

# 一般衛生管理

HACCP導入のために

# HACCPについて

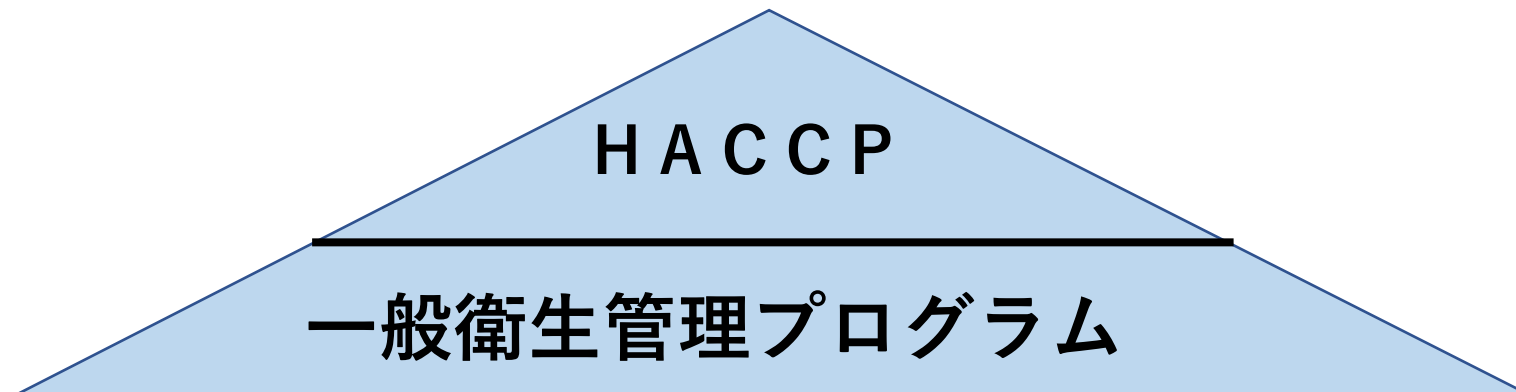
1. HACCP手法による衛生管理は、食品衛生法の改定にともない2021年6月から**完全義務化**されました（**法律**です）
2. HACCPは食品製造工程中に、健康に被害を及ぼす危険を防止するために、予め危険性があると思われる箇所を継続的に監視する手法です
3. 食品衛生管理の『世界標準』となっている手法です

# HACCPによる管理の必要性

1. 前述しました様に、HACCP手法は工程管理が基本です
  - ①従来の食品の安全確保は、最終製品の抜き取り検査で行われていました（最終製品が良品であれば全て良品としていた。しかしながら**見逃し率が存在**し、必ずしも全品が安全とは限らない）
  - ②HACCP手法は工程管理による安全確保を行っている。連続した流れの中で、各工程における検査（チェック）が安全を確保できていないと後工程に物を流せない。各工程で安全を担保しているので**最終製品は安全**

# HACCPと一般衛生管理の関係

1. 清潔で衛生的な食品の製造あるいは加工環境を確保する要件が一般衛生管理です
2. 一般衛生管理プログラムで前提条件を整えることにより、HACCP手法による重要管理点管理(工程中の危険性があると思われる箇所の管理)が确实になります



# 一般衛生管理の必要性

1. 安全を確保（担保）できる食品を生産するためには、まずは安全な原材料を確保し、清潔で衛生的な加工環境を整え、その上で安全を確保できる工程管理を行う必要があります



これを整えるのが**一般衛生管理プログラム**です

※一般衛生管理とは、食品製造現場で整備しておく必要がある要件

一般衛生管理プログラムとは、この要件を実施するために整備すべきものです

※※一般衛生管理プログラムとはHACCP初級者用手引書の「**衛生管理計画**」に相当するものです

**あなたの工場はきれいですか？  
整理・整頓はできていますか？**

1. 子供たちに自慢して工場を見せられますか
2. 施設・設備は清掃が行き届いていますか
3. 床は乾いていますか
4. 作業場に不用な物は置いてありませんか
5. 機械周りに工具が置いてありませんか
6. 原材料や包材は所定の場所においてありますか

# 一般衛生管理について一言①

- 一般衛生管理は「食品衛生の一般原則の規範」です
- 法令では、食品衛生法第51条の「施設基準」第50条の管理運営基準に定めてあります



- 本来は食品衛生法絡みですので、保健所の監視指導の対象になっています。1回／年の保健所・食品衛生監視員の立ち入り検査で、不備な点があれば指摘を受けているはずですが、あまり指摘を受けた経験がないのではありませんか

