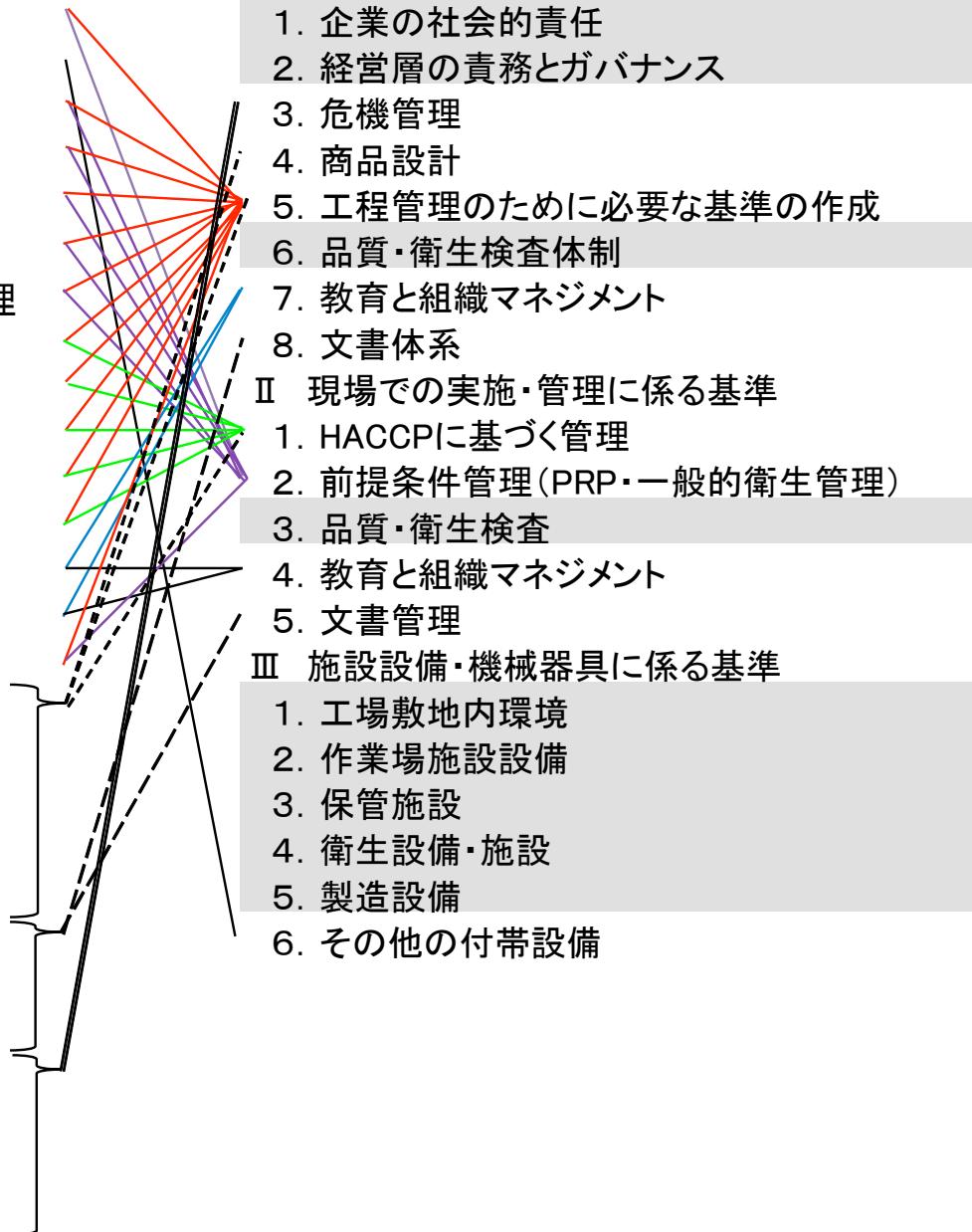
* 手引書と認定基準の関係

衛生管理のための実施事項(手引き)

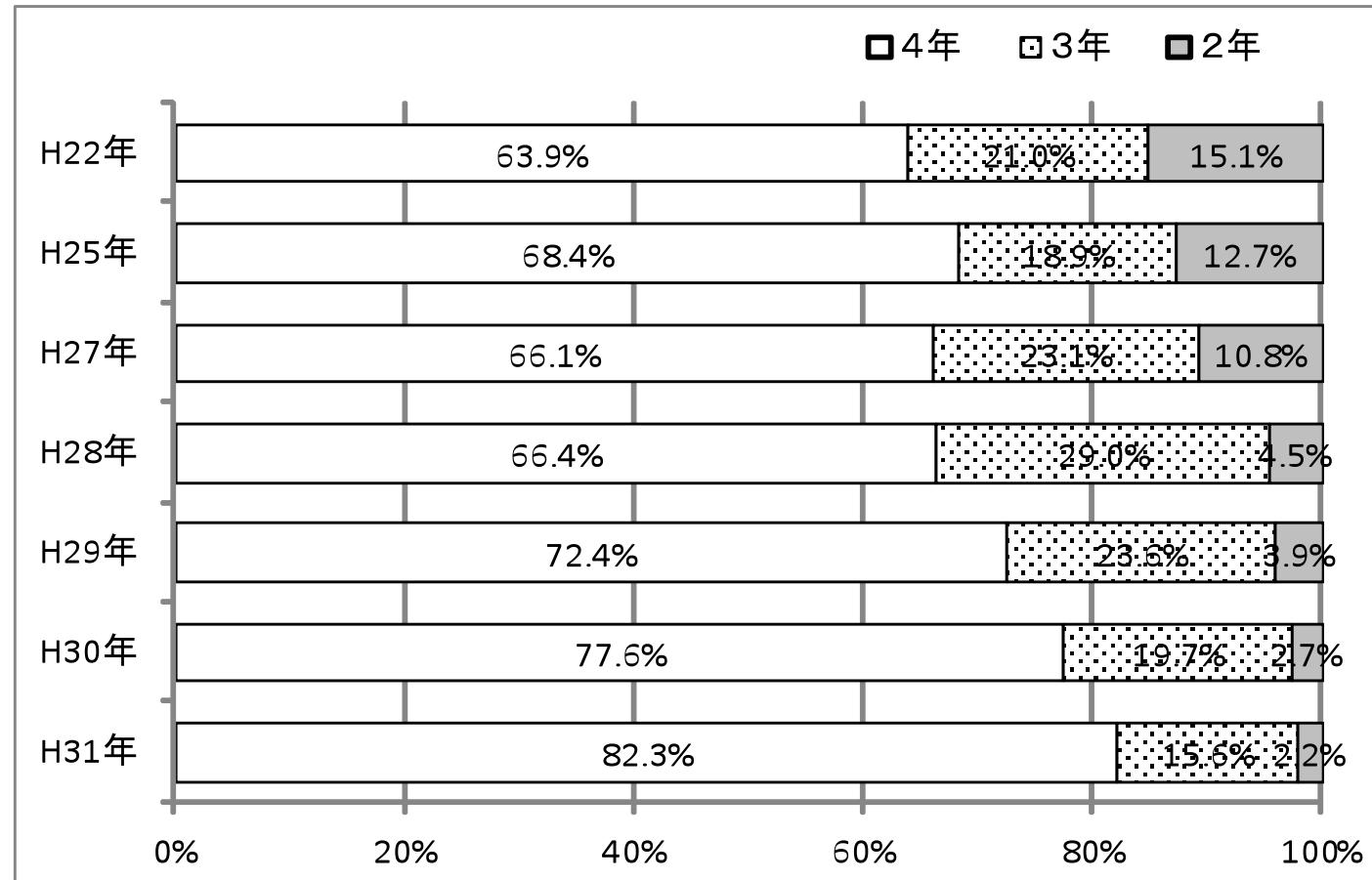
1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理(PRPs)
 - (1) 施設・設備の衛生的な運用・管理
 - (2) その他付帯施設
 - (3) 従業員の衛生管理
 - (4) 水、氷、蒸気の管理
 - (5) 薬剤の管理
 - (6) 鼠族・昆虫の防除管理
 - (7) 食品残渣、廃棄物及び廃水の衛生管理
 - (8) 原材料・仕掛品の管理
 - (9) 原材料供給者の管理
 - (10) 製品管理
 - (11) 製品出荷の管理
 - (12) アレルギー物質(アレルゲン)の管理
 - (13) 教育訓練
 - (14) コミュニケーション
 - (15) 外来者の入構、入場管理
2. HACCPに基づく管理
 - (1) HACCPプランの作成
 - (2) CCPの管理
 - (3) 特定衛生管理計画の設定
 - (4) 不適合などの管理
3. 文書・記録管理
 - (1) 文書の管理
 - (2) 記録の管理
4. 危機管理
 - (1) 情報の提供
 - (2) クレーム対応
 - (3) 製品の回収

