

食品衛生の一般的原則に関する規則
(Code of Practice : General Principles of Food Hygiene)
CAC/RCP 1-1969, Rev.3(1997)

緒 論

ヒトは安全で安定した食品を期待している。食品媒介疾病や食品に起因する傷害は最も不愉快なことであり、不幸にもしに至ることがある。食品媒介疾病の発生は産業や旅行者に損失を与え、賃金を減少させ、雇用をなくし訴訟の対象になる。食品の悪変は経済的損失を与え、産業にとってマイナスとなり、消費者の信用をなくすことにもなる。

国際的な食品産業や海外旅行は、重要な社会的及び経済的利益をもたらしている。しかし、これはまた世界中に病気を容易に拡散させてもいる。最近20年間に、食習慣も多くの国々で大きく変化し、新しい食品の生産、調理及び流通技術がこれを反映して発展した。それ故に、効果的な衛生管理は、好ましくないヒトの健康や食品媒介疾病による経済的結果、食品媒介傷害、食品の悪変を避けるために極めて重要である。農夫、製造加工者、食品取り扱い者、消費者を含むすべての者は、食品が安全で安定していることを保証する責任を有している。

これらの「一般的原則」は、食品衛生を守ることに基礎を置いており、各特定規則の衛生事項、微生物学的基準のガイドラインと一緒に使用されなければならない。この文書は、原材料の生産から最終消費に至る食品の一連の流れ食品(food chain)を対象にしており、各段階においてカギとなる衛生管理に焦点を当てている。それには、「H A C C Pシステム及びその適用のためのガイドライン」(付属資料)に述べられているように、食品の安全性を向上させる可能性のあるH A C C Pを基礎とすることを勧告する。

この「一般的原則」の文書中に記載されている管理は、食品の安全性及び安定性を確保するための基本であると国際的に認められている。「一般的原則」は政府、企業(原材料生産者、製造加工業者、食品提供者、小売業者を含む)及び消費者に同じようにあてはまる。

1 . 目的

「食品衛生の一般的原則に関する規則」は、次のことを目的とする。

- ・食品が安全で安定してヒトに消費されることの保証を目的として、(原材料の生産から最終消費に至る)食品の一連の流れに対して一貫して適用できる食品衛生の基本的原則を決定する。
- ・食品の安全性を向上させる手段として、H A C C Pに基づいたアプローチを勧告 する。
- ・これらの原則を如何に実施すべきかを示す。
- ・食品の一連の流れの各分野、工程、生産品のために、これらのそれぞれの範囲で衛生要件を明確にするための特定規則のガイドラインを作成する。

2 . 範囲、使用及び定義

2.1 範囲

2.1.1 食品の一連の流れ

本文書は、原材料の生産から最終消費に至る食品の一連の流れを対象としており、消費に関連して安全で安定した食品を生産するために必要な衛生条件について述べている。他の分野の規則の基本となるものである。そのような特定規則及びガイドラインは、この文書及び「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」(付属資料)と一緒に読まなければならない。

2.1.2 政府、企業及び消費者

政府は本文書の趣旨を考慮し、次の一般的原則を如何にしたら最もよく実施できるかを決めなければならない。

- ・食品に起因する病気や傷害から適切に消費者を守る。
- ・食品がヒトの消費のために安定しているという保証を得る。
- ・国際貿易の対象となる食品の信用を維持する。
- ・企業及び消費者に、食品衛生の原則を効果的に伝える衛生教育プログラムを作成する。

企業は、次のことのために本文書に示された衛生要件を適用しなければならない。

- ・安全で安定した食品を生産する。
- ・消費者が、食品を適正に貯蔵し取り扱い調理することにより、食品媒介病原菌の汚染及び発育/生残から食品を守ることができるように、表示やその他の適切な方法で明確で理解しやすい情報を持つことを保証する。
- ・国際貿易の対象となる食品の信用を維持する。

消費者は、適切な知識及び食品衛生の手順を適用することにより、自らの役割を認識しなければならない。

2.2 使用

本文書の各項において、食品の安全性や安定性ということに関して、それらを達成するための目的及びこの目的の基本的根拠を示す。

第3項は原材料の生産及びその関連手順を扱う。第4～10項は食品の一連の流れにおける一般的衛生の原則、第9項では食品の安全性及び安定性を維持することに消費者が重要な役割を担っていることを認識するための消費者情報について扱う。

