

全パン連フードセーフティ監査 マニュアル

全パン連食品工場安全衛生管理基準 と 監査方法

全日本パン協同組合連合会

はじめに

平成18年に作成しましたフードセーフティ、「全パン連食品工場安全衛生管理基準」及び「全パン連食品工場安全衛生管理基準チェックリスト」ですが、既に5年の歳月がたちました。この間、食品業界は食肉業界においての不正をはじめ、中国産冷凍食品の事件など、続々と不祥事が続き、食の安全・安心が損なわれてきております。学校給食パンにおいても、異物混入事件などクレームが絶えません。

そこで、この度、一般社団法人日本パン技術研究所にご協力いただき、安全・安心のために管理基準の見直しを行いました。内容に大きな変更はありませんが、現代にマッチした基準にリファインいたしました。

子供たちに、おいしく食してもらうためには、パン製造の技術を向上することは当然ですが、安全で安心なパンを提供することこそが大事です。

毎日の平凡で、かつ、繰り返しの何気ない清掃や片付けなどが、クレーム撲滅の第一歩となり、工場が担っている地域への貢献や社会的責任にもつながっていきます。

そのためには、我々がまずは変わっていかなくてはなりません。学校給食パン・米飯の委託加工を受けている限り、衛生面には最大限の努力をして、安全で安心なパン・米飯を提供することです。

ここに、新たに作成しました「全パン連食品工場安全衛生管理基準」をもって、監査に望んでいただき、また、同時に発表されました「食品安全管理のポイント」においてさらに、磨きをかけていただきたいと存じます。

新しくなった、監査方式は採点方式となり、判り易くなりました。

組合員の皆様には、このフードセーフティ監査は必須として、また、義務としていただきたいと存じます。

今回監査事業の充実を図るにあたり、大変なご負担をお掛け致しました一般社団法人日本パン技術研究所に厚く御礼申し上げますとともに、これからのフードセーフティ監査実施にご尽力賜りたく、宜しく、お願い申し上げます。

全日本パン協同組合連合会

会長 西川 隆雄

フードセーフティプロジェクトチーム

リーダー 山本 隆英

目次

	ページ
1. 全パン連食品工場安全衛生管理基準	1
I. 異物管理	1
II. 微生物管理	8
III. アレルゲン管理	12
IV. 有害生物管理	13
V. 化学薬剤管理	18
2. 清掃計画実施表（SKJ）の紹介	20
SKJの例1（製パン工場）	21
SKJの例2（米飯工場）	22
SKJ（空白用紙）	23
3. 全パン連フードセーフティ監査における評価方法	24
4. 認定書の見本	27
5. 全パン連フードセーフティ監査にかかる費用	28
6. 全パン連フードセーフティ監査申込書	別紙
※ 全パン連フードセーフティ監査の手順	別紙

1. 全パン連食品工場安全衛生管理基準

食品製造工場の安全衛生管理体制確保の為の基本的な要求事項並びに具体的な実行管理基準を下記の通り定める。

I. 異物管理

原料、仕掛品、製品、包材、及び設備や器具などの食品接触面に対する異物混入対策

(1) 受入時の管理

① (受入基準)

原料や包材の受領は、工場受け入れ担当者が直接点検し、損傷、汚れ、および害虫の侵入がある場合には、使用せずに隔離保管し、業者と協議して返品する。

② (ローリー受入れ原料)

ローリー受入れ原料の屋外受入口はキャップし、使用前にパイプ内部の清浄性を確認する。また、原料受入れは、異物や虫の侵入を防ぐ為、ローリーの点検用ハッチを開放せずに、それらを覆う適切な手段を講じるよう業者に要求する。

(2) 保管中及び取扱い中の管理

① (パレットの管理)

パレットやスノコは、定期的に点検及び清掃をして、清浄で良好な状態に維持する。パレットやスノコの表面を洗浄した時は、使用前に十分に乾燥させる。原則として、パレットやスノコは、木製を避け、プラスチック製が望ましい。やむを得ず包装原料の木製パレットによる二段、三段重ね保管を行う場合は、パレットの破損部による破袋、木片混入を避ける為に、パレットと包装原料の間にスリップシートを使用する。ス

リップシートは、ダンボールやベニア板の使用は極力避け、清浄で良好な状態を維持しやすく、厚みのある無垢の樹脂製のシートが好ましい。

②（蓋とカバーの使用）

使用しない時は、原料、仕掛品、製品、包材を保管する袋は閉じておき、容器には蓋をするかカバーを掛ける。食品接触面となる器具や部品も保管中はカバーを掛ける。一部だけ使用した包材を保管場所に戻す前には、ビニール袋に入れるなどして効果的な防護措置を取る。

③（直置き禁止と投入時の確認）

原料、仕掛品、製品、包材を保管する袋や容器は、常に床から離して保管する。特に静電気により床の汚れを吸着しやすい包装資材は、床から十分に離れた場所で保管又は使用する。食品接触面となる器具や部品も床から離して保管する。（水跳ね防止、床上隙間清掃、異物付着防止などの為には床から基本的に50～60cm離す。）