冷凍食品製造工場認定基準

- I 仕事の仕組みに係る基準
 1. 企業の社会的責任
 2. 経営層の責務とガバナンス
 3. 危機管理
 4. 商品設計
 5. 工程管理のために必要な基準の作成
 6. 品質・衛生検査体制
 7. 教育と組織マネジメント
 8. 文書体系
- II 現場での実施・管理に係る基準
 1. HACCPに基づく管理
 2. 前提条件管理(PRPs・一般的衛生管理)
 3. 品質・衛生検査
 4. 教育と組織マネジメント
 5. 文書管理
- III 施設設備・機械器具に係る基準
 1. 工場敷地内環境
 2. 作業場施設設備
 3. 保管施設
 4. 衛生設備・施設
 5. 製造設備
 6. その他の付帯設備



認定工場有効期間の推移



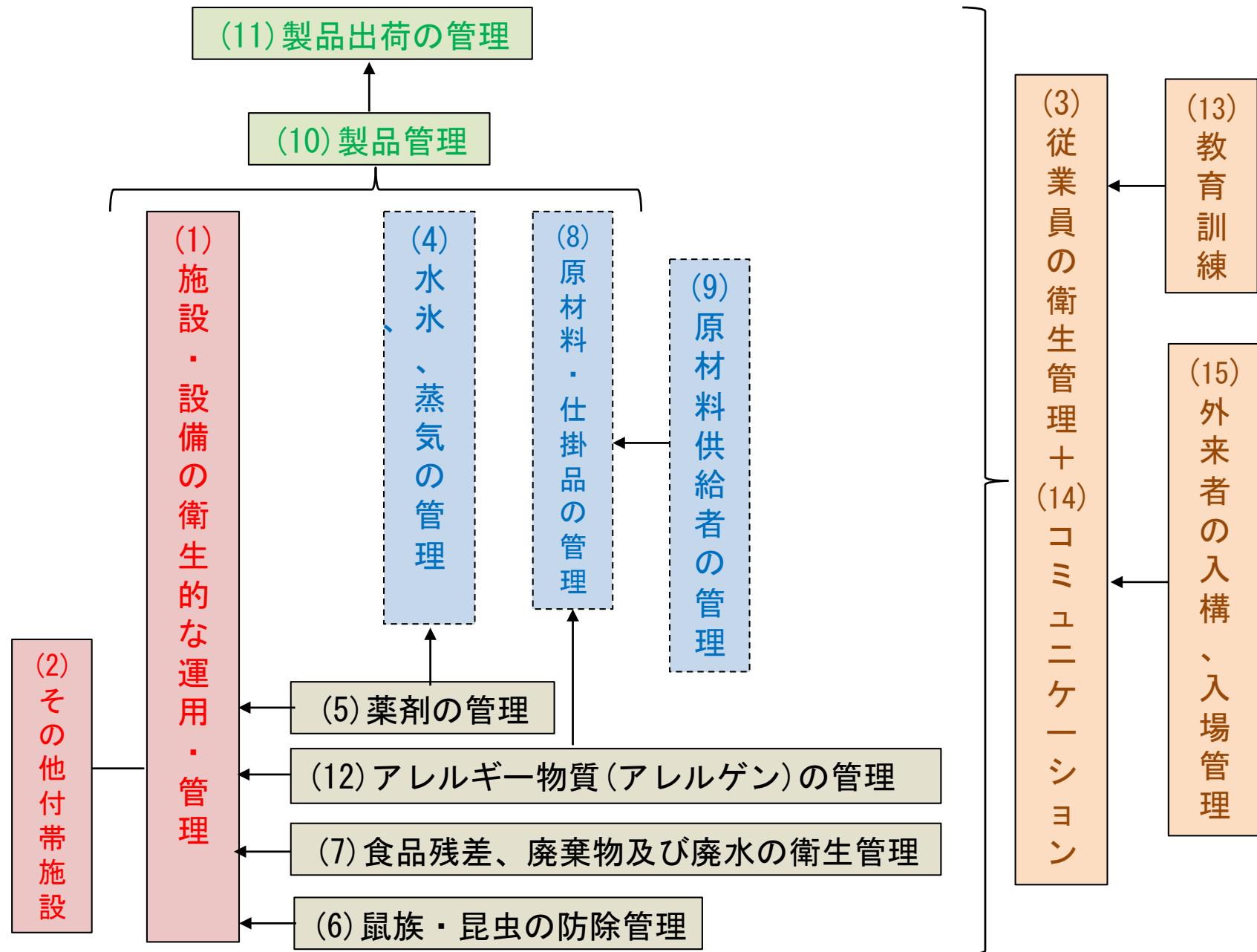
H29,30一般的衛生管理項目点数(得点ベース)

	2年	3年	4年	平均
I -5(8-10)	67.8	77.1	86.6	84.0
II -2(1-20)	78.7	84.5	91.1	89.3
参考：基準 I	69.1	81.0	90.5	87.7
参考：基準 II	73.0	83.0	91.6	89.1

- ・仕組み作りより運用の方が点数が高い。
- ・運用の中では以下の評価が低い。
 - 1:生物的危険の汚染防止
 - 6:物理的危険の汚染防止
 - 18:鼠族昆虫の防除管理

I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

(1) 施設・設備の衛生的な運用・管理



ソフト

- ・工場敷地・作業場の衛生環境
- ・作業場内の施設設備の衛生
- ・交差汚染の防止



ハード

- ・床、壁、天井は不浸透性で平滑であり、清掃しやすい構造であること。
- ・分解して容易に清掃、洗浄、消毒、メンテナンスし易い、構造であること。
- ・異物の要因とならない材質であり、劣化や腐食がしにくいこと。
- ・手洗い、足洗いの給水栓は自動栓や足踏み式など非接触式であること。
- ・作業場を使用する目的や作業内容に応じて衛生区分に区画する。

施設の個別基準の素案(たたき台)

冷凍食品製造業

1 範囲

- 製造し、又は加工した食品を凍結させたものであって、容器包装に入れられたもののうち、冷凍食品として販売されるもの（清涼飲料水、食肉製品、鯨肉製品、魚肉ねり製品、ゆでだこ、ゆでがにを除く）を製造する営業とする。
- 冷凍食品の規格を適用しない、うざいや菓子等のチルド・凍結流通品の製造については、それぞれの食品の製造業（うざい製造業や菓子製造業等）の許可の対象とする。
- 厚生労働省令で定める事業者（「HACCPに基づく衛生管理」を行う冷凍食品製造施設）にあっては、食肉、うざい、菓子（あん類を含む）、めん類、魚介類の冷凍食品の製造にあたって、これらの食品に必要な営業許可を要しない（統合型の冷凍食品製造業）
- 冷凍冷蔵倉庫業は、届出の対象とする。

2 施設基準案

北海道、東京都、福岡県の現行基準の概要		施設基準案
室	荷揚場、処理室、冷凍予備室、凍結室、機械室 <調理、加工を行う場合> 前処理室、加工室、冷凍予備室	<ul style="list-style-type: none"> ・施設は、原料保管室、前処理室、製造室、冷凍室、包装室及び保管室を設けること。 なお、規模に応じて、室を場所とする場合にあっては、作業区分に応じて区画すること。
設備・機器・器具等	洗靴設備（出入口）、最高最低温度計、その他必要な設備 <凍結原料を加工する場合> 解凍設備	<ul style="list-style-type: none"> ・原料保管室あっては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。 ・製造室にあっては、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備等を備えること。 ・冷凍室、保管室にあっては、製品を-15°C以下とする性能を有する冷凍設備を設けること。

3 共通基準案に追加する基準案

基準素案	
12 冷凍冷蔵設備	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の製造加工、調理、保管に必要な冷蔵または冷凍を行う設備を設けること。 <p style="margin-left: 2em;">(冷凍食品の製造を行う場合)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・原料保管室あっては、必要な性能を有する冷蔵又は冷凍設備を設けること。 ・製造室にあっては、製造する品目に応じて、加熱、殺菌、放冷、冷却に必要な設備等を備えること。 ・冷凍室、保管室を設け、製品を-15°C以下とする性能を有する冷凍設備を設けること。

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p28]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

施設・設備について実施すべき事項

- (1) 施設・設備の衛生的な運用・管理←(8)
- (2) その他付帯施設
- (4) 水、氷、蒸気の管理
- (6) 鼠族・昆虫の防除管理
- (7) 食品残渣、廃棄物及び廃水の衛生管理
- (10) 製品管理