2.3 定義

清浄にすること(Cleaning)：土、食物残渣、汚物、油分、その他好ましくない物質を除去すること。

汚染物質(Contaminant)：生物学的又は化学的因子、異物又はその他の食品の安全性や安定性を危うくするような故意ではなく添加された物質。

汚染(Contamination)：食品又は食品環境における汚染物質の持ち込み又は発生。

消毒(Disinfection)：化学的物質及び物理学的方法により、環境における微生物数を食品の安全性や安定性を危うくしないレベルに減少すること。

施設(Establishment)：同じ管理下で食品が取り扱われる建物又は区域及びその周囲。

食品衛生(Food hygiene)：食品の一連の流れのすべての段階で、食品の安全性と安定性を確保するために必要なあらゆる状態及び手段。

危害(Hazard)：ヒトの健康に反する原因となる可能性のある食品中の生物学的、化学的あるいは物理学的因子又は状態。

H A C C P：食品の安全性にとって重要な危害を決定し評価し管理するシステム。

食品取り扱い者(Food handler)：包装又は非包装食品、食品に関係した設備や器具又は食品接触面と直接係わり合い、食品衛生要件に従うことが予期されるヒト。

食品の安全性(Food safety)：食品が、意図される使用に従って調理されたり食される時に、消費者に有害とならない保証。

食品の安定性(Food suitability)：食品が、意図される使用に従ってヒトの消費のために受け入れることができる保証。

原材料の生産(Primary production)：食品の一連の流れにおける収穫、と殺、搾乳、漁獲などの段階。

3．原材料の生産

目的：安全で安定な食品を確保するためには、原材料の生産が管理されていなければならない。これには次のことが必要である。

- ・食品の安全性にとって脅威となる環境域の使用は避ける。
- ・食品の安全性にとって脅威とならないように、汚染、鼠族・昆虫、動物及び植物の疾病を管理する。
- ・食品が適切に衛生的な条件下で生産されるような要件及び手段を採用する。

根拠：食品の一連の流れのあとの方の段階で、食品の安全性又は消費の際の安定性に好ましくない影響を与えるような危害を招く恐れのあるものは減らす。

3.1 環境衛生

環境からの潜在的な汚染源の重要性を考えなければならない。特に、原材料の生産は、食品にとって受け入れられない有害な物質が存在するような地域で行ってはならない。

3.2 食品の源における衛生的生産

食品の安全性及び安定性において、原材料の生産活動は重大な影響のあることを常に考慮しなければならない。これには、汚染の高い可能性が存在する箇所やその可能性を最少にするための特定の手順を行う箇所を明らかにすることが含まれる。H A C C Pを基本にしたアプローチは、そのようなことを行う際の助けになる。

生産者は、次のことのための実施措置はできる限り实际的でなければならない。

- ・空気、土、水、飼料、肥料、農薬、動物用医薬品、その他の原材料の生産に使用するものからの汚染を管理する。
- ・食品の消費により、ヒトの健康に対して脅威とならないように、又食品の安定性に有害とならないように植物と動物の健康を管理する。
- ・糞便やその他の汚染から食品の源を守る。

特に、廃棄物の取り扱いや有害物の貯蔵に注意が必要である。特定の食品の安全性を確保するための農場におけるプログラムは原材料の生産において重要な部分となっている。

3.3 取り扱い、貯蔵及び輸送

生産者は次のことを設定しておかなければならない。

- ・ヒトの消費に対して明らかに適さない物質を隔離するために、食品と食品原材料を分別する。
- ・衛生的な方法で廃棄物を処理する。
- ・取り扱い、貯蔵及び輸送中の鼠族昆虫、化学物質、物理的又は微生物学的汚染物質、その他の好ましくないものによる汚染から食品及び食品原材料を守る。

温度、湿度、その他の条件の管理を含めて、適切な措置を通じて食品の悪変をできる限り適切且つ实际的に防止することに注意を払わなければならない。

3.4 原材料の生産時の洗浄、保守管理及びヒトの衛生

適切な設備及び手順が次のことを保証するために設定されていなければならない。

- ・必要な洗浄及び維持管理が効果的に実行されている。
- ・ヒトの衛生の適切性が維持されている。

4 施設：設計及び設備

目的：作業の性格及びそれと結びつく危険度(risks)に従って、次のことを保証するために、構内や設備は配置され、設計され建てられていなければならない。

- ・汚染を最少限にする。
- ・適切な保守管理、洗浄、消毒ができ、空気汚染を最少限にする設定及び配置。
- ・食品と接触する部分の表面及び物質は意図する使用において無毒で、耐久性があり、保守管理及び洗浄が容易である。
- ・設備は温度、湿度及びその他の管理要件に対して安定である。
- ・鼠族・昆虫の侵入や住みかにならないような効果的な措置がなされている。