## 一般衛生管理について一言②

1. しょうゆ・みそ業界は、今まで健康被害を及ぼす回収を伴う大きな食品事故は起こしていない
2. しょうゆ・みそは高食塩に守られているため、食中毒を起こす病原菌は生育できない
3. 伝統産業でもあるし、過去の監視指導の手前今さら強く改善を要求できないし、してこなかった

ところが



- ・ HACCP手法の導入は、全ての食品事業者課せられた義務になった（食品衛生法の改定 → 出先機関は保健所）
- ・ HACCP手法の導入には、一般衛生管理の遵守が必須となった



# 一般衛生管理に取り組む前に

1. 場内はきれいですか
2. 機械・器具は清掃が行き届いていますか
3. 製造場・倉庫は整理・整頓ができていますか
4. ゴミは毎日片づけていますか



**工場のあるべき姿になっていますか**  
(工場における清潔な環境づくりの取り組みができていますか)

# 工場の清潔な環境づくり（5S活動とは）

1. 工場があるべき姿になっていないと感じた時は「5S活動」と呼ばれる手法が有効です
2. 「5S」とは「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「習慣」の頭文字のSから命名されたものです
3. 「清潔」という目的を達成するためには「整理」「整頓」「清掃」の「3S」を行う事が大切です。この「3S」の実施を確実にまた継続的に実施していくかなめが「習慣」になります

# 整理・整頓・清掃・清潔・習慣とは

1. **整理**：要る物と要らない物を区別し、要らない物を処分する
2. **整頓**：必要な物が必要な時にすぐ取り出せるようにする
3. **清掃**：掃除をしてきれいな状態にする。同時に不具合箇所  
の点検を行う
4. **清潔**：整頓され、かつきれいな状態を維持する
5. **習慣**：決められたことを決められた通りに実行できるように習慣づける

# まずはやってみよう「3S」

1. **整理**（要る物と要らない物に分け、要らない物を処分する）
  - ・ 要らない物を捨てるには勇気が必要です
  - ・ いつ使うのか？今日か明日か1週間後か1ヶ月後か  
今使わない物は、捨てるか他の場所に移動させる
2. **清掃**（掃除をしてきれいな状態にする。併せ不具合箇所点検をする）
  - ・ 特に製品が直接接触れるところは汚れのないように
  - ・ まずは整理してから掃除をします
3. **整頓**（必要な物が必要な時にすぐ取り出せるように  
定位・定品・定量（3定）管理を行う）
  - ・ 隅々まで清掃してから整頓することが秘訣です

# 「3S活動」のポイント

1. 「3S活動」のポイントは、まず捨てることから始まります。この捨てることに特例を作らないことです
2. 「3S活動」は、今までできなかつた、やりきれなかつた理由を見つけないと、また元に戻ってしまいます
  - ①整理・整頓したはずなのに、また何か置いてある
  - ②置き場所を決めたはずの工具が、また機械の上にある



なぜそうなるかを考えてみる必要があります

※工場をきれいにするには、社長を含め全従業員の強い意志が必要です

# さあ始めよう一般衛生管理

一般衛生管理は以下の10の要求項目があります

- ①施設・設備の衛生管理
- ②施設・設備、機械器具の保守点検
- ③使用水の衛生管理
- ④排水及び廃棄物の取り扱い
- ⑤食品の衛生的取り扱い
- ⑥従業員の衛生教育
- ⑦従業員の衛生管理
- ⑧そ族・昆虫の防除
- ⑨製品の試験検査に用いる機械器具の保守点検
- ⑩製品の回収・廃棄

# 日常作業における 一般衛生管理プログラム

- ・ 作業前
  - 一般衛生管理プログラムに基づき
  - 施設・設備の清掃や設備・機械器具の始業点検等
- ・ 作業中
  - 一般衛生管理プログラムに基づき
  - 製品への汚染物の混入防止や増加防止
- ・ 作業終了後
  - 一般衛生管理プログラムに基づき
  - 後片付け・清掃

# 一般衛生管理プログラム ①施設・設備の衛生管理－1

## 施設・設備の衛生管理に取り組んでみよう

- ・施設・設備の一般衛生管理プログラムとは、施設・設備の清掃・洗浄・殺菌・消毒の方法について、実施範囲・頻度・担当者・手順を定めることです
- ・また、その際に使用する清掃道具の管理及び化学薬品（洗剤を含む）の管理まで行う事をお勧めします

※誰が清掃してもいつも同じ**できばえ**にするには、**清掃手順**を決めておくことです。また大切なことはこの**記録**を取っておくことです（野帳（現場ノート））でも結構です