原料の袋や容器などを、露出した食品や食品接触面の真上に持って来て投入作業をする場合は、使用前に袋や容器の外観を確認し、必要に応じて汚れを拭き取る。

④（良好な保管環境の維持）

原料や包材（ラベルを含む）は、清浄な状態が維持しやすく、よく換気され、結露、埃、毒性化学物質、その他の異物、危険物の無い場所に保管する。

⑤（製造現場への持ち込み時の確認）

製造現場に持ち込む原料や包装資材、その他のあらゆる物資は、持ち込む前に目視検査を行い、汚れを取り除く。汚染の危険性を無くす為に、段ボール箱などの保護外装は製造現場外で除去することが望ましい。

⑥（手洗い励行）

汚れた手や手袋で原料、仕掛品、製品、包材、および設備や器具などの食品接触面を触らない。作業開始前、トイレ使用后、飲食後、喫煙後、その他手が汚れる度に手洗いを行なう。その為の適切な手洗い場を設ける。手袋を使用している場合は、清浄な場所に保管し、使用前に清浄性を確認して着用する。手袋は汚れる度に洗う、また適切な時期に新しい

ものと交換するなど、製品汚染を避ける為の管理を行なう。

(3) 着衣の管理

① (清浄性の維持)

従業員には清潔な上着や作業衣、および履物を着用させる。その為の十分な数の作業衣およびランドリーサービスを提供する。製造現場に入る前、及び作業中に衣服に付着した汚れを落とすための粘着ローラと使用済の粘着テープ用のゴミ箱を必要な箇所に配置する。

② (ヘアーネットの着用)

露出した原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面の近くで作業する従業員には、ヘアーネットの着用を義務付ける。

③ (装飾品の着用禁止)

露出した原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面の近くで作業する従業員に対しては、時計、イヤリング、指輪、付け爪、マニキュア、ネックレスなどの装飾品や宝石類の着用は禁止する。

(4) 飲食と喫煙の制限

飲食や喫煙は、原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面に危害が及ばない場所のみに制限する。飲食、喫煙の場所を会社が指定する。

(5) 私物の保管

従業員が持参した弁当や私物は、原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面に危害が及ばない場所に保管する。その為の場所を会社が指定する。

(6) 塗装や錆の剥れの対策

露出した原料、仕掛品、最終製品、包材が接触する表面、あるいは露出した原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面の真上に塗装や錆の剥れの兆候を発見次第、異物混入防止の為に直ちに剥がす。将来的にはより適切な材質への変更、あるいは十分な換気などの検討を行なう。

(7) 潤滑剤の漏れ対策

露出した原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面の真上に設備からの油漏れや過剰なグリースがある場合は、受皿の設置で油汚染を防止する。応急処置として、ビニール袋やビニールシートなどの覆いで対処する。また、過剰なグリースや潤滑剤は、発見次第速やかに拭き取る。応急処置をとった後に、修理計画を立て速やかに修理する。将来的には、潤滑剤の垂れる可能性のある箇所が、露出した原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面の真上に来ないように、設備レイアウトの変更などを検討する。

(8) 食品接触面の損傷と劣化対策

食品に接触する箇所のパッキンの状態は始業前に点検し、劣化の兆候が見受けられれば、交換を計画して適切な時期に交換する。コンベアベルトやテフロンコーティングなどの食品接触面の状態は常時点検し、表面の剥れは異物混入防止の為に剥がしておく。状態が非常に悪いコンベアベルトやその他の食品接触面は新品と交換する。清掃の際に金属製のヘラなどを使用してテフロンコーティングを傷つけない。また、保管中に積み重ねてテフロンコーティングを傷つけない。将来的には、コーティング材の剥れの心配のない設備や器具を購入することを検討する。

(9) 木製の設備の管理

基本的には、木製の製造設備は好ましくない。

木製の製造設備を食品接触面に使用している場合は、表面の毛羽や隙間の汚れなどを確認し、異物混入防止の為に取り除く。将来的な恒久対策としては、清浄で良好な状態を維持しやすい適切な材質を検討する。

(10) 結露対策

据え付け品、ダクト、パイプなどからの雫や結露が、露出した原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面の真上で発生している場合、応急処置として、受皿やカバーの設置、拭き取りによる除去、その近くに露出した食品や食品接触面を置かないなどの措置を講じる。将来的な恒久対策として、換気量の調整や、設備の移設などを検討する。

(11) 雨漏り対策

露出した原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面の真上で雨漏りが発生している場合、応急処置として、受皿やカバーの設置、あるいはその近くに露出した食品や食品接触面を置かないなどの措置を講じる。将来的な恒久対策として、雨漏りの完全な修理を検討する。

(12) ファンや換気口の管理

露出した原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面の真上やその近くに、ファン、送風装置、フィルター、噴出し口があり、それらに汚れの堆積、錆や塗装の剥がれが発見された場合は、異物混入防止の為に直ちに除去し、且つ定期的に清掃する。将来的にはこれらの設備のレイアウト変更や稼働方法の見直しを検討する。

(13) ガラスの管理

不用意なガラスの持込みを禁止する。ガラスが破損した場合は、可能な場合は破片を組み合わせて破片の全てが回収されたことを確認する。不可能な場合は、清掃した後の徹底的な検査、及び周辺の原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面に危害が及んでいないことを確認する。危害が及ぶ可能性がある判断される場合は、該当する原料、仕掛品、包材は使用を禁止し、最終製品は出荷止めとする。また、可能な限りガラス以外の材質を検討する。蛍光灯などは飛散防止タイプのものを検討する。ガラスにフィルムを貼ることにより、飛散防止対策を講じることも検討する。