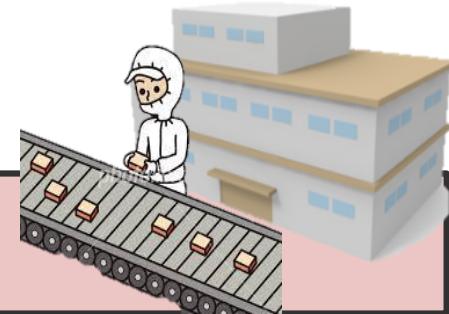
2. 施設設備の前提条件リスト①

番号	項目	実施事項
(1)	施設設備	
1)	【作業場の構造】	使用目的および作業内容に応じて、必要に応じた衛生区分に区画されていること。
2)	【給排気装置】	作業場の蒸気、熱気、ばい煙および臭気等の発生する場所には、それらを排除する十分な能力を有する換気装置が設置されていること。
		フードは清掃が容易にできる構造で、かつオイル受け及び油煙の油脂分の通過を防ぐため、必要に応じてフィルターが取り付けられていること。
		必要に応じて空調設備を設けること。
3)	【床面】	不浸透性で、耐性(酸、アルカリ、油、熱等)を有し、平滑で滑りにくい構造であること。 排水が容易に行われるよう適切な勾配を有し、また内壁と床面の境界は容易に清掃ができる構造を有していること。
4)	【排水溝】	適当な勾配および清掃が容易に行えるような構造を有すること。
5)	【天井】	①不浸透性で平滑な材質が使用され、塵埃、水滴等の落下を防止できる構造であること。 ②天井部に配されたダクトおよびパイプ等に付着した塵埃や水滴が、製造過程にある原材料、仕掛品または機械・器具類の上へ落下することを防止できる構造、設備であること。
6)	【壁】	不浸透性で汚染しにくい構造である。
7)	【窓】	密閉式を原則とし、窓の下部は、埃の集積等を避けるために、適切な傾斜を有する構造である。
8)	【照明】	粉塵等が蓄積せず清掃が容易な構造である。 破損時の飛散防止対策が講じられている構造であること。
9)	【原材料入荷口】	清掃が容易な構造である。
10)	【原料冷凍保管施設】	床面、内壁、天井および扉は、不浸透性の材質を用いて平滑で耐水性を有し、清掃に支障のない構造である。
11)	【製品保管施設】	床面、内壁、天井および扉は平滑で耐久性、耐水性を有し、清掃が容易な構造である。
12)	【製品出荷口】	清掃が容易な構造である。
13)	【機械、器具及び搬送設備全般】	分解して容易に清掃、洗浄、消毒のできる構造である。 メンテナンス(始業時点検、終業時点検を含む)のし易い構造である。

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p5]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(1) 施設・設備の衛生的な運用・管理

ソフト

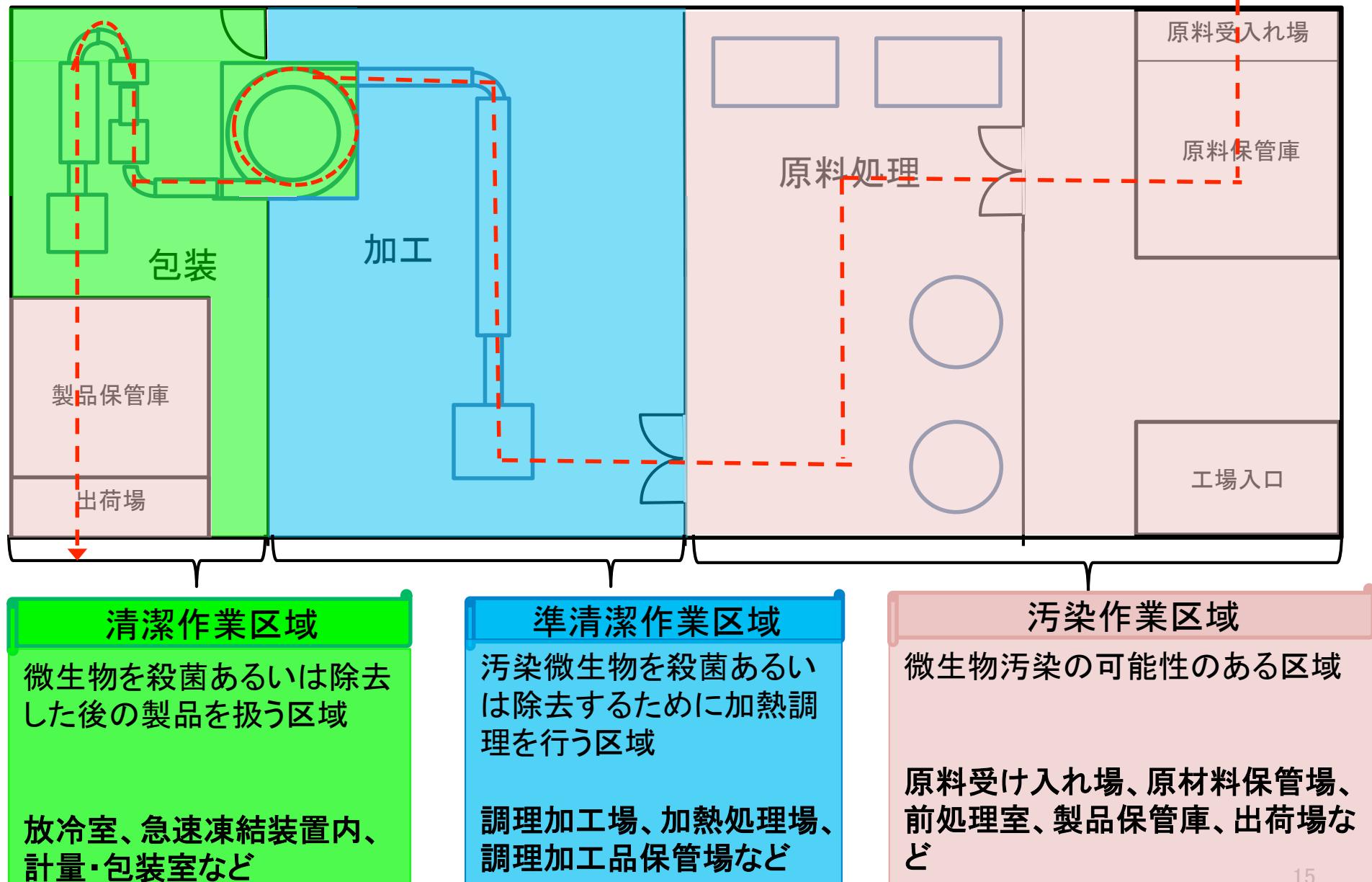
- ・工場敷地・作業場の衛生環境
- ・作業場内の施設設備の衛生
- ・交差汚染の防止

ハード

- ・床、壁、天井は不浸透性で平滑であり、清掃しやすい構造であること
- ・分解して容易に清掃、洗浄、消毒、メンテナンスし易い、構造であること。
- ・異物の要因とならない材質であり、劣化や腐食がしにくいくこと。
- ・手洗い、足洗いの給水栓は自動栓や足踏み式など非接触式であること。
- ・作業場を使用する目的や作業内容に応じて衛生区分に区画する。

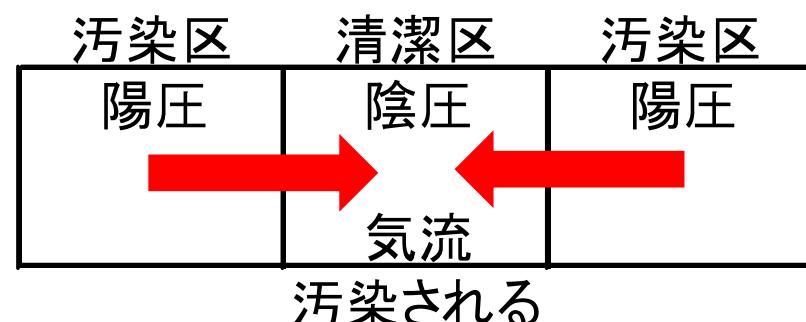
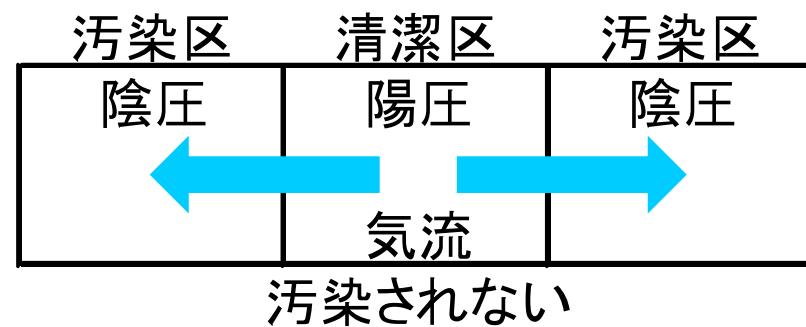
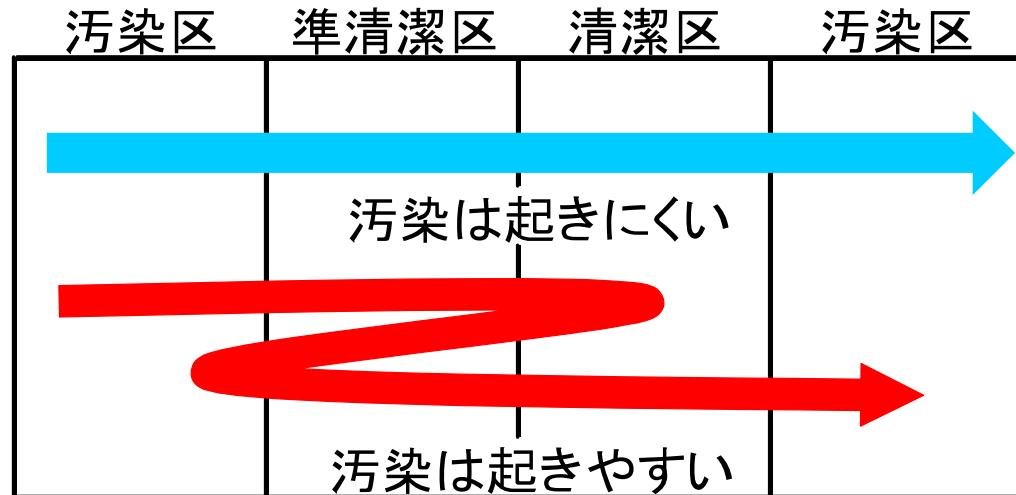
I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