**記録には、「清掃した」だけではなく「きれいになった」ことを確認したことまで記録すると良いでしょう**



## 一般衛生管理プログラム ①施設・設備の衛生管理－2

化学薬品（洗剤を含む）と清掃用具の管理を行いましょう

### 1) 化学薬品の管理

施設・設備等に使用する殺菌・消毒・洗浄等に使用する薬剤や洗剤は保管場所を決め、在庫管理を確実にし、記録しましょう

（手洗い用洗剤も管理の対象です）

### 2) 清掃用具の管理

清掃用具の供給、消耗品の供給、保管方法及び保管場所について定めておく必要があります（定位・定品・定量）

清掃用具がそのまま放置されていませんか、洗浄ブラシのブラシの毛が抜け落ちそうになっていませんか

**異物混入の原因になります**

## 一般衛生管理プログラム ②施設・設備、機械器具の保守点検

施設・設備、機械器具の保守点検に取り組んでみよう

- ・ 機械・設備は壊れないように、また、異物混入を防ぐためにも保守点検を行う必要があります。
- ・ 施設もそ族や昆虫の侵入、昆虫の発生を防ぐためにも保守点検が必要です



ネジは緩んでいませんか、機械に異音・異臭はしませんか  
壁に穴が開いていませんか、床は凹部に水が溜まっていませんか



実施した記録や修理記録も併せ記載しておくことが大切です

## 一般衛生管理プログラム 補足－１

施設・設備の衛生管理及び保守点検は、原料の受け入れから製品の出荷までの工程に係るすべての箇所で実施する必要がありますが、まずは健康被害が発生する可能性が高いと考えられる**充填**と**調合**に関する施設・設備について取り組みましょう

※充填・調合の施設・設備だけで終わりではなく、最終的にはすべての箇所での実施が必要です

**まずはやれるところから、必ずやる必要があるところから取り組みましょう**

## 一般衛生管理プログラム 補足ー2

充填する場所や調合する場所は、昆虫やネズミの侵入がないように、また異物混入を防ぐためにも**密封された閉鎖空間**を作り出す必要があります。このためには

- 1) ドアを閉じ、作業中は人や物の出入りを極力抑える
- 2) 窓は網戸等による防虫対策がなされていなければ、閉めておく
- 3) 密封された閉鎖空間がないときは、ストリップカーテンを設置し、作業中は閉じておく

※これらの対応が難し構造であれば、その場所だけの密封を考える

- 1) 調合釜は調合中は蓋を閉めておく
- 2) 充填するところだけでも密封する工夫をする

## 一般衛生管理プログラム 補足－3

- 前述しました様に、調合・充填工程は健康被害発生の危険度が高い工程です。このため施設・設備の清掃手順を決めておくことも大切です  
誰がやっても同じレベルの清潔度を確保する必要があります  
ここでも、実施範囲、実施頻度、実施の程度（特に充填機・調合釜）を定め、記録しておくことが大切です
- ところで、充填室や調合室に余分なものが置いてありませんか？

☆5Sできていますか

## 一般衛生管理プログラム ③使用水の衛生管理

使用水（製造用水）の衛生管理に取り組んでみよう

- ・製品に使用又は混入する可能性がある水（洗浄水や冷却水）は、当然のこととして衛生的なものを求められます

1) 今使用しています水（製造用水）は水道水ですかそれとも井戸水ですか。水道水と井戸水では管理のしかたが違います。

①井戸水は、**1回／年以上の水質検査（飲料可）**が必要です

また、この水質調査の証明書の保管を義務付けられています

②水道水を直接使用する場合は、特段の水質検査は必要ありません

2) 貯水槽（10m<sup>3</sup>以上）がある場合は、簡易水道法において貯水槽の清掃を1回／年以上行う事を義務付けられています

## 一般衛生管理プログラム ④排水及び廃棄物の取り扱い

排水及び廃棄物の取り扱いに取り組んでみよう

- ・排水は原材料や製品を汚染しないように配慮する必要があります  
また排水溝や排水管は虫の発生場所にもなりますので、清掃し乾燥することを心掛ける必要があります
- ①排水溝や排水管は定期的にブラッシングし、汚れが付着しないように  
また、きれいに排水できるようにします
- ・廃棄物、特に腐敗しやすい廃棄物は速やかに排除（捨てる）必要があります
- ①作業所内における廃棄物の処理や一時保管方法（蓋つき容器への保管  
や場内一時保管場所へのタイミング）はルール化しましょう
- ②工場内への廃棄物一時保管場所は、雨が入らないこと、そ族の侵入や  
虫の発生が起こらないようにする必要があります