(14) 圧縮空気からの異物

設備の稼働、エアレーション、包材への吹き付け、清掃などに使用する圧縮空気から異物、油、水などが出ないように管理する。予防策として、フィルター、ドライヤー、トラップの使用が考えられる。その場合、トラップやフィルターは定期的な点検と交換を実施する。製品との接触面に吹き付けられる空気のフィルターは、実際に使用する場所にできる限り近い位置に設置することが望ましい。

(15) メンテナンス作業に伴う異物

食品接触面の近くでメンテナンス作業を行なう場合は、適切な規範を守る。作業中は、カバーなどを使用して、周辺の原料、仕掛品、最終製品、包材、食品接触面を保護する。メンテナンス作業により生じたごみやくずは、速やかに取り除く。特に外したナット、ボルト、ワッシャー等は置く位置を決めて紛失しないように管理する。

(16) 清掃中の注意

① (適切な清掃方法)

清掃作業は、原料や製品の汚染を起こさないような方法で行なう。清掃用エアホースの使用は、本格的清掃時に、近くに立ち入ることが出来ない設備に対してのみ使用する。結露を避ける為に、清掃の為に熱湯の使用は制限し、原料、中間製品、あるいは製造設備を洗浄水の飛沫、あるいは直接の接触により汚染しないような方法で行う。特に床からの洗浄水の飛沫には十分な注意を払う。

② (適切な清掃用具)

食品接触面や器具の清掃には清潔な清掃用具や布巾を使用する。食品接触面やその付近には破片を残す可能性のある清掃用具は、やむを得ない場合を除き絶対に使用しない。やむを得ず使用する場合は、使用後に、製品を汚染する恐れのある破片の有無を検査する。このような用具にはワイヤーブラシ、スポンジ、スクラブパッド、金タワシなどが含まれる。

(17) 清掃による改善

① (設備と頭上構造物)

設備と頭上の構造物（照明、パイプ、梁、通気口格子など）は、異物の蓄積を防ぐために、定期的に本格的な清掃を計画して、実施する。

② (食品接触面)

食品接触面となる器具、および食品保管用の容器は、適切な頻度で洗浄し、床から離して逆さまの状態でも保管して乾かす。

③ (天板)

天板やトレイは、焼成時に発生する炭化物が製品汚染を引き起こさないように、十分な頻度で清掃する。天板は、製品への異物混入の可能性を防ぐ為に、逆さまの状態では保管する。

(18) 始業前の目視点検

設備、容器、器具、包材などを使用する前に、異物に関して目視点検する。

(19) その他の危険な異物

① (ホッチキスの禁止)

工場内においてはホッチキスの持ち込み、使用は禁止する。また、ホッチキスで止めた書類は工場内に持ち込まない。

② (折れるタイプのカッターの禁止)

折れるタイプのカッターナイフの使用を禁止し、一本刃のカッターナイフを使用する。また、使用後の刃は速やかに密閉された専用の容器に廃棄する。

③ (キャップ付きボールペン、シャープペンシル、鉛筆、水性マジック等の禁止)

異物混入を起しやすいキャップ付きボールペン、シャープペンシル、鉛筆、水性マジック等を使わない。

(20) 異物除去装置の使用

必要に応じて、ストレーナ、シフター、マグネット、金属検出機などを設置する。これらは異物除去の目的と、どのような異物が発生しているのかを確認するために設置する。異物が発見された場合は、その発生源を探して根本的な対策を講じる。

Ⅱ. 微生物管理

原料、仕掛品、製品、包材、及び設備や器具などの食品接触面に対する微生物汚染並びに微生物繁殖防止対策

(1) カビやヌメリ対策

① (清掃)

露出した食品接触面、原料、仕掛品、製品、包材の真上、及び食品接触面自体のカビやヌメリの生育を防止する為に適切な清掃を実施する。このような状況がよく見受けられる場所として、以下の例が挙げられる。

(製パン工場)	(米飯工場)
仕込水タンクの内部	洗米機から浸漬タンクへの配管内
横型ミキサーの内部	浸漬タンクの蓋
横型ミキサー内の給水パイプ内部	浸漬タンク底のシュート部
発酵室やプルファーの天井	洗浄機の内部
プルファーのカゴ	

製品に直接危害を及ぼすような箇所ではカビやヌメリの生育が見受けられた場合、その箇所を直ちに徹底的に清掃する。パイプの内部はパイプ専用の長いブラシを使って清掃するなど、その箇所に適した清掃用具を使用する。その後、定期的に確認して、カビやヌメリの生育の兆候が見られれば、再び清掃する。以後は、同じ頻度で定期的に清掃する。可能な箇所には食品接触面に対して使用が認められている食品添加物類のアルコール、次亜塩素酸、電解水などによる殺菌も検討する。ただし、次亜塩素酸は、金属の腐食を招くので慎重に検討してから使用する。

② (設備の改善)

水タンクなどは密閉構造にし、外界からの栄養物の混入を無くすことで、カビやヌメリの生育の可能性を減らす。天井、頭上構造物、壁など建物でのカビやヌメリの生育に関しては、換気や床のドライ化などによる建物内の湿度の低減を図るよう検討する。

(2) 個人の衛生管理

① (手指の切り傷)

手指にただれや傷口がある者は、責任者に報告させる。そのような者を露出した原料、仕掛品、製品、包材、および食品接触面に直接接触する作業に付かせる場合は、会社が指定する傷テープと手袋で傷口やただれを覆う。あるいは、そのような作業とは別の作業につかせる。その他の箇所の傷口やただれが、露出した原料、仕掛品、製品、包材、および食品接触面に直接接触する可能性がある場合には、適切な包帯、衣服でそれらを覆う。