外部環境(周辺、敷地内)

- ・廃棄物処理場、排水溝、樹木等

内部環境

- ・温度、結露、臭気、粉塵、油煙、照度等

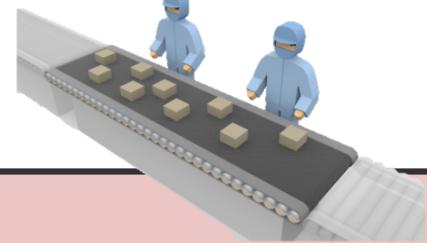
構造、設備

- ・天井、壁、床(材質、痛み)
- ・排水溝、配管、廃棄物置場、トイレ
- ・井水、貯水槽
- ・保守点検、修理・交換
- 機械、器具
- ・保守点検、交換
- ・精度

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p5]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(1) 施設・設備の衛生的な運用・管理

ソフト

- ・食品に直接接触する面、**しない面の衛生管理**
- ・作業場の環境に関する衛生
- ・手洗い、足洗い、便所に関する衛生
- ・ガスやエアー関連



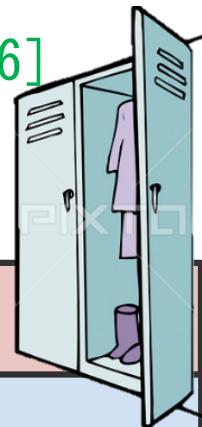
ハード

- ・床、壁、天井は不浸透性で平滑であり、清掃しやすい構造であること
- ・分解して容易に清掃、洗浄、消毒、メンテナンスし易い、構造であること。
- ・異物の要因とならない材質であり、劣化や腐食がしにくいくこと。
- ・手洗い、足洗いの給水栓は自動栓や足踏み式など非接触式であること。
- ・作業場を使用する目的や作業内容に応じて衛生区分に区画する。

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p6]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(2) その他の付帯施設

ソフト

- ・更衣室では私服および作業着は交差汚染のないよう適切に保管すること。
- ・更衣室、休憩室、社員食堂は定期的に清掃し清潔で埃、塵、毛髪の落下がないこと。
- ・工作室の設備・備品、工具類は適切に保管し、部品など自由に持ち出さないよう管理すること
- ・微生物検査室を設置する場合は訓練された検査員を配置し測定機器の校正や培地などの管理を適切に実施すること。←認定基準では基本要件
・微生物検査室で培養した微生物によって工場への2次汚染を防止するため、専用の着衣・履物を用意し、入退室の際は適切な手洗いを実施すること。

ハード

- ・微生物検査室は作業場と区画された場所に設置し、検体数に応じた広さと適切な設備を有すること。
- ・工作室は作業施設外で施錠管理をすること。

I. 一般的衛生管理(PRП)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



[手引書p7]

(3)従業員の衛生管理

ソフト

- ・従業員の衛生管理に関して手順など文書化したマニュアルを作成し、実施状況については必要に応じて記録管理を行うこと。
- ・従業員は臨時職員も含めて、少なくとも法令等に定める頻度で健康診断及び検便を受けること。また、検便の項目には腸管出血性大腸菌を含めること。
- ・健康診断及び検便で異常が認められた場合、速やかに適切な処置をとること。
- ・入場時や衛生レベルの上がる区域に移動する場合はマニュアルに従って手洗い、足洗いを行なうこと。
- ・作業着や身に着けるものは清潔なものであること。また、不要な物は作業場内に持ち込まない管理をすること
- ・更衣室や休憩室は定期的に清掃し、清潔な状態を保つこと

I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



異物混入を防止するための対応

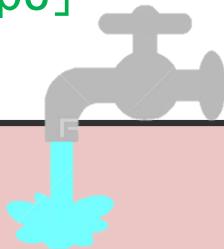
1. 自主点検表を作成する。また定期的に内容は見直すこと。
⇒ 点検対象が変わった時は点検表も見直す。
2. 異物混入に関する事例を研究し情報を収集。
⇒ 未然に防ぐ活動。
3. 社員教育と自主衛生管理を着実に実施すること。
⇒ 勉強会やメンテナンスの実施。

注：異物混入は衛生的な影響だけでなく、企業イメージの悪化となり、消費者の信頼を失う可能性がある！

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p8]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(4) 水、氷、蒸気の管理

ソフト

- ・食品に**使用する水、氷、蒸気は食品衛生法で定める製造用水であること。**
- ・水質検査の実施や始業時に臭気、味、透明度など官能的に評価を行なうこと。
- ・貯水して使用する場合は定期的に水質検査を行い、結果を保管すること。
- ・食品に直接使用する蒸気のボイラーは食品添加物として認められた清缶剤を使用すること。

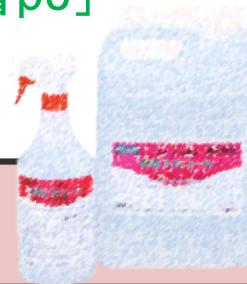
ハード

- ・作業場内の給水栓は製造用水とそれ以外の水を明確に区別していること。
- ・ボイラーは用途に応じて適切な蒸気圧、蒸気量を供給できるものであること。
- ・製氷機は製造用水を使用し衛生的な管理を行なうこと。
- ・井水を使用する場合は殺菌装置または浄水装置が設置され、かつ水源が汚水などにより、汚染される恐れのない場所であること。

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p8]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(5) 薬剤の管理

ソフト

- ・使用する薬剤はリスト化するとともに、SDS(化学物質安全データシート)を取り寄せ、その内容を理解して保管すること。
- ・作業場内で使用する薬剤は定められた手順に基づき、保管・使用すること。
- ・使用の際は適切な用途、濃度で用いるよう、担当者を決め名称、用途、用法を明示し、使用記録を作成・保管すること。
- ・薬剤の保管施設およびその管理は人に対する危害の程度により区分すること。
- ・ボイラーに使用する薬剤は、直ちに使用するとき以外、別の安全な(施錠可能、アクセス管理された等) 区域に保管すること。また、保管施設は、人に対する危害の程度により区分すること。

I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

薬剤管理について

- ① 保管場所を決めて、数量を管理する。
- ② フードディフェンスの観点からカギのかかる場所に保管する。
- ③ 酸洗浄剤は、塩素系タイプと混ざると有毒な塩素ガスが発生する為
その他の薬剤とは離して保管するか、別の部屋に保管することが望ましいです。
- ④ 原液は現場に持ち出さず、使用する分だけ現場に持っていくようにする。
- ⑤ 用途・希釈倍率を守るようにする。
- ⑥ 原液を採る際は、保護具を着用し、液ハネに注意する。



I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p8]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(6) 鼠族・昆虫類の防除管理

ソフト

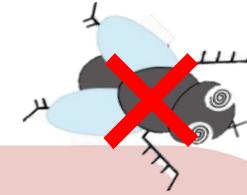
- ・防虫・防鼠の防除計画を作成し手順を定めて管理すること。
- ・補虫設備を設置し、モニタリング・改善を実施すること。
- ・使用する薬剤は前項の薬剤管理に準じて管理すること。
- ・薬剤散布後は製造開始前に十分に洗浄を行なうこと。

ハード

- ・工場の敷地内は整理整頓され、水溜りが出来ない様に排水設備が整っていること。
- ・製造現場への出入口は鼠族、昆虫の侵入を防止する構造にすること。
- ・作業場の窓を開閉する際は32メッシュ以下の網戸を設置し、隙間の無い構造にすること

I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



昆虫の駆除

- 1.事前の調査や対策の効果判定を実施すること
- 2.発生予防に重点を置くこと
 - ・環境の整備、清掃の実施
 - ・発生状況のモニタリング
- 3.状況にあった防除対策を行なうこと

I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



鼠族の駆除

1. 環境的な対策

- ・構造的要因…移動路の遮断、機器下部の構造
- ・管理的要因…整理整頓、清掃の徹底、残渣の管理

2. 薬剤による対策

- ・毒餌の配置場所や量、方法など効果的におこなう。

3. 機械・器具による対策

- ・トラップや超音波防鼠器の設置

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p9]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(7) 食品残渣、廃棄物および廃水の衛生管理

ソフト

- ・食品残渣や廃棄物は性状により区分管理すること。
- ・排水溝は定期的に清掃され、廃水や食品残渣の滞留がないこと。
- ・作業場で発生する食品残渣、廃棄物および廃水は衛生的に集め、適切に管理して作業場外に排出すること。
- ・廃棄物容器や保管室も清掃し、衛生的な管理を行うこと。
- ・廃棄物は行政の定めに従い、適切に処理すること。

ハード

- ・作業場内のごみ容器は清掃が容易であり、汚水や臭気が漏れない不浸透素材であること。
- ・廃棄物保管施設は作業場施設外に設け、鼠族、昆虫等の侵入が防止できる構造物であること。
- ・廃棄物保管施設や容器は発生する廃棄物を保管できる十分な容量、広さを有していること。
- ・行政の定める排水基準に適合する処理能力を有すること。

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p9]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(8) 原材料・仕掛品の管理

ソフト

- ・科学的な根拠により、受入、使用、保管基準をそれぞれ定め管理すること。
- ・不適合原材料の基準を定め、手順に従い識別処理、記録を行うこと
- ・原材料は品温を適切に保つことのできる保管庫に保管し、温度管理を行なうこと。
- ・製造工程中に滞留や一時保管が発生する場合、保管手順を定め適切な管理を行うこと。
- ・トレースが可能となる様な保管及び、使用の記録を行うこと。
- ・冷蔵または冷凍保管庫は適切な間隔で温度記録を行うこと。

ハード

- ・冷蔵・冷凍保管施設には庫外から確認できる位置に温度計を設置すること。
- ・保管施設の出入口や開閉箇所には必要に応じて鼠族、昆虫の侵入防止する設備を設置すること。
- ・保管施設の床、壁、天井は平滑で清掃が容易な構造であること。

I. 一般的衛生管理(PRCP)

[手引書p9]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

(9) 原材料供給者の管理



ソフト

- ・供給者が適切な手段で持続的に原材料調達を遂行できることを事前に確認すること。
- ・原料供給者は**原材料の品質管理が適切な状態で維持できる管理・運用体制**があり、**工程管理が品質管理部門で実施**されていること。
- ・主要あるいは重要な原料供給者への訪問計画を立て、定期的に評価を行ない、必要に応じて是正要求や指導を行なうこと。原材料が**不適合になった場合は必ず改善要求を行い、是正措置を確認**すること。

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p10]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(10) 製品の管理

ソフト

- ・製品品温を-18°C以下に保つことができる保管庫に保管し、温度管理を行い、庫内温度等の点検記録をすること。
- ・製品は衛生的な取扱いを行い、整理整頓すること。
- ・製品保管庫には、温度計を設置すること。
- ・製品保管庫を製品と原料で共用する場合は、区画区分がされていること。
- ・基準を逸脱した場合の仕掛け品・製品への措置及び対応を予め定めておくこと。

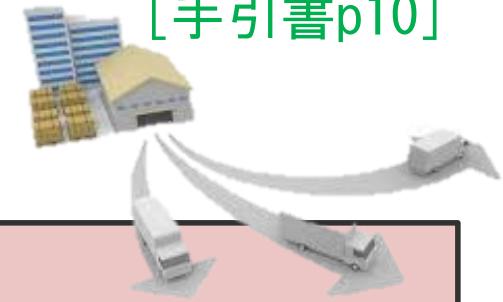
ハード

- ・適切な温度管理ができ、品温は-18°C以下に保持できる能力を有していること。
- ・温度測定装置が設置されており、また庫外から庫内温度を確認できる位置にあること。
- ・床、壁、天井は平滑で耐久性、耐水性を有し、清掃が容易な構造であること。

I. 一般的衛生管理(PRCP)

[手引書p10]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(11) 製品出荷の管理

ソフト

- ・科学的根拠に基づき、出荷基準を定めて合否判定をすること。
- ・出荷される製品は賞味期限やロットが印字されていることを確認し製品の出荷先を記録するなどトレースが可能な管理を行なうこと。

↓

トレースバック及びトレースフォワード

- ・出荷基準の温度は-18°C以下になっていること

I. 一般的衛生管理(PRCP)

[手引書p10]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(12)アレルギー物質(アレルゲン)の管理

ソフト

- ・アレルギー物質を把握していること
- ・アレルギー物質を含む原料、仕掛品の保管および使用においては、他の食品と識別管理され、誤使用がないよう配慮すること。
- ・アレルギー物質の混入防止するための手順を定めること。
- ・ライン間の交差汚染や、清掃後の残留による汚染が起こらないよう手順に従い管理・清掃を行うこと。またその記録を残すこと。
- ・交差汚染がないことについての検証を適切な頻度で行うこと。

I. 一般的衛生管理(PRCP)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

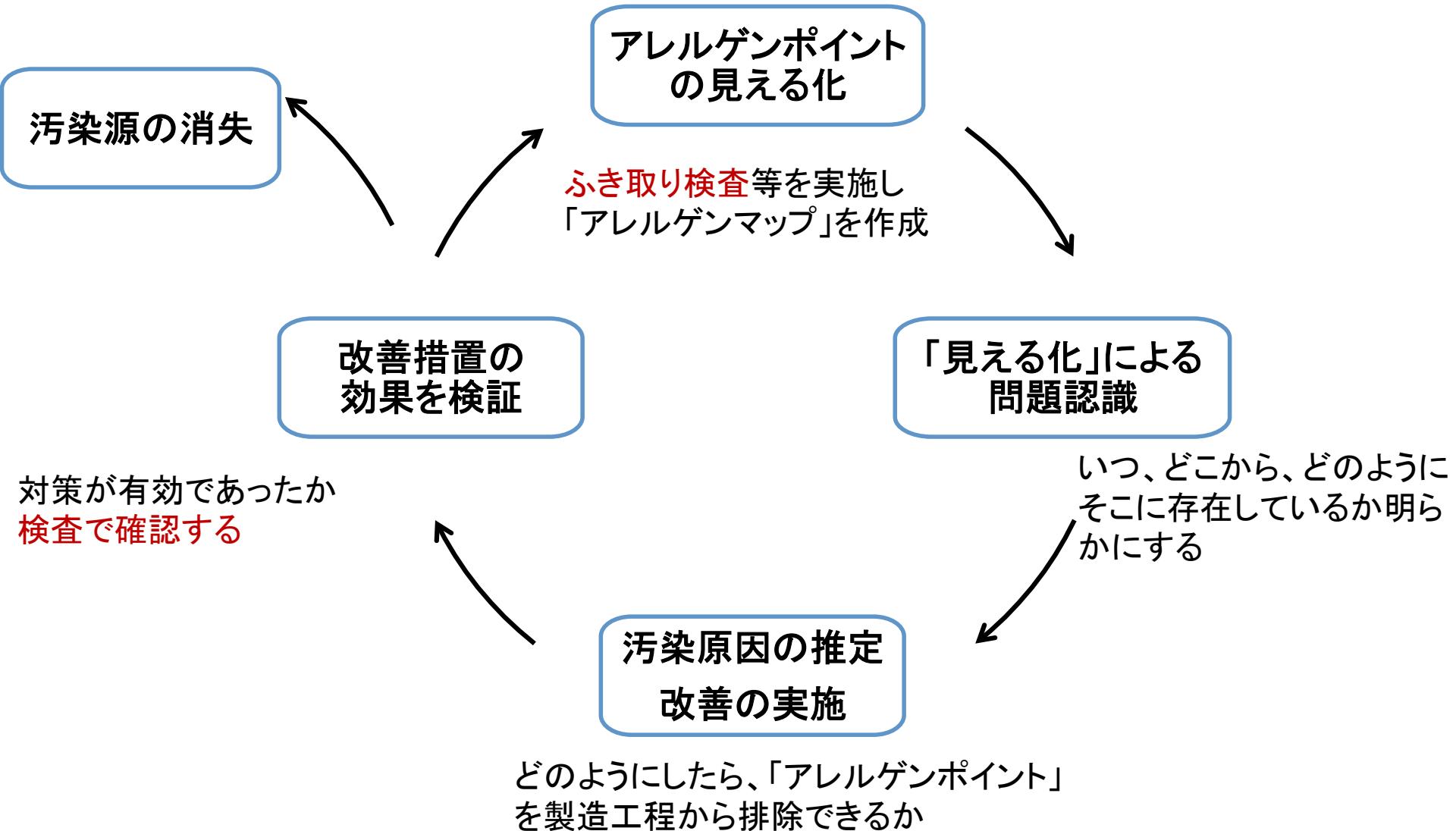
交差汚染の対策

- ・可能であれば独立した製造ライン
- ・適切な区域分けや作業動線の整備
- ・製造計画の検討(アレルゲンを含まないものから製造する)
- ・適切な洗浄マニュアルの整備
- ・定期的な状況確認
- ・最終製品の検査
- ・従業員の教育

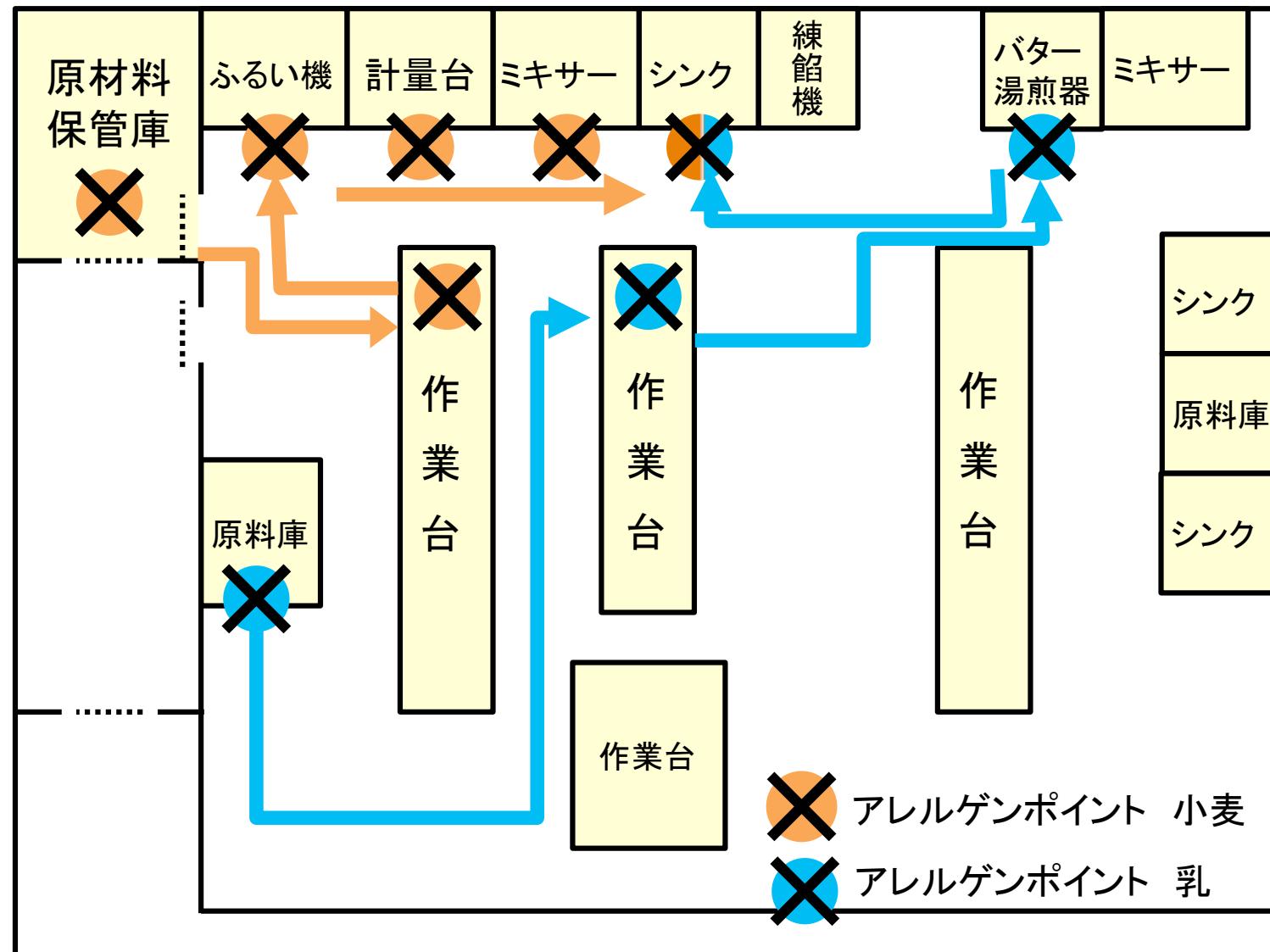
I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

「見える化」を活用した食物アレルギーに関する衛生管理



検査結果を基にしたアレルゲンマップの作成



I. 一般的衛生管理(PRPs)

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

改善措置の実施

1 原材料保管庫

- ・保管庫

→保管場所の指定、アレルゲンであることの明示

- ・原材料の飛散

→開封場所の指定、開封後の取扱、保管庫の清掃

2 使用機器や設備

- ・共同使用の機器

→機器の専用化、製造スケジュールの調整

- ・洗浄不足(機器・器具)

→洗浄方法や頻度の変更(共洗い・機器の平滑化)

- ・製造区域の共用

→区画化(カバーやついたての設置等)

- ・従事者による汚染

→専任担当者、作業制限

3 作業台

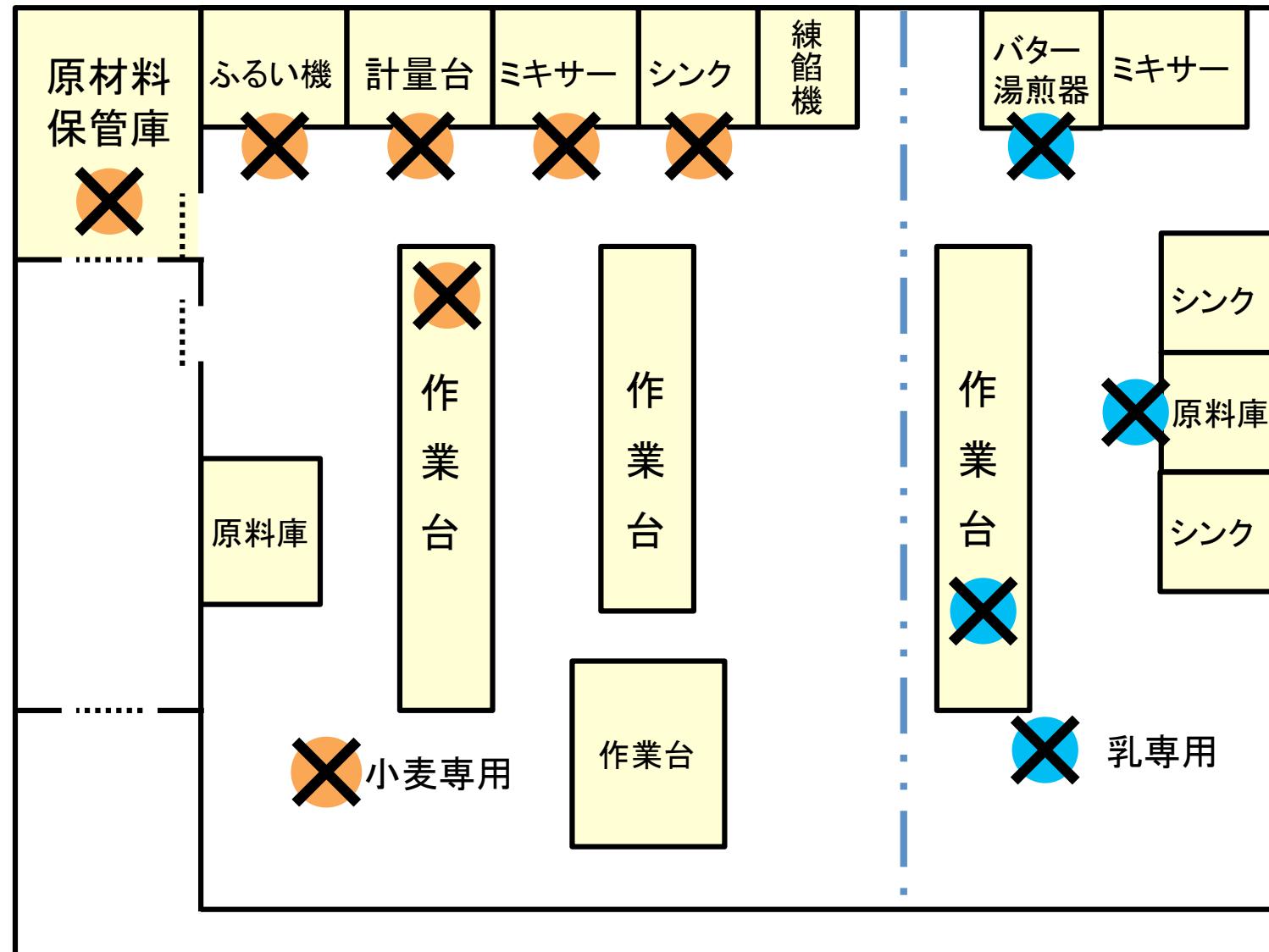
- ・共同使用の作業場所

→専用化や清掃方法の変更

- ・従事者の移動による汚染

→専任担当者、作業制限

検査結果を基にしたアレルゲンマップの作成



I. 一般的衛生管理(PRCP)

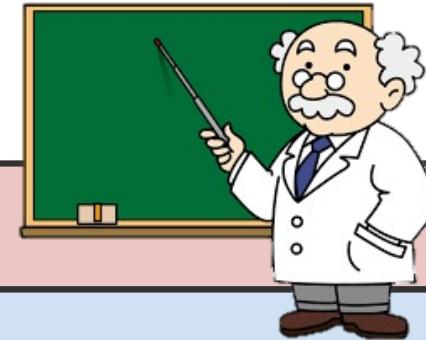
[手引書p10]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

(13) 教育訓練

ソフト

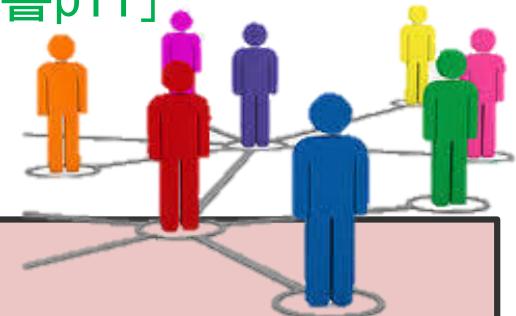
- ・組織の代表者は従業員に対し、教育方針を定めること
- ・教育は、作成した年間計画に沿って実施すること。また必要に応じて追加教育を実施すること。
- ・教育にはコンプライアンス、品質管理、製品管理の内容を含むこと。
- ・食品衛生上必要な従業員教育を実施すること。
- ・重要な工程の担当者は、専門教育を受け、十分な職務遂行能力を有すること。
- ・規範意識、規律遵守意識が適正で、逸脱行為がある場合は、その程度に応じた措置が行われ、是正されていること。
- ・教育の実施記録を作成し、その中に効果確認の内容を含めること。



I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p11]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは



(14) コミュニケーション

ソフト

- ・業務上の指示命令、報告相談が適切に行われるよう、朝礼・ミーティングなどの機会を定期的に設けること。
- ・従業員とのコミュニケーションの機会は、設定されたとおりに実施し記録されていること。また、コミュニケーションの効果と課題を把握し、改善に努めること。
- ・ヒヤリ・ハット事例など従業員からの情報提供・意見具申を受け付ける手順を定めること。
- ・従業員からの情報提供、意見具申に対しては適切な回答を行うこと。また、回答に当たっては従業員が委縮しないような配慮を行うこと。

I. 一般的衛生管理(PRП)

[手引書p11]

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理とは

(15) 外来者の入構、入場管理

ソフト

- ・敷地内への入構は、必要に応じて立入制限区を定め、**無用な人間が立ち入らないよう管理**すること。
- ・従業員、外来者の入構口を定めること。入構口は管理できる範囲内で設置し、第三者の無用な無断立入を禁ずる表示を行うこと。
- ・入構口で入場者の管理を行うことが望ましいが、やむを得ない場合は別途外来者の入場登録窓口を設置し、分かりやすく掲示すること。
- ・外来者の入場に関する手順を作成し、運用すること。
- ・外来者の入場は従業員の入場手順に準じ、入退場を記録し、保管すること。
- ・外来者には従業員が同行することが望ましいが単独の場合はそのことが許可されたことを識別できるようにすること。



I . 一般的衛生管理(PRП)

2. まとめ

一般的衛生管理の運用

1. 手順書を作成し、必要に応じて管理の基準、チェック方法を決める。
2. 実施記録の作成および保管方法などの必要事項をルール化する。
3. 事前に定めた記録様式に記載し、一定期間保管する。
4. 衛生教育やOJTなどを通じ、従業員に理解させる。

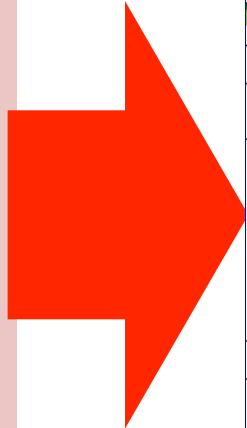
手順通りに運用されていることを確認し、問題点があれば改善する等、PDCAサイクルを回し、衛生管理レベルを上げることが重要

I. 一般的衛生管理(PRPs)

2. まとめ

一般的衛生管理(PRPs)

- (1) 施設・設備の衛生的な運用・管理
- (2) その他付帯施設
- (3) 従業員の衛生管理
- (4) 水、氷、蒸気の管理
- (5) 薬剤の管理
- (6) 鼠族・昆虫の防除管理
- (7) 食品残渣、廃棄物及び廃水の衛生管理
- (8) 原材料・仕掛品の管理
- (9) 原材料供給者の管理
- (10) 製品管理
- (11) 製品出荷の管理
- (12) アレルギー物質(アレルゲン)の管理
- (13) 教育訓練
- (14) コミュニケーション
- (15) 外来者の入構、入場管理



リスト化

1. 冷凍食品製造における一般的衛生管理(PRPs)①

番号	項目	実施事項
(1)	施設・設備の衛生的な運用・管理	<ul style="list-style-type: none">①作業場は整理整頓し、不要な食品、消耗品、備品などを放置しないこと。②作業場は適切に換気し、微生物増殖や結露の発生を抑制すること。(必要に応じて温度、湿度などを管理すること)③粉塵飛散がある場合はその対策を行うこと。④管理外の入り口は開閉し、入口は入場時以外は常時閉じられること。⑤工場の敷地は鼠の滋生、鼠群等の隠れ場所ができるないよう整地、整理整頓されており、恒常的な水溜りや塵埃防止のため、必要に応じて撤除すること。
1)	全般	<ul style="list-style-type: none">①作業場は整理整頓し、不要な食品、消耗品、備品などを放置しないこと。②作業場は適切に換気し、微生物増殖や結露の発生を抑制すること。(必要に応じて温度、湿度などを管理すること)③粉塵飛散がある場合はその対策を行うこと。④管理外の入り口は開閉し、入口は入場時以外は常時閉じられること。⑤工場の敷地は鼠の滋生、鼠群等の隠れ場所ができるないよう整地、整理整頓されており、恒常的な水溜りや塵埃防止のため、必要に応じて撤除すること。
2)	施設設備、機械・器具の保守点検	<ul style="list-style-type: none">施設設備、機械・器具は台帳化し、必要に応じた頻度で点検を行うこと。また、不具合が発見された場合は対応措置を取ること。(点検内容別)<ul style="list-style-type: none">・床、天井・破損、欠損及びカビ・錆の発生等・照明設備・破損、欠損、錆の発生及び程度の低下等・排水溝・破損、欠損及び排水の滞留等の入口・破損、欠損、カビ・錆の発生及びパリヤ性の劣化等・冷蔵・冷凍保管庫・破損、欠損、カビ・錆の発生及び庫内温度異常の有無等・その他付帯設備・破損、欠損及びカビ・錆の発生等・製造機器等・破損、欠損、カビ・錆の発生及び異常の有無等
3)	施設設備の清掃・殺菌	<ul style="list-style-type: none">作業場内の施設・設備・器具・備品は適宜清掃し、適切な衛生状態を維持すること。また、必要に応じ使用前 清掃・殺菌を行うこと。<ul style="list-style-type: none">対象施設・設備:床、壁、天井、排水溝、便所、手洗い設備、足洗い設備等対象器具・備品:すべての機械・器具及び輸送機材等作業場の施設・設備・器具・備品は日常的に点検され、必要に応じて大掃除、補修、交換等の措置を取ること。また、記録を残すこと。清掃用具は定期的に洗浄・消毒され、衛生的に行はれる。便所は適切に換気され、定期的に脱脂及び消毒されていること。衛生的に管理され、適切な備品が設置されていること。便所は専用の器具を備えていること。また、手洗い用洗剤、ペーパータオルまたはエアータオル、消毒液等が設置されていること。手洗い・足洗い場は衛生的で適切な備品が設置・管理されていること。

15項目について実施すべき事項を一覧化していますので
そのまま使用して下さい。

I. 一般的衛生管理(PRPs)

[手引書p25]

2. まとめ

①一般的衛生管理の各項

1. 一般的衛生管理 (PRPs) リスト

*認定基準における、一般的衛生管理(PRPs)の実施事項をリスト化し一覧表にしたもので、「危害要因分析リスト：一般的衛生管理実施表」(8)欄の衛生管理項目に記載する管理項目名。

II. 冷凍食品製造における一般的衛生管理(PRPs)①

番号	項目	実施事項
(1)	施設・設備の衛生的な運用・管理	<p>①作業場は整理整頓し、1必要な販品・消耗品・備品などを放置しないこと。 ②作業場は適切に換気し、微生物増殖や結露の発生を抑制すること。(必要に応じて温度、湿度などを管理すること) ③粉塵飛散がある場合はその対策を行うこと。 ④管理外の入り口は閉鎖し、入口は入場時以外は常時閉じられてこと。 ⑤工場の敷地は昆虫の発生、鼠族等の隠れ場所ができないよう整地、整理整頓されており、恒常的な水漏りや塵埃防止のため、必要に応じて舗装すること。</p>
1)	主版	<p>施設設備、機械・器具は台帳化し、必要に応じた頻度で点検を行うこと。また、不具合が発見された場合は対応措置を取ること。 (点検内容例) ・床、壁、天井:破損、欠損及びカビ・錆の発生等 ・照明設備:破損、欠損、錆の発生及び照度の低下等 ・排水溝:破損、欠損及び排水の滞留等出入口:破損、欠損、カビ・錆の発生及びリラ性の劣化等 ・冷蔵・冷凍保管庫:破損、欠損、カビ・錆の発生及び庫内温度異常の有無等 ・その他付帯設備:破損、欠損及びカビ・錆の発生等 ・製造機器等:破損、欠損、カビ・錆の発生及び異常の有無等</p>
2)	施設設備、機械・器具の保守点検	<p>作業場内の施設・設備・器具・備品は適宜清掃し、適切な衛生状態を維持すること。また、必要に応じ使用前 清掃・殺菌を行うこと。 対象施設・設備:床、壁、天井、排水溝、便所、手洗い設備、足洗い設備等 対象器具・備品:すべての機械・器具及び搬送機材等 作業場の施設・設備・器具・備品は日常的に点検され、必要に応じて大掃除、補修、交換等の措置を取ること。また、記録を残すこと。 清掃用具は定められた場所で衛生的に保管すること。 便所は適切に換気され、定期的に糞槽及び人消毒されていること、衛生的に管理され、適切な備品が設置されていること。</p>
3)	施設設備の清掃・殺菌	

②項目名

③実施事項

I. 一般的衛生管理(PRCP)

2. まとめ

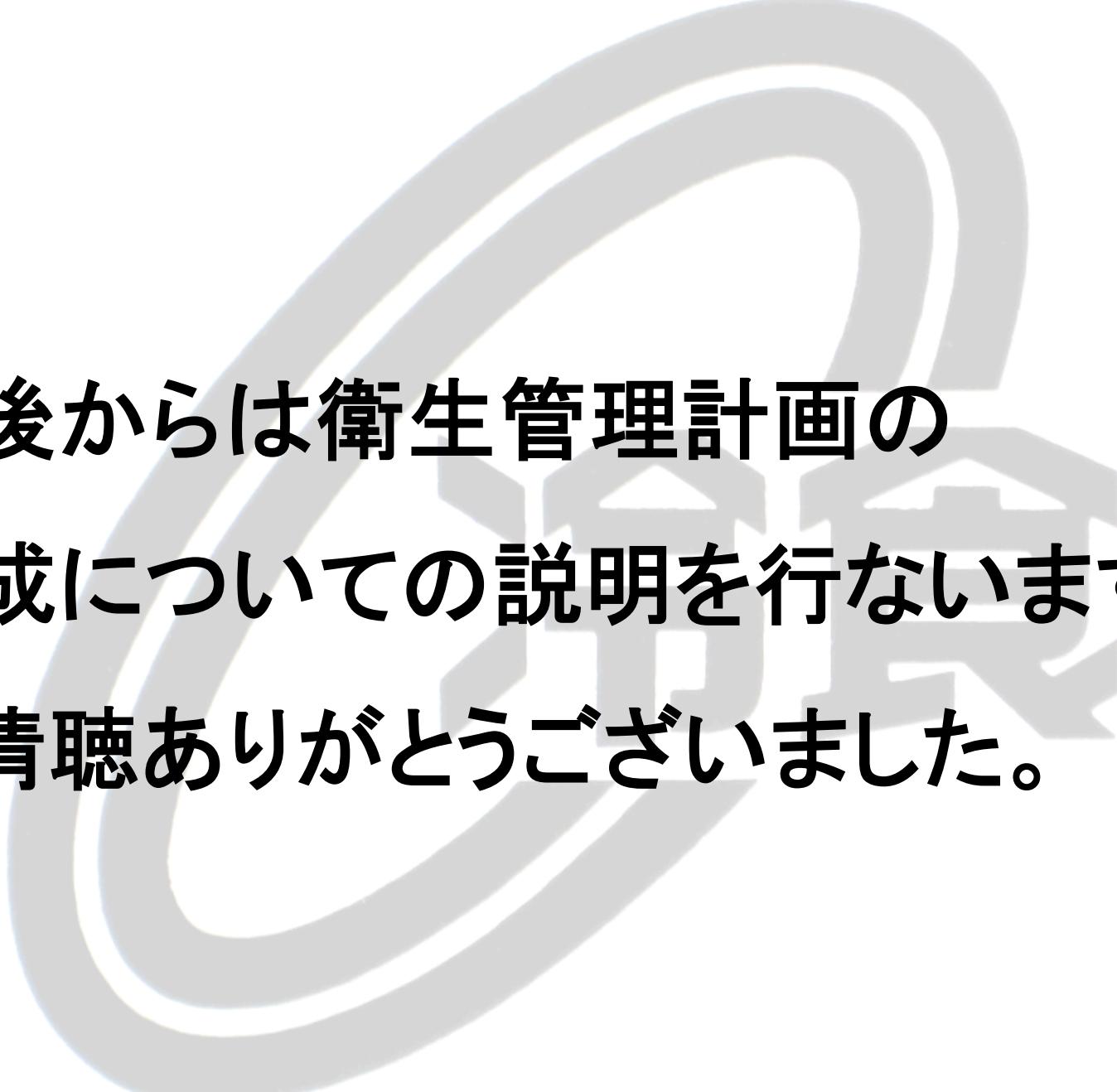
事例2-3】

危害要因分析リスト:一般的衛生管理実施表							一般的衛生管理
製品の名称:	本格グリレハンバーグ						* (8)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	衛生管理項目
原材料/工程	(1) で発生が予想される 危害要因は何か?	減少/排除が 必要な重要な 危害要因か?	(3) 欄の判断根拠は何か?	(3) 欄で重要と認められた危害 の管理手段は何か?	この工程は CCPか?	特定衛生管理 手段が必要 か?	一般的衛生管理
1 冷凍畜肉 牛肉・豚肉・豚脂	病原微生物 芽胞非形成菌 生物的: サルモネラ 黄色ブドウ球菌 病原性大腸菌 動物用医薬品 化学的: アレルギン 金属片 物理的: 硬質異物(骨)						
2 玉ねぎ	病原微生物 生物的: 病原性大腸菌 化学的: 農薬 物理的: なし						
7 包装資材	生物的: なし 化学的: 有害物質の存在 物理的: なし						
8 受入 牛肉・豚肉・豚脂	生物的: なし 化学的: なし 物理的: なし						
23 細断 牛豚肉・豚脂	生物的: 病原微生物の汚染 化学的: なし 物理的: 金属片の混入						(1)～(3)で管理
26 計量・混合	生物的: 病原微生物の汚染 病原微生物の増殖 化学的: 洗浄剤の混入 物理的: 金属片の混入						
28 焼成	生物的: 病原微生物の残存 化学的: なし 物理的: 金属片の混入						
32 金属検出機	生物的: なし 化学的: なし 物理的: 金属片の残存						
34 箱詰め	生物的: なし 化学的: なし 物理的: なし						

(1)欄の原材料/工程に対して

一般的衛生管理での管理手段を
簡潔に表すため(8)欄には
PRPリストの項目番号を記入する

※ (6)欄の衛生管理項目は、IV. 資料にある認定基準の一般的衛生管理事項をリスト化したもの



**午後からは衛生管理計画の
作成についての説明を行ないます。
ご清聴ありがとうございました。**