## 一般衛生管理プログラム ⑤食品の衛生的取り扱いー1

食品の衛生的取り扱いに取り組んでみよう

- ・ 製品に使用する原材料・包材・中間製品・製品は、その**受け入れから出荷する**までの間、衛生的で安全な状態であることを確保しておく必要があります

1) 原材料の受け入れは、その原材料が安全であり規格通りの物であることを確認する必要があります。このためには

①製品規格書や分析表の入手

②外観（カビの生えていないこと、破袋がないこと等）、官能検査で異常がないこと

③品名や数量に問題がないこと

以上に問題がないことを確認して「送り状」「納品書」等に確認項目、確認結果、確認者の**サイン**してください（受け取り記録です）



## 一般衛生管理プログラム ⑤食品の衛生的取り扱いー2

- 2) 原材料・包材等の保管は、水濡れ、高温、多湿を避け、原材料等の種類にあった保管方法で管理する必要があります
  - ①保管場所は決まった場所を定め、先入れ先出しが確実にできることが必要です（定位置管理、在庫管理表、出入庫管理表等）
  - ②保存料・消毒剤等の薬剤や洗剤等は、原材料とは分かれた場所に保管することも必要です
  - ③原材料は、害獣等の食害を防ぐ工夫も必要です
- 3) 中間製品、製品は、工程の途中で危害（病原菌、化学物質、アレルギー、異物等）を混入させないことが肝心です。  
また危害の増大を防ぐこと（病原菌増殖等）、危害を取り除くこと（殺菌、消毒、ろ過等）が大切です  
※食中毒防止3原則  
「つけない」「増やさない」「やっつける」

## 一般衛生管理プログラム ⑥従業員の衛生教育⑦従業員の衛生管理

- 従業員の衛生教育に取り組んでみよう
  - イ) パートタイマーやアルバイトを含む全従業員に食品の安全性を高めるために衛生教育を行う必要があります。  
教育内容は衛生の基本（手洗い、服装、食品の取り扱い方等）、3S、防虫防そ、施設・設備の清掃等です
  - ロ) 実施した日付や内容を記録しましょう（野帳や手帳でも結構です）
- 従業員の衛生管理に取り組んでみよう
  - イ) 従業員の健康状態の把握（下痢や嘔吐等がない）や健康診断の実施、検便の実施をする必要があります。また手指等に傷がないことも確認しましょう
  - ロ) 実施した日付や内容を記録しましょう

## 一般衛生管理プログラム ⑧そ族・昆虫の防除

### ⑧そ族・昆虫の防除に取り組みましょう

- ・醸造場は蔵・加工場・倉庫等で広い敷地や建屋があります。その全てにおいて防虫防そを実行することは非常に困難なことです  
しかしながら「**できない**」と**置いて放置**することは問題です  
今すぐでなくとも、網戸やストリップカーテンの設置等、将来的にどのように対処していくかを計画することも必要です

☆防虫防そは市販の防虫くん煙剤やラップトラップなども効果的です。いつ設置したか等も記録しておくことが大切です

- ・まずは**充填室**や**調合室**に**虫やネズミが入らない**ように管理しましょう

## 一般衛生管理プログラム

### ⑨製品の試験検査に用いる機械器具の保守点検

製品の試験検査に用いる機械器具の保守点検に取り組みましょう

- ・ 試験検査に用いる機械器具は精度が正しく保たれていなければなりません。このため試験検査に用いる機械器具はメンテナンスや校正が必要となります

保守点検記録や校正記録を作成しましょう

#### 1) 温度計の精度確認（校正）に取り組んでみよう

温度計は重要な計測機器です。必要に応じて精度の確認を行いましょう

イ) 氷水に温度計を入れ1分後に0°Cになっていること

ロ) 電気ケトルに水を入れ沸騰させる。沸騰したら注ぎ口に温度計を入れ1分後に100°Cになっていること

## 一般衛生管理プログラム ⑩製品の回収・廃棄

- ・ 2021年6月1日から食品衛生法違反もしくは食品衛生法違反の恐れのある食品の自主回収を行う場合は行政への届け出が義務化されました
    - ①問題となった製品は、迅速かつ適切に回収する必要があります。また併せて管轄の保健所などへ報告しましょう
    - ②回収した製品は通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従い適切に廃棄等を行きましょう
- ※予め必要な**連絡先一覧**を作成しておきましょう

## ま と め

1. 一般衛生管理は食品衛生の一般原則の規範です
2. これを遵守することで衛生的な食品の製造や加工環境を整えることができます  
まずは一般衛生管理を理解することです。そしてそれを実施すべきプログラムを作成することです
3. これを実施していくに前にまず3S活動。場内の片付けをすることです