② (手洗い励行)

作業開始前、トイレ使用后、飲食後、喫煙後、その他手が汚れる度に手洗いを行なう。その為の適切な手洗い場、及び殺菌設備を設ける。手袋を使用している場合は、清浄な場所に保管し、使用前に清浄性を確認して着用する。手袋は汚れる度に洗う、また適切な時期に新しいものと交換するなど、製品汚染を避ける為の管理を行なう。

(3) 受入時の管理

冷蔵品や冷凍品を受け取った場合は、速やかに冷蔵庫あるいは冷凍庫に保管する。

業者が冷蔵品や冷凍品を冷蔵庫あるいは冷凍庫以外の場所に置いたまま帰るような手順は見直す。

(4) 保管時の管理

① (在庫調整)

賞味期限の超過を避けるために、在庫は合理的で適切な量に維持する。定期的に棚卸を実施し、期限超過の原料や不要品は廃棄する。

② (先入れ先出し)

原料は「先入れ先出し」に基づいて使用する。仕掛品や持ち越し品は使用期限が判断できるように、日付を表示する。持越しは最小限にとど

め、最初の機会に速やかに使用する。再加工品には使用期限を設け、期限内に使用する。

(5) 交差汚染対策

① (清掃用具の区分)

食品接触面の清掃とその他の部分の清掃には、それぞれ別個の清掃用具を用いる。明確な区分をする為に、色分けすることが望ましいが、不可能な場合は形状の違いやラベル表示による区分を行なう。特に、トイレ、トイレの備え付け品、床の排水溝に使用する清掃用具には必ずラベル表示をして、他の清掃目的に使用しないようにする。

② (食材の区分)

加熱調理後の食材と非加熱調理用食材は、加熱調理前や殺菌前の食材とは適切に分離して保管する。また、これらを扱う調理器具や保管容器は別のものを用いる。加熱調理前や殺菌前の食材に触れた手を洗わずに、加熱調理後の食材と非加熱調理用食材に触れない。

③ (廃棄物と食材の区分)

くず、ごみ、食材用に適さない廃棄物は覆いの付いた容器に入れ、最低1日1回は空にする。これらの容器は食材とは明確に見分けられるものを用いる。くずや食材用に適さない廃棄物は、原料、仕掛品、最終製品、包材、および食品接触面と接触しないように保管及び移動する。くず、ごみ、食材用に適さない廃棄物に触れた手を洗わずに、原料、仕掛品、最終製品、包材、及び食品接触面を触らない。

(6) 増殖防止

① (保管温度)

微生物の増殖を促す可能性の高い原料、仕掛品、及び最終製品は10℃以下か、65℃以上の温度で保管する。更に厳しい保管温度規格のあるものについてはその温度を守る。冷凍食品は-18℃以下で保存することが望ましい。冷蔵庫及び冷凍庫の温度は日毎に数回、異常がないことを確認する。

②（冷却管理）

微生物の増殖の可能性の高い食品を、加熱調理後に冷却する場合は、小分けしたり冷蔵庫を用いるなどして2時間以内に20℃以下に、さらに4時間以内に10℃以下に冷却する。

③（解凍管理）

微生物の増殖の可能性の高い冷凍食材の解凍は、冷蔵庫の中で行なう。不可能な場合は、20℃の流水により行い解凍後は速やかに使用する。

④（室温露出時間）

微生物の増殖の可能性の高い食材を室温（20℃）に曝す時間は可能な限り短くする。そのような食材を4時間以上室温に曝した場合は、品質に十分注意する。

⑤（器具の洗浄）

微生物の増殖の可能性の高い食材を加熱調理、及び浸漬殺菌した後に加工する場合は、それらに触れる設備や器具は頻繁に洗浄および殺菌する。

(7) 食材の加熱および殺菌

①（加熱調理）

微生物の増殖の可能性の高い食材を加熱調理する場合は、適切な温度になるまで加熱する。目安は中心温度が75℃の状態を1分間保持する。

②（浸漬殺菌）

微生物の増殖の可能性の高い食材を浸漬殺菌する場合は、流水で十分に洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム200ppmに5分（または、100ppmの場合は10分）に浸漬した後、十分な流水ですすぎ洗いする。

Ⅲ. アレルゲン管理

7大アレルゲンである、乳、卵、小麦粉、ピーナッツ、蕎麦、エビ、カニを使用しない製品に対する、これらの一部の交差汚染防止対策

(1) 製品のラベル表示義務

包装して販売する製品には、法に従ったラベル表示を施す。

(2) 再加工管理

戻し生地などを再加工に回す場合は、同一製品のみに使用するか、配合を突き合わせて、アレルゲンの交差汚染が発生しない製品のみに使用する。その為の一覧表などを作成しておく。誤用を避ける為に、保管中の再加工品には適切なラベル表示を施す。

(3) 計量容器や器具の分別

アレルゲンを含む原料の計量には、容器、スcoopなど専用のものを使用する。

(4) 設備の切替え清掃

アレルゲンの交じった生地や製品を扱った後に、アレルゲンの交じらない製品を流す前には、前回の製品の残渣が残らないように、設備の切替え清掃を実施する。

(5) 器具の分別あるいは洗浄

アレルゲンの交じった原料、生地、製品を保管や計量に使用した器具を別の原料、生地、製品の保管や計量に使用する前には洗浄する。あるいは、専用の器具を用いて洗浄の必要性を減らす。

