

大量調理における調理済み及び加熱調理済み食品の衛生管理規範

CAC/RCP 39-1993¹

目次

	ページ
序文.....	2
I - 範囲.....	3
II - 定義.....	3
III - 生産・収穫区域における衛生要件.....	4
IV - (A) 生産・調整施設：設計及び設備.....	4
(B) 提供する部屋：設計及び設備.....	10
V - 施設：衛生要件.....	10
VI - 職員の衛生及び健康要件.....	12
VII - 施設：衛生的加工要件.....	14

¹ 本規範「大量調理における調理済み及び加熱調理済み食品の衛生管理規範」は 1993 年に行われたコーデックス（食品規格）委員会第 20 回総会において採択されたものである。本規範は全ての加盟国、国連食糧農業機関及び世界保健機関の準加盟国に勧告書として送られ、本規範をどのように活用するかは各国政府に委ねられている。コーデックス委員会は、本規範が各国の関係施行当局が活用できる食品管理要件のチェックリストとして役立つであろうという見解を示している。

大量調理における調理済み及び加熱調理済み食品の衛生管理規範

CAC/RCP 39-1993

序文

- A. 本規範は、可能な限り、「食品衛生の一般原則」の形式及び内容と一貫性を持たせている。
- B. 本規範の必要性は下記の事項に基づいている：
1. 疫学データによると、多くの食中毒の発生は大量調理において作られた食事によって引き起こされている。
 2. 大規模な大量調理業務は、その食品の貯蔵及び取り扱い方により、特に危険を伴う。
 3. 食品による危害の発生は、多くの人に害が及ぶ。
 4. 大量調理の食事を提供される者の多くは、子供、お年寄り、入院患者等特に免疫力が危ぶまれる脆弱な人達である。
- C. 本規範には、危害分析重要管理点（HACCP）システムが適用されている。
- 危害分析重要管理点システムは以下の項目で構成されている。
1. 生の原料または食品の栽培、収穫、加工・製造、販売、調製や使用に関連した危害の調査
 2. 特定の危害の管理に必要な重要管理点の判定
 3. 重要管理点の監視手順の確立
- 本規範では、重要管理点（CCP）を記述し、リスクや適用されるべき管理の種類及び頻度を説明した注釈が関連項目に挿入されている。（CCP - 注：WHO/ICMSF 1982. Report of the WHO/ICMSF Meeting on Hazard Analysis, Critical Control Point System in Food Hygiene. World Health Organization VPH 82/37, Geneva及び国際食品微生物規格委員会発行の危害分析重要管理点の原則及び適用に関するハンドブック）
- D. 本規範を遺憾なく実施するためには十分な訓練を受けた監視指導員及び職員、そして十分な衛生設備が必要である。

I 範囲

1. 本規範は学校に就学する児童、高齢者福祉施設や食事宅配サービスを利用するお年寄り、介護施設の利用者や入院患者、刑務所、学校及びその他類似の施設などにおける集団

の食事の準備のための原料の調理及び加熱調理済み・調理済み食品の取り扱いにおける衛生要件である。これらの人々は皆、同様の食事を集団として提供される。このような社会的集団のための大量調理において、消費者は食事の選択肢が限られる。

本規範は一食の工業生産に適用される目的ではなく、その工程に関わる人々へ特定の事柄に関して指導するものである。便宜上、生で提供される食品は規範外である。しかし、それらの食品が健康に害を及ぼさないとは限らない。

2. 本規範が対象としている食品はII-2.6.a及び2.6.bにおいて定義されている。以下の項目における事柄は2.6.bにおいて定義されている調理済み食品にのみ適用される：4.3.14.2, 4.3.14.3, 4.3.19.2, 7.6, 7.7, 7.8, 7.9.4 及び 7.9.5。