根拠：良好で衛生的な設計と構造、適切な配置及び適切な設備規定は、効果的に危害を管理するために必要である。

4.1 立地

4.1.1 施設

食品に関係した施設の場所は、潜在的な汚染源になると考える必要があり、食品を守る適切な手段として効果的である。施設は防止措置を考えた後に、食品の安全性や安定性に対する脅威がある場所には建ててはならない。特に、通常施設は次のような場所は避けなければならない。

- ・環境として不潔な区域及び食品汚染に一連の脅威のある産業活動区域。
- ・十分な防御手段のない洪水の起こるような区域。
- ・鼠族・昆虫の群生しやすい区域。

- ・固形又は液状の廃棄物が効果的に除去できない区域。

4.1.2 装置

装置は次のように設置されなければならない。

- ・適切な維持管理及び洗浄ができる。
- ・意図された使用に従って機能する。
- ・モニタリングを含めて良好な衛生事項を備えている。

4.2 施設の構内及び部屋

4.2.1 デザイン及び配置

食品を取り扱う際の交叉汚染を防止することを含めて、食品に関係した施設の内部のデザインや配置は良好な食品衛生の実施が可能でなければならない。

4.2.2 内部構造及び造作

食品施設の構造は耐久性の材質で造られ、容易に保守管理、清掃及び適切な消毒ができなければならない。特に、食品の安全性及び安定性を守るために必要なところでは、次の条件が満たされていないなければならない。

- ・壁、隔壁及び床の表面は、意図された使用において、無毒で不浸透性の材質で造られていなければならない。

- ・壁や隔壁は、平滑な表面を有していなければならない。

- ・床は適切な排水及び洗浄ができる構造でなければならない。

- ・天井や頭上の設備は埃や凝固水及び水滴の落下や流れを最少限にするような構造でなければならない。

- ・窓は清掃が容易で、埃の体積が最少限になるような構造であり、必要な箇所では取り外しができ、清浄な鼠族・昆虫を通さないものでなければならない。

- ・ドアの開閉はスムースで表面は非吸収性であり、清掃が容易で必要な箇所では消毒できなければならない。

- ・食品が直接接触する作業表面は健全な状態で耐久性があり、清掃、保守及び消毒が容易でなければならない。それらは平滑な非吸収性で、通常の作業条件では食品、洗剤及び消毒剤に対して変化しない材質で造られていなければならない。

4.2.3 臨時/可動部分及び自動販売機

ここで対象となる構内及び構造は売店、移動販売及び自動販売車、食品がテントのようなところで取り扱われる臨時構内を含む。

そのような構内及び構造はできるだけ実用的で、食品の汚染や鼠族・昆虫の群生を避けるような場所に位置し、設計及び構造でなければならない。

これらの条件及び要件により、このような設備と結びつくあらゆる食品衛生危害は、食品の安全性や安定性を保証するために適切に管理されなければならない。

4.3 装置

4.3.1 一般的

食品と接触する装置や容器は、必要な箇所では食品の汚染を避けるように適切に清浄、消毒及び保守できることを保証するように設計され造られていなければならない。それらは意図する用途において無毒の材質で造られていなければならない。装置は耐久性があり、移動可能で、保守、洗浄、消毒、モニタリングのために分解できることが必要である。

4.3.2 食品の管理及びモニタリング装置

4.3.1の一般の要件に加えて、調理、加熱処理、冷却、貯蔵、冷凍に使用される装置は食品の安全性や安定性においてできるだけ迅速に必要とする食品温度が得られ、効果的に保守管理できるように設計されていなければならない。そのような装置は、温度をモニタリング及び管理できるように設計されていなければならない。装置は湿度、空調及び食品の安全性や安定性を損なうような条件を効果的に管理できるような機能を持っていることが必要である。これらの要件は、次のことを保証することを意図している。

- ・有害な望ましくない微生物やそれらによる産生毒素が安全なレベルに除去又は減少されるか、それらの生残や発育が効果的に管理される。

- ・HACCPプラン中の管理基準が適切にモニタリングできる。

- ・食品の安全性や安定性に必要な温度やその他の条件が速やかに達成され、維持できる。

4.3.3 廃棄物及び不可食物の容器

製品に由来するものと、食用に適さないか危険な物質のための容器は明確に区別でき、安定した構造で適切に非浸透性に造られてなければならない。危険な物質に使用する容器は区別され、故意又は偶発的な食品汚染を防止するために適切に鍵がかからなければならない。

4.4 設備

4.4.1 給水

食品の安全性や安定性を保証する必要がある場合は、貯蔵、分配、温度管理ができる適切な設備により飲用適の水の供給ができなければならない。

飲用適の水は、WHOの飲料水の水質ガイドライン又はそれ以上の基準に従わなければならない。飲用不適の水（例えば消火用水、蒸気、冷却、食品を汚染しない箇所でその他の目的に使用される水）と別のシステムでなければならない。飲用不適の水は、飲用適の水のシステムと区別され、接点がなく逆流しないこと。

4.4.2 排水及び廃棄物処理

適切な排水及び廃棄物処理システム及び設備が備えられていなければならない。それらは、食品を汚染する危険度又は飲用適の水の供給を避けるように設計され造られていなければならない。

4.4.3 洗浄

適切な設備としては、食品、器具機材を洗浄するために安定していなければならない。そのような設備は、飲用適の温水や冷水が適切に供給されなければならない。

4.4.4 ヒトの衛生設備及び便所

ヒトの衛生設備は、ヒトの衛生レベルが適切に維持でき、食品を汚染しないことを保証するのに有効でなければならない。次の設備が適切に含まれること。

- ・洗面容器及び温水、冷水（又は温度管理がなされている水）の供給を含めて、手の洗浄や乾燥

を衛生的に行える設備。

- ・適切な衛生的設計の洗面所。
- ・適切な更衣室。

そのような設備は適切に配置され設計されていなければならない。

4.4.5 温度管理

食品の取り扱い方により、食品の加熱、冷却、調理、冷蔵及び冷凍、冷蔵又は冷凍食品の貯蔵、食品の温度のモニタリング、必要な箇所では食品の安全性や安定性を保証するための周辺温度の管理のために適切な設備がなければならない。

4.4.6 空調及び換気

天然又は機械的換気が適切であり、特に次のことが守られていなければならない。

- ・噴霧及び凝固水からの食品の空気由来汚染を最少にする。
- ・周囲の温度を管理する。
- ・食品の安定性に影響する悪臭を管理する。
- ・食品の安全性及び安定性を確保するために湿度を管理する。

換気システムは、汚染区域から清浄区域に空気が流れないように設計されていなければならない、必要な箇所では適切に維持され清浄化できること。

4.4.7 照明

適切な天然又は人工的照明が衛生的に作業できるように備えられており、必要な箇所では色を誤認するような照明であってはならない。照明の強さは、作業に対して適切であり、照明器具はそれが破損した時に食品を汚染しないように適切に防御されていなければならない。

4.4.8 貯蔵

必要な箇所では、食品、原材料及び食品以外の洗浄剤、潤滑油、燃料などの化学的物質の適切な貯蔵設備が備えられていなければならない。

食品の貯蔵設備は、次のように適切に設計され構造を有していなければならない。

- ・適切な保守管理及び洗浄ができる。
- ・鼠族・昆虫の侵入や群生を避ける。
- ・食品は貯蔵中の汚染から効果的に守られている。
- ・必要な場合は、食品の劣化を最少限にする環境を備えている（例：温度や湿度管理による）。

必要とする貯蔵設備のタイプは食品により異なる。必要な箇所では、洗浄剤や危害のあるものの貯蔵設備と分離されていること。

5、取り扱いの管理

目的：次のことにより安全で安定した食品を生産する。

・対象となる食品の製造及び取り扱いに適合した生材料、混合、製造加工、流通及び消費者に関して必要とするデザインの明確化。

- ・効果的な管理システムの設計、実施、モニタリング及び再検討。

根拠：食品の危害を管理することにより、作業中の適切な段階で、食品の安全性及び安定性を確

保するための防止措置を行い、安全でない食品の危険度を減少させる。

5.1 食品危害の管理

食品を業務とする者は、HACCPのようなシステムを使用して食品危害を管理しなければならない。彼らは次のことをしなければならない。

- ・食品の安全性にとって重要な取り扱いのすべての段階を決定する。
- ・これらの段階で、効果的な管理手順を実施する。
- ・それらの効果を持続させるために管理手順をモニタリングする。
- ・定期的及び取り扱いに変更があった時はいつでも管理手順を再検討する。

これらのシステムは、適切な製造加工により製品の可食期間中の食品衛生を管理するために、食品の一連の流れのすべてに適用されなければならない。

管理手順は単純な方がよい。場合によっては、文書化を含めて、専門家の助言に基づいたシステムが適切である。そのような食品の安全性システムのモデルが、「HACCPシステム及びその適用のためのガイドライン」（付属資料）で述べられている。

5.2 衛生管理システムのキ - ポイント

5.2.1 時間及び温度管理

不適切な温度管理は食品媒介疾病や食品の悪変の最も一般的な原因の一つである。そのような管理には、調理、冷却、製造加工及び貯蔵の時間/温度が含まれる。システムは、温度が食品の安全性や安定性に対して重要な箇所でも効果的に管理されていることを保証するように設定されていなければならない。

温度管理システムは、次のことを考慮しなければならない。

- ・水分活性、pHのような食品の性状、微生物のレベルやタイプ。
- ・製品の意図される可食期間。
- ・包装及び製造加工法。
- ・製品を食するに当たって、それ以上調理加工するか、それとも調理済みのそのまま食せるか。

そのようなシステムは、許容できる時間/温度の範囲でなければならない。

温度記録装置は、定期的にチェックし精度を試験しなければならない。

5.2.2. 特定の製造加工段階

食品衛生に寄与する段階として、例えば次のことが含まれる。

- ・冷却
- ・加熱処理
- ・照射
- ・乾燥
- ・化学的保全
- ・真空又は混合ガス包装

5.2.3 微生物学的及びその他の目標値

5.1で述べた管理システムは、食品の安全性や安定性を保証する効果的な方法である。微生物学的、

化学的又は物理学的目標値が食品の管理システムとして使用される場所では、そのような目標値は科学的原則に基づき、モニタリング法、分析法、活動限度が決められていなければならない。

5.2.4 微生物学的交叉汚染

病原菌は直接的接触、食品取り扱い者、空気などにより、或る食品から他の食品に伝播される。生及び未加工の食品は効果的な作業中の洗浄や消毒により物理的、時間的に調理済みのそのまま食する食品から明確に区別されていなければならない。

製造加工区域に入るには制限及び管理が必要になる。特に危険度が高い製造加工区域に入るには、施設を変えるようにしなければならない。ヒトは施設に入るに当たって、履き物を含む衣服の清浄及び手洗いが必要である。

器具機材や装置の表面は作業中を通して清浄化し、食肉のような生の食品を取り扱ったり加工した箇所では作業後に消毒が必要である。

5.2.5 物理学的及び化学的汚染

システムは、機械からのガラスや金属片、埃、有害なガス及び望ましくない化学物質のような異物による食品汚染を防止するように設定されなければならない。製造加工において、安定な検出装置又はスクリーニング装置を必要な箇所で使用しなければならない。

5.3 搬入物の要件

通常の操作や製造加工により許容レベルに減少しないような寄生虫、望ましくない微生物、農薬、動物用医薬品又は有害、腐敗、製品と無関係な物質を含むことがわかっている生原材料は受け入れてはならない。生原材料のための適切な基準を決めて適用しなければならない。

生原材料は製造加工前に適切に検査し分類しなければならない。必要な箇所では、使用に当たって試験室による検査を行い、健全で安定した生原材料のみを使用しなければならない。

生原材料の貯蔵は効果的な口 - テイションを行わなければならない。

5.4 包装

包装のデザイン及び材質は汚染を最少限にし、損傷を防止し、適当な表示により製品を適切に守るようにしなければならない。使用される包装材及びガスは無毒で、貯蔵あるいは使用条件下で食品の安全性や安定性に影響ないものでなければならない。再使用可能な包装は安定性があり、洗浄が容易で、必要により消毒できること。

5.5 水

5.5.1 食品と接触する場合

食品の取り扱い及び製造加工に当たって、次の事項以外では飲用適の水のみを使用しなければならない。

- ・ 蒸気、消火用水及びその他の食品とは関係ない目的の使用。
- ・ 食品の冷却工程及び清浄な海水の使用のような食品の安全性や安定性に危害を及ぼさない食品の取り扱い区域での生産。

再使用水は、その使用により食品の安全性や安定性が危険にならない状態に処理され、保守管理

され、処理工程は効果的にモニタリングされなければならない。さらに処理しない再生水及び吸引や乾燥により食品の製造加工から回収された水は、食品の安全性や安定性に危険とならないように使用しなければならない。

5.5.2 構成要素である場合

飲用適の水であることが、食品汚染を防止するために必要である。

5.5.3 氷及び蒸気

氷は4.4.1(給水)による水から作らなければならない。氷及び蒸気は汚染しないように作り、取り扱い、貯蔵されなければならない。

食品又は食品接触面に直接作用する蒸気は、食品の安全性や安定性に脅威とならないようにしなければならない。

5.6 管理及び監督

必要とされる管理及び監督のタイプは、企業の規模、その活性度及び食品のタイプに左右される。管理及び監督は食品衛生の原則について十分な知識と潜在的な危険性を判断できる基準、適切な防止と改善措置及び効果的なモニタリングと監督を保証するものでなければならない。

5.7 文書化及び記録

必要な箇所では、製造加工、生産及び流通の適切な記録が、製品の可食期間以上に長く保存されていないなければならない。文書化は、食品の安全性管理システムの信用及び効果を向上させる。

5.8 回収手順

管理者は、あらゆる食品の安全性危害を対象とし、市場から目的とするロットの最終製品を完全且つ迅速に回収できる効果的な手順を保証しなければならない。さし迫った健康危害の原因ということから回収された場合は、同じ条件で生産された他の製品及び同じ公衆衛生上の危害が存在するかもしれない他の製品について安全性を評価し回収する必要があるかもしれない。公衆に対する警告の必要性を考慮しなければならない。

回収された製品は、それらを破壊、ヒトの消費以外の目的のために使用、ヒトの消費にとって安全であることを決定又はそれらの安全性を保証するために再加工されるまで管理下に置かれなければならない。

6 . 施設：保守管理及び衛生

目的：効果的なシステムを設定するためには次のことを目的とする。

- ・適切な保守管理及び洗浄を確実に行う。
- ・鼠族・昆虫を管理する。
- ・廃棄物を処理する。
- ・保守管理及び衛生手順の効果をモニタリングする。

根拠：食品を汚染する原因になるような食品危害、鼠族・昆虫及びその他の要因の連続的且つ効

果的管理を促進すること。

6.1 保守管理及び洗浄

6.1.1 一般的

施設や装置は、次のことのために適切な状態を保持しなければならない。

- ・すべての衛生手順を容易にする。
- ・食品危害の管理において、重要なステップ(5.1参照)で意図するように機能する。
- ・金属片、各種破片、化学薬品などの食品の汚染を防止する。

洗浄は汚染源となる恐れのある食品残物や埃を除去しなければならない。必要な洗浄法と洗浄剤は食品の種類により左右される。消毒が洗浄後に必要となる。

洗浄剤は注意深く取り扱い使用され、そして必要な箇所では食品汚染の危険性を避けるために食品とは明確に区別された容器に保存されなければならない。

6.1.2 洗浄手順及び方法

洗浄は加熱、ゴシゴシ擦る、激しい流水、圧力洗浄又はその他の水を使用しない物理学的方法及び洗剤、アルカリ又は酸を使用する化学的方法などの単独あるいは組み合わせにより行う。

洗浄手順は次のように行うのが適切である。

- ・表面から全体的な汚れを除去。
- ・土や細菌的薄膜を破碎するための洗剤を適用し溶液中に浸漬。
- ・第4項に従って、破碎された土や洗剤の残留物を水で流す。
- ・ドライクリーニング又は残留物や汚れを除去し集めるための適切な方法を適用。
- ・必要な箇所は消毒。

6.2 洗浄プログラム

洗浄又は消毒プログラムは建物のすべての部位が適切に清浄にされることを保証するものであり、プログラム中には洗浄設備の洗浄も含めなければならない。

洗浄プログラムは、それらの安定性及び効果を連続的且つ効果的にモニタリングし、必要により文書化しなければならない。

文書化された洗浄プログラムには、次のことが特定されていなければならない。

- ・清浄であるべき区域、装置、器具。
- ・特定作業の責任。
- ・洗浄の方法及び頻度。
- ・モニタリングの取り決め。

プログラムは適切な専門家の助言により作成しなければならない。

6.3 鼠属・昆虫管理システム

6.3.1 一般的

鼠属・昆虫は食品の安全性や安定性の主要な脅威である。鼠属・昆虫の群生は繁殖場所や食品がある所で起こる。良好な衛生管理は鼠属・昆虫の環境の伝播を除去するものでなければならない。

良好な衛生、搬入物の監視及び良好なモニタリングは群生を最少限にし、それにより農薬の必要性を制限することができる。

6.3.2 侵入防止

建物は鼠属・昆虫の侵入を防止して繁殖場所を除去するために良好な状態でなければならない。排水溝やその他の鼠属・昆虫が侵入しやすい場所には蓋をしなければならない。窓、ドア及び換気扇などの網目スクリーンは鼠属・昆虫の侵入問題を減少させる。動物はできる限り食品製造加工工場のグラウンドや工場から排除しなければならない。

6.3.3 隠れ場所及び群生場所

食品及び水の利用は鼠属・昆虫の隠れ場所を増加させる。食物の源となる可能性のあるものは、鼠属・昆虫防止容器に貯蔵し床上に壁から離して積み重ねる。食品施設の内外の区域は清浄で、残り物は適切な場所に蓋をした鼠属・昆虫防止容器内に保持しなければならない。