(6) 保管方法

アレルゲンの交じった原料が、保管中に漏れる可能性のある場合は、その下には同じ原料しか置かない。

IV.有害生物管理

原料、仕掛品、製品、包材、及び食品接触面に対する、ネズミ、鳥、昆虫、犬、ネコ、ヘビ、カエル、トカゲなどの有害生物被害防御対策

(1) 共通項目

① (工場の密閉)

ネズミ、鳥、昆虫、犬、ネコ、ヘビ、カエル、トカゲなどの有害生物の侵入箇所を無くすために、建物自体を密閉構造にする。有害生物の棲家となる、ひび割れ、割れ目、空隙などを埋めていく。原料取り扱い場所、製造・包装場所、及び保管庫から屋外に通じるドアや窓は隙間の無い構造にする。使用しない時にはドアや窓を閉めておく。換気の為に必要なドアや窓には網戸を設置して有害生物の侵入を防止する。

② (壁際の通路)

ネズミは壁をガイドにして進む習性があるので、壁際に物を置いているとネズミの隠れ家になる。壁際に物を置いていると有害生物の侵入口や隠れ家となる壁の破損を発見できずに放置してしまう。壁際に物が置いてあると清掃が困難となり、昆虫などの発生源となる。清掃と検査及び有害生物のモニタリングが出来るように、壁に沿って50cm幅の空間を設ける。

また、壁際の通路に立ち入れるように通路を確保しておく。このような環境を作る為に、以下のような方法も考えられる。

- i. スペースの制限により、壁際の通路が確保できない場合は、ラックを壁際に設置する。但し、ラックの下の床の清掃と検査、及び有害生物のモニタリングを可能とする為に、ラックの最下段と床の間に十分な空間を設け、その下の床には物を置かない。
- ii. 必要な場合に壁際の清掃と検査ができるように、十分な高さの車輪のついた台車を使用する。ネズミは自分の頭が何かに接触しておれば、安心してそこを隠れ家にしてしまうので、台車の高さはネズミの頭が接触しない十分な高さが必要になる。
- iii. スペースを有効に活用するために、在庫品は合理的な量に維持する。不要品を見直して、廃棄するか、原料、仕掛品、製品、包材が保管されたり取り扱われている場所から撤去する。

③（保管品の積替え）

長期間同じ場所に保管されたものがあれば、その周辺の清掃がなされずに、昆虫の棲家になるし、ネズミなどの隠れ家になる場合もあるので、保管後1ヶ月を経過した保管品は、ラック、戸棚、キャビネット、パレット等から一旦取り出して、それらの清掃を行なう。

（2） 粉を食べる虫（貯穀害虫）の対策

①（清掃）

粉を食べる害虫は、体長1～2mmの小さな甲虫が数種類、及びバクガやメイガと言った蛾が主である。これらは、卵から成虫になるまでに約2週間かかる。従って、これらの害虫の活動を減らすためには、工場内の全ての粉溜まりを少なくとも2週間に1回の頻度で取り除くように、設備や建物の清掃を実施することが必要となる。これらの害虫を最終製品に混入させない為に、特に、露出した製品や食品接触面の近くやその真上の粉溜まりを2週間に1回の頻度で清掃する。

②（適切な清掃方法）

粉溜まりの清掃目的は、昆虫、幼虫、昆虫の卵の除去である。したがって、清掃に際しては可能な限り粉を吸引する。エアホースの使用は必要最小限にとどめる。

③（日常の清掃）

製造作業中に発生する原料や製品のこぼれや漏れ、および汚れを最小限にし、そのようなこぼれや漏れ、及び汚れは速やかに清掃する。

④（清掃のための設備の改造）

羽目板を蝶ネジで止めるなどして、工具を必要とせずに設備の清掃を容易に行なえるようにしていく。

⑤（設備の設置方法）

清掃、検査及び有害生物のモニタリングを可能とする為に、棚、ロッカー、キャビネットは全て床から上げて設置する。これらに十分な高さのキャスターを付けることにより、清掃時の移動や検査が容易になる。

⑥（不要品の撤去）

製造現場及び原料保管場には、清掃しやすくする為に、不要物や不要な設備を置かない。

⑦（使用頻度の低い食材の管理）

サンプル品、研究開発品、その他使用頻度の低い原料、包材、不適合品や返却予定品などは、通常使用している在庫品と完全に隔離し、昆虫の棲息がないか定期的に検査を行なう。

⑧（布フィルターの管理）

布チューブや布フィルターは、昆虫の棲息を招かないように粉埃のない環境に保管する。

(3) ゴキブリ対策

①（隠れ家の排除）

ゴキブリの隠れ家となる可能性のある小さな隙間のすべてを塞ぐ。

②（食べ物と水の排除）

ゴキブリが飲食する水や食物を無くす為に、建物内の隅々の清掃を向上させる。

③（ベイト剤の使用）

ゴキブリ用のベイト剤を必要に応じて使用する。

④（屋外の衛生管理）

ゴキブリは屋外の雨水溝や排水溝、ゴミ置き場などに棲息し、建物の隙間から侵入してくるものもあるので、屋外の整理整頓と清掃、薬剤駆除、及び建物の密閉を行なう

⑤（モニタリング）

上記の効果を確認する為に、トラップを仕掛けてモニタリングする。

(4) ネズミ対策

① (屋外の管理)