II-定義

2. 本規範の目的において、下記の語句は以下のように定義する：

2.1 **大量調理**：調製施設または付随施設において消費者によって消費される食事の調理、貯蔵、及び、必要に応じて、宅配

2.2. **大量調理施設**：社会的集団に提供される食事が調製または再加熱される厨房

2.3 **冷蔵食品**：製品の全ての部分が摂氏4度以下の状態で保たれ、かつ5日以上貯蔵されていない製品

2.4 **清浄**：土、食物残渣、埃、油分及びその他好ましくない物質の除去

2.5 **汚染**：製品に不快な物質が確認された状態

2.6 a) **加熱調理済み食品**：消費者に提供するために調理及び保温、または、再加熱及び保温された食品

b) **調理済み食品**：調理され、素早く冷却され、冷蔵または冷凍された食品

2.7 **消毒**：衛生上問題ない化学物質や物理的方法により、食品を傷めずに、有害な食品汚染を招かない基準値への微生物の数の減少

2.8 **施設**：同じ管理下で食品が取り扱われる建物または区域及びその周囲

2.9 **食品の取り扱い**：食品の調製、加工、加熱調理、包装、貯蔵、輸送、宅配、提供に関わる全ての業務

2.10 **食品取り扱い者**：食品を取り扱う、または食品に触れる全ての者。その際に使用する機材や器具を扱い、触れる者。

2.11 **食品衛生**：栽培、生産・製造から最終的に人に提供されるまでの全段階における食品の安全性、健全性及び健康性を確保するのに必要な全ての方策

- 2.12 **冷凍食品**：製品の全ての部分が摂氏マイナス18度またはそれ以下の温度で保存された製品
- 2.13 **ロット**：同時に、同じ条件下で生産された加熱調理済みまたは調理済み食品の一定量
- 2.14 **大規模大量調理**：大人数のための食品の調製、貯蔵、配達及び、または提供
- 2.15 **包装材**：缶、瓶、ダンボール、箱、容器や袋などの入れ物、またはホイル、フィルム、金属、紙、ろう紙、布などの包装及び被覆材料
- 2.16 **病害虫**：食品を直接または間接的に汚染する可能性のある昆虫、鳥、齧歯動物及びその他の動物
- 2.17 **組立て食（ミール・アセンブリー）**：一人分の食品が適切な容器の中または上で準備・配置され、消費者へ配達されるまで保管するサービス
- 2.18 **分配**：加熱調理前または調理後に食事を一人ないし複数人分に分ける
- 2.19 **危険性の高い食品**：感染性または毒素産微生物の素早いかつ累進的繁殖が起こりやすい食品

III - 生産・収穫範囲における衛生要件

上記は本規範の対象外である。

生原料に関する要件：本規範-VII参照。

IV-(A) 生産・調製施設：設計及び設備

本項目では食品が調製、調理、冷蔵、冷凍、貯蔵される区域について述べている。

- 4.1 **立地**：施設は不快な臭い、煙、埃およびその他汚染物質のない場所に位置し、洪水の影響を受けない場所であること。
- 4.2 **車道及び車輪交通のある区域**：施設内またはごく近傍に位置する施設運営において必要な車道及び区域は固く舗装され、車輪交通に適していなければならない。十分な排水及び清掃のための設備も整っていないなければならない。
- 4.3 **建物及び設備**
- 4.3.1 建物及び設備は正しく建設され、整備されていないなければならない。全ての建設財は食品に好ましくない物質を排出するようなものであってはならない。
- 4.3.2 全ての業務が問題なく遂行されるための十分な作業スペースが確保されていないなければならない。

4.3.3 建物及び設備は容易にかつ十分な清掃ができ、食品衛生の適切な監視が促進される設計でなければならない。

4.3.4 建物及び設備は病害虫の侵入及び生息を防止し、煙や埃などの環境汚染物質の侵入を防ぐ設計になっていなければならない。

4.3.5 建物及び設備は交差汚染を引き起こす可能性のある業務が分かれて行えるよう、仕切りや別の場所など、その他の効果的な手段を用いることのできる設計でなければならない。

注：交差汚染は食品媒介性の疾病の発生を引き起こす重要な要因である。食品は調理後に、時に食品取り扱い者から、そして直接または間接的に生の食材から、有害な生物に汚染される。野菜の清浄及び洗浄、機材、器具、食器、刃物類などの洗浄、生原料の開封、保存、冷蔵などの作業は分かれた部屋またはその作業を行う目的で設計された場所において行われるべきである。管理者及び食品衛生監視員はこの分離原則が正確に適用されていることを定期的に確認しなければならない。（4.4.1のCCP注釈参照）

4.3.6 建物や設備は、生原料の敷地内への到着から最終製品になるまでの工程が管理かつ調整された流れのもとで行われる、衛生的作業を促すよう設計され、その工程及び製品のための適切な温度が維持される設備でなければならない。

4.3.7 食品取り扱い区域では、

- 床は、必要に応じて、防水性及び非吸収性で、洗浄可能な、割れ目もなく、滑らない素材のもので、洗浄、消毒が容易にできるものでなければならない。必要に応じて、液体が排水口へ流れるよう床は十分に傾斜していなければならない。
- 壁は、必要に応じて、防水性及び非吸収性で、洗浄可能な密閉された素材のもので、薄色であるべきである。作業に必要な十分な高さがあり、割れ目などもなく平らで、洗浄、消毒が容易にできるものでなければならない。必要に応じて、壁と壁の間の角や、壁と床の角、壁と天井の角は密封され、洗浄できるよう覆われていなければならない。
- 天井