6.3.4 モニタリング及び検出

施設及びその周辺区域は定期的に群生について検査しなければならない。

6.3.5 根絶

鼠属・昆虫の群生は、食品の安全性や安定性に影響しないうちに直ちに処理しなければならない。化学的、物理学的又は生物学的方法による処理は、食品の安全性や安定性に脅威とならないように行わなければならない。

6.4 廃棄物の取り扱い

廃棄物の除去及び貯蔵に対して安定的な規定が作成されなければならない。廃棄物は、作業の機能を低下させない限り、食品の取り扱い、貯蔵中及びその作業区域や隣接地に貯めないようにする。廃棄物の貯蔵は適切に清浄にしておかなければならない。

6.5 モニタリングの効果

衛生システムは、効果をモニタリングし、定期的な作業開始前の検査により検証し、適切な箇所では環境や食品接触面の微生物学的サンプリング及び変化した状況に対応するために定期的に再検討して適応させなければならない。

7．施設：ヒトの衛生

目的：食品との直接または間接的な接触が、次のことにより食品を汚染することのないようにする。

- ・適切なヒトの清潔度を維持する。
- ・適切なマナーで行動する。

根拠：適切な清潔度を保持しないヒト、何らかの病気にかかっているヒト、不適切な行動をとるヒトは、食品を汚染させ消費者に病気を伝播する。

7.1 健康状態

食品を通して伝播される可能性のある病気の保菌者になると考えられるヒトは、食品を汚染する可能性があれば、あらゆる食品取り扱い区域に入ってはならない。そのようなヒトは、直ちに病気であること及びその症状を管理者に報告しなければならない。

食品取り扱い者の医学的検査は、臨床的又は疫学的に実行されなければならない。

7.2 病気及び傷害

医学的検査を必要とするか、食品の取り扱いをさせない可能性のあることを管理者に報告しなければならない状態は次のように考えられる。

- ・黄疸
- ・下痢
- ・腹痛
- ・発熱
- ・発熱をともなう喉の痛み
- ・肉眼的な皮膚の損傷（やけど、切り傷など）
- ・耳、目又は鼻からの分泌

7.3 ヒトの清潔

食品取り扱い者は高い清潔度を保持し、防御服、頭の覆い、靴の覆いを適切な場所で身につけていなければならない。作業を継続して行うヒトの切り傷や怪我は安定した防水の覆いでカバーしなければならない。

ヒトは、次のような食品の安全性に影響があると思われる時は、常に手を洗わなければならない。

- ・食品の取り扱いを開始する時。
- ・便所を使用した直後。
- ・他の食品の汚染の原因となる場所で、生の食品や汚染された材料を取り扱った後。

7.4 ヒトの品行

食品を取り扱うために雇用されたヒトは、次に例示したような食品の汚染となるような行動を慎まなければならない。

- ・喫煙する。
- ・唾を吐く。
- ・ガムを噛んだり物を食べる。
- ・防護されていない食品上でくしゃみをしたり咳をする。

宝石、時計、ピンなどの原因となるヒトが、食品の安全性や安定性に対して脅威となる時は、食品取り扱い区域に、それらを身に付けたり持ち込んで서는ならない。

7.5 訪問者

食品の製造加工又は取り扱い区域への訪問者は、適切な場所で防御服を着て、本項で示した他のヒトの衛生規定に従わなければならない。

8．輸送

目的：必要な箇所では、次のようにしなければならない。

- ・潜在的な汚染源から食品を守る。
- ・消費に際して、不安定にするような障害から食品を守る。
- ・病原性又は腐敗微生物の発育及び食品中における毒素の産生を効果的に管理するような環境を提供する。

根拠：効果的な管理措置が輸送中に行われないと、食品の一連の流れの当初に適切な衛生管理措置が行われたとしても、食品は汚染され安定な状態でなくなる。

8.1 一般的

食品は輸送中に適切に防御されなければならない。輸送車両又は容器のタイプは食品の性状及び輸送中の条件により異なる。

8.2 必要条件

必要な箇所では、輸送車両及び大容量容器は次のように設計且つ作られていなければならない。

- ・食品及び包装を汚染させない。
- ・効果的に洗浄され、必要に応じて消毒できる。
- ・輸送中に、必要に応じて食品同志及び食品とそれ以外のものを分けられる。
- ・埃やガスを含む汚染から効果的な防御ができる。
- ・消費の際に不安定にするような有害又は好ましくない微生物の発育や劣化から食品を守るために必要な温度、湿度、大気及びその他の条件を効果的に維持できる。
- ・温度、湿度及びその他の条件をチェックできる。

8.3 使用及び保守管理

食品を輸送するための車両や容器は適切な清浄性を有し、修繕ができ且つ良好な状態を維持できなければならない。同じ輸送車両又は容器が、異なる食品や食品以外のものを輸送するために使用される場合は、効果的な洗浄及び必要な箇所では消毒しなければならない。

特に、大量輸送において、容器や輸送車両は食品にのみ使用又はその目的にのみ使用されるように設計あるいは表示されなければならない。

9．製品の情報及び消費者の意識

目的：製品は次のことを保証するために適切な情報を有していなければならない。

- ・適切で入手しやすい情報は、食品の一連の流れにおける次の段階のヒトが安全で正確な製品の取り扱い、貯蔵、調理及び陳列するために有益である。
- ・ロット(lot)又はバッチ(batch)が容易に判定でき、必要な時は回収できる。

消費者は次のことを行うために、食品衛生について十分な知識を持たなければならない。

- ・製品の情報の重要性を理解する。
- ・個人個人が情報を適切に選択できる。
- ・正しい貯蔵、調理及び使用により病原菌の汚染や発育 / 生残を防止する。

企業又は販売者のための情報は、特に食品の表示において消費者の情報と明確に区別できなければならない。

根拠：不十分な製品の情報及び不適切な食品衛生の知識は、食品の一連の流れのあとの段階で製品の取り扱いを誤らせることになる。そのような取り扱いミスは、適切な衛生管理措置が食品の一連の流れの初期に行われたとしても、病気を起こす結果になるか不安定な食品にさせる。

9.1 ロットの識別

ロットの識別は製品の回収の基本であり、効果的な貯蔵ロ - テションの助けにもなる。食品の各容器は生産者及びロットを識別するために定期的に表示されなければならない。「包装食品の表示のための一般的基準」(CODEX STAN 1-1985)を適用。

9.2 製品の情報

すべての製品には、食品の一連の流れにおける次の段階のヒトに取り扱い、展示、販売、調理及び製品を安全且つ正しく使用するための適切な情報を添えなければならない。

9.3 表示

包装された食品は、食品の一連の流れにおける次の段階のヒトが製品を安全に取り扱い、展示、販売及び使用できるように明確な指示を表示しなければならない。「包装食品の表示のための一般的基準」(CODEX STAN 1-1985)を適用。

9.4 消費者教育

健康教育プログラムは一般的な食品衛生をカバーしなければならない。そのようなプログラムは、消費者があらゆる製品情報の重要性を理解し、製品に添付された情報に従うことができるようにしなければならない。特に、消費者は時間 / 温度管理と食品媒介疾病の関係について知らされなければならない。

10. 教育・訓練

目的：食品と直接又は間接的に係わりあいのある仕事を行っている者は教育・訓練され、彼らが行っている作業に対して、食品衛生上の適切なレベルの研修を受けなければならない。

根拠：教育・訓練は、いずれの食品衛生システムに対しても極めて重要である。不適切な教育・訓練及び食品に関係したあらゆる人々の研修や監督は、食品の安全性及び安定性に対して極めて脅威となる。

10.1 意識及び責任

食品衛生の教育・訓練は極めて重要である。あらゆる人々が汚染や劣化から食品を守るということに自分の役割と責任を意識しなければならない。食品取り扱い者は、衛生的に食品を取り扱うために、必要な知識と技術を持たなければならない。強力な洗剤やその他の極めて危害性の高い化学物質を取り扱う人々は、安全な取り扱い技術を研修しなければならない。

10.2 教育・訓練プログラム

必要な教育・訓練レベルを評価するために考慮する要因には次のことが含まれる。

- ・食品の性状、特に病原菌や腐敗微生物の発育を支持する原動力。
- ・汚染の可能性を含めて、食品が取り扱われ包装される方法。
- ・最終消費前の加工、調理の程度及び方法
- ・食品が貯蔵される条件。
- ・消費前の予想される時間。

10.3 研修及び管理

教育・訓練及び研修プログラムの効果について定期的な評価がなされなければならない。同様に、手順が効果的に行われていることを保証するための日常的監督及びチェックがなされなければならない。

食品製造加工の管理・監督者は潜在的な危険性を判断し、不良を修正するために必要な行動をとることのできる食品衛生の原則及び事項に必要な知識を持たなければならない。

10.4 再教育・訓練

教育・訓練プログラムは日常的に検討し、必要に応じて新しくしなければならない。システムは、食品取り扱い者が食品の安全性及び安定性を維持するために必要なすべての手順を知っていることを保証するように設定されなければならない。