建物周辺でネズミの隠れ家を作らないように、屋外に保管する物品の量は必要最低限にとどめ、地面から上げて保管する。また、建物の壁際に物を保管すれば、それを利用してネズミが建物内に侵入するので、壁際には物を置かない。

② (侵入防止)

ネズミ対策は、ネズミを屋内に侵入させないことが一番である。ネズミの侵入口となる建物の隙間を徹底的に埋めて行く。

③ (捕獲装置の設置)

ネズミ対策は、ネズミを屋内に侵入させないことが一番である。侵入の痕跡が発見されてから対策を取ったのでは遅すぎる。ネズミの活動があろうとなかろうと、事前予防的な観点に立って、屋内にはネズミの捕獲装置を設置する。捕獲装置としては、機械式のものや粘着板などがある。ネズミは視力が良くないので、壁際や、フレーム、あるいはケーブルなどをガイドにして進む。このような習性を理解して、捕獲装置は壁際に沿って設置する。また、出入り口のドアの両脇、天井裏、その他ネズミが侵入したり、通路に使う可能性のある箇所に設置する。機械式トラップは定期的に清掃し、粘着板は粘着力がなくなれば交換する。

④ (捕獲装置の点検)

捕獲されたネズミが長期間放置されると、腐敗してハエやゴキブリなどの発生源となる。それを避ける為に、ネズミ用の捕獲装置に番号を記載して、それらの配置図を作成し、全ての捕獲装置を配置図に従って少なくとも1週間に1回は点検する。

(5) ハエ対策

① (大型のハエ)

大型のハエは、通常は屋外やトイレに棲息するので、屋外の清掃に努め、必要に応じて薬剤駆除を行う。また、工場の密閉を進める。

②（小型のハエ）

チョウバエ、ショウジョバエなどの小型のハエはカビ、ヌメリ、発酵物などに集まる。これらは、卵から成虫になりそれらが産卵するまでに約1週間と短い。従って、これらの害虫の活動を減らす為には、工場内の全てのカビ、ヌメリ、発酵物を週に1回の頻度で取り除く必要がある。特に排水溝は、週に1回の頻度で清掃し、必要に応じて熱湯を流して幼虫や卵を殺す。

（6） クモ対策

①（餌となる昆虫を減らす）

クモの餌となる昆虫の数を減らすことが、クモ対策の基本となるので、これまでに記載した虫の対策によりそれらの数を減らしていく。

②（侵入防止と隠れ家の除去）

その他の対策は、他の虫と同じであり、建物への侵入箇所を無くす、隠れる場所をなくすことである。

（7） 鳥対策

①（屋外での保管禁止）

鳥やネズミ等の有害生物からの危害を受けないように、仕掛品、製品、包材は屋外には保管しない。

②（侵入防止）

鳥を室内に侵入させないように、使用しない時にはドアや窓を閉めておく。換気の為に必要なドアや窓には網戸を設置して鳥の侵入を防止する。

③（排除）

屋内への鳥の侵入を発見次第、速やかに屋外に追い出す。

V. 化学薬剤管理

原料、仕掛品、製品、包材、及び設備や器具などの食品接触面に対する化学薬剤の接触または混入防止対策

(1) 有害生物駆除剤

① (殺鼠剤)

殺鼠剤は、原料や包装資材の外装、袋、ダンボール、パレット、ラック、台車などに付着して、最終的に製品に混入する可能性がある。また、殺鼠剤を喫食したネズミが腐敗してハエやゴキブリの発生源となるので、屋内で殺鼠剤の使用は禁止する。

② (殺虫剤の使用)

殺虫剤の使用は、必ず使用説明書に従う。毒性の程度の差はあるが、いかなる殺虫剤であっても毒性を持ち、原料、仕掛品、製品、包材、及び設備や器具などの食品接触面に接触させたり混入させたりしてはならない。殺虫剤を使用する場合は、原料、仕掛品、製品、包材、および食品接触面を別の場所に移動させるか、蓋やカバーをしてこれらを保護する。万が一、原料、仕掛品、製品、包材に殺虫剤が接触した場合は、それらは適切に廃棄する。また、設備や器具などの食品接触面に殺虫剤が接触した場合は、飲料適の水で洗浄する。このような応急時の処置に関しては、殺虫剤の使用説明書をよく読んで予め確認してから使用する。

③ (外部業者との合意)

外部の業者が殺虫剤を使用する場合には、予め薬剤の毒性、使用方法、使用場所を協議し、使用時および使用後は上記と同じ対策を講じる。

④ (殺虫剤の保管)

すべての殺虫剤の容器と施工用具は、食品取扱い現場から離れた場所に保管する。責任者以外が殺虫剤を使用することを禁止し、保管場所には施錠を施すことが望ましい。殺虫剤と施工用具には適切な表示を施し、食品製造に使用する容器とは明確に見分けることができるようにする。使用後は、殺虫剤と施工用具は速やかに食品取扱い現場から撤去し、所定の位置に保管する。

⑤（容器の再利用の禁止）

殺虫剤による交差汚染を避ける為に、殺虫剤の空容器を他の目的に再利用することを禁止する。空になった容器は速やかに潰して、使用説明書の記載に従った廃棄を行なう。

（２） 洗剤やメンテナンス用の化学薬剤

①（表示と定位置管理）

洗剤や設備のメンテナンスに使用する化学薬剤には全て適切な表示を施し、原料、仕掛品、製品、包材、及び設備や器具などの食品接触面とは完全に隔離された場所に保管して、施錠できるようにする。使用後は速やかに所定の場所に戻し、定位置管理を行う。

②（容器の再利用の禁止）

化学薬剤による交差汚染を避ける為に、化学薬剤の使い捨て容器を他の目的に再利用することを禁止する。

③（洗剤使用後のすすぎ確認）

食品接触面の洗浄に洗剤を使用した後は、完全なすすぎが行なわれたことを目視確認する。

改訂：平成24年1月27日

2. 清掃計画実施表（SKJ）の紹介

食品工場において食品安全管理を効果的に実施していく上で、清掃や点検は重要な活動となります。これらの活動を実施する場所を明確にし、やり残しのないように計画を立てることが求められます。

SKJは、この計画を管理するために構築されたツール（道具）です。

清掃計画実施表（SKJ）

場所	備考	頻度	担当	予定日／実施日

SKJのそれぞれの欄には以下の項目を記入します。

場 所 : 清掃や点検する場所を記入します。忘れられやすい場所も記入します。

備 考 : 清掃や点検のポイントを必要に応じて記入します。

頻 度 : 目的に応じた頻度を決めて記入します。

担 当 : 担当部署を決めて記入します。

予定日／実施日 : 実施予定日や実施日の記録を記入します。

製パン工場と米飯工場のSKJの例を添付しています。例を参考にしながら、皆様の施設の状況に見合った独自のSKJを作成し、衛生管理の道具としてお役立てください。

【注意点】

- ・点検時に問題があった場合は、速やかに上司に報告し、改善対策を取りましょう。
- ・清掃場所や頻度は定期的に見直し、必要に応じて修正しましょう。

清掃計画実施表 (SKJ) 例 2 : 米飯工場

8 月

場所	備考	頻度	担当	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
				月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水					
原料保管区域)																																							
米倉庫																																							
ネスミトラップの点検		1回/週	資材	●																																			
壁際の点検		1回/週	資材	●																																			
ラックの下の点検		1回/週	資材	●																																			
床の清掃	パレットスノコを移動して清掃	1回/月	資材																																				
ラックの清掃	保管品を取り出して清掃	1回/月	資材																																				
不潔原料の点検と廃棄		1回/月	資材																																				
長期保管原料の点検		1回/月	資材																																				
頭上の点検	雨漏り、塗装の剥がれ、結露、照明の破損がないか	1回/月	資材																			○																	
炊飯区域)																																							
洗米機	米搬送パイプ	1回/週	炊飯	●																																			
浸漬タンク																																							
釜およびタンク内部の清掃		1回/週	炊飯	●																																			
米シュード部の清掃		毎日	炊飯	●																																			
舞し機の始業前点検	表面のテフロンの剥がれがあれば取り除く	毎日	炊飯	●																																			
飯容器の使用前の点検	毛羽立ち、割れがないか	毎日	炊飯	●																																			
コンベアの清掃	ローラー、足、フレームの清掃	1回/週	炊飯																																				
足場の裏側の清掃		1回/週	炊飯																																				
排水溝と排水ピットの清掃		1回/週	炊飯																																				
換気扇の清掃		1回/月	炊飯																																				
頭上の点検	雨漏り、結露、塗装の剥がれ、照明の破損がないか	1回/月	炊飯																																				
ネスミトラップの点検		1回/週	炊飯	●																																			
盛り付け)																																							
器具洗浄機内部の清掃	ブラシを使って手洗い	1回/週	盛り付け	●																																			
おにぎり成形機の始業前点検	表面のテフロンの剥がれがあれば取り除く	毎日	盛り付け	●																																			
コンベアの清掃	足、フレームの清掃	1回/週	盛り付け																																				
頭上の点検	雨漏り、結露、塗装の剥がれ、照明の破損がないか	1回/月	盛り付け																																				
ネスミトラップの点検		1回/週	盛り付け	●																																			
皿外)																																							
ゴミ箱とゴミ箱周辺の清掃		1回/週	資材																																				

○は計画。実施した日は●にする。

清掃計画実施表 (SKJ)

場所	備考	頻度	担当	月																																						
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31								

○は計画。実施した日は●にする。

3. 全パン連フードセーフティ監査における評価方法

● 各項目の評価基準

各項目（それぞれの問題点）の評価基準を以下のように定める。

- × 全パン連食品工場安全衛生管理基準からの著しい逸脱。
- ▲ 全パン連食品工場安全衛生管理基準からの逸脱（×の状況に繋がる可能性が極めて高い状況が見受けられる）。
- △ ×の状況に繋がる可能性が見受けられる。
- 改善の余地がある。

● 総合評価基準

監査結果の採点方法および総合評価基準を以下のように定める。

採点方法と総合評価

条件	採点方法	点数の範囲	総合評価	認定書の発行
×、▲、△がない。□が1項目以上ある。	100点から□1つにつき2点ずつ減点するが、90点よりは減点しない。	90～100	最優秀	発行あり
×、▲がない。△が1項目以上ある。	90点から△1つにつき2点ずつ減点するが、80点よりは減点しない。	80～88	優秀	
×がない。▲が1項目以上ある。	80点から▲1つにつき2点ずつ減点するが、70点よりは減点しない。	70～78	良好	
×が1項目以上ある。	70点から×1つにつき2点ずつ減点する。	60～68	未達成	発行なし
		～58	不十分	

×と評価される例

I. 異物管理

1. 使用中および使用予定の原料、仕掛品、製品に異物（塗装の剥がれ、錆、雨水など）が混入している。
2. 使用中および使用予定の設備、器具、包材などの食品接触面に異物が混入している。

II. 微生物管理

1. 使用中および使用予定の原料、仕掛品、製品にカビやヌメリの生育が見受けられる、あるいは混入している。
2. 使用中および使用予定の設備、器具、包材などの食品接触面にカビやヌメリが見受けられる。
3. 使用中および使用予定の原料、仕掛品、製品が腐敗している。
4. 生肉のドリップが使用中および使用予定の殺菌済みの食材（生野菜など）に落下している。
5. 従業員のただれや傷口が、原料、仕掛品、製品、および食品接触面に接触している。
6. トイレを使用した従業員が、手を洗わずに原料、仕掛品、製品、および食品接触面に触れている。
7. 微生物に侵され易い原料や仕掛品が使用期限が切れた状態で使用されている。

III. アレルゲン管理

1. 混じってはいけないアレルゲンが混入している。

IV. 有害生物管理

1. 使用中および使用予定の原料、仕掛品、製品に昆虫が混入している。
2. 食品接触面の上をゴキブリが歩いている。
3. 原料、仕掛品、製品、食品に触れる包材にネズミのかじり跡が見受けられる。
4. 原料、仕掛品、製品、食品に触れる包材の中にネズミの糞や鳥の糞が見受けられる。
5. 昆虫、ネズミ、鳥などのおびただしい活動が見受けられ、原料、仕掛品、製品、包材に害を及ぼしかねない状況がある。

V. 化学薬剤管理

1. 原料、仕掛品、製品、包材、および食品接触面に毒性のある化学薬剤が混入している。
2. 原料、仕掛品、製品、包材、および食品接触面に殺虫剤を接触させたり混入させてしまうような使用がなされている。

I～V. 共通項目

1. 清掃計画実施表（SKJ）が作成されておらず、異物混入、微生物の増殖、アレルギーの交差汚染、有害生物の活動、化学薬剤による交差汚染を招いている。

【注意】

以上に示した×の状況はあくまでも一例であり、食品に危害が及んでいると監査員が判断した場合は、これらの例に関わらず×となる。

▲と評価される例

×の状況にまでは至っていないが、×の状況に至る可能性が極めて高い状況が見受けられる場合、▲となる。

それ以外にも、▲の例には以下の状況がある。

1. 屋内でネズミの活動の痕跡（糞、足跡など）があるにも関わらず、ネズミのトラップが設置されていない。
2. 屋内のネズミのトラップに腐敗したネズミが放置されている。
3. 屋内でネズミの活動の痕跡があり、ネズミの侵入口となる箇所が見受けられる。
4. 原料、仕掛品、製品、包材が保管されたり取り扱われている場所で、検査や清掃および有害生物のモニタリングが全くできない状況がある。特に、壁際。
5. 屋内で殺鼠剤を使用している。
6. 原料のラベル表示がなされた容器内に殺虫剤や洗剤などが保管されている。
7. 清掃計画実施表（SKJ）は作成されているが、不備があり、現場の中で×と評価される状況が見受けられる。

4. 認定書の見本

平 00-0000 号

認 定 書

見

施設名 XXX 株式会社

XXX工場 殿

上記の施設は平成 00 年 00 月 00 日に実施した全パン連フードセーフティ監査において、下記の評価を受けたことを証する。

最優秀

本

平成 00 年 00 月 00 日

一般社団法人日本パン技術研究所

所長 農学博士 井上 好文

実際の認定書には飾り枠があります。

5. 全パン連フードセーフティ監査にかかる費用

平成28年9月1日現在

- 監査にかかる費用は以下の通りです。

1. 監査費

- ・ 会員の場合 1日：90,000円（税抜き） 半日：45,000円（税抜き）
- ・ 非会員の場合 1日：140,000円（税抜き） 半日：70,000円（税抜き）

2. その他

交通費、宿泊費、作業衣の洗濯代、食費（昼食代、前泊時の夕食代）を実費にて請求いたします。

- 全パン連会員の場合にかかる費用の例は以下の通りです。

例1) 前泊を伴う1日の監査の場合

90,000円（税抜き）＋交通費（実費）＋宿泊費（実費）
＋作業衣の洗濯代（実費）＋前泊時の夕食代（実費）
＋監査時の昼食代（実費）

例2) 前泊を伴わない午後からの半日の監査の場合

45,000円（税抜き）＋交通費（実費）＋作業衣の洗濯代（実費）

半日と1日の目安は以下の通りです。

半日：デバイダーやラウンダーなどが無い小規模な施設

1日：オーバーヘッドプルファーを使用するなど機械化が進んだ施設

注：半日／1日の判断が難しい場合には、申込み時にご相談させていただきます。

監修 一般社団法人 日本パン技術研究所
住所：〒134-0088 東京都江戸川区西葛西 6-19-6
TEL : 03-5659-5081 FAX : 03-5659-5082

発行 全日本パン協同組合連合会
住所：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 15-6
製粉会館 6階
TEL : 03-3527-2217 FAX : 03-3527-2218

第2版 平成26年6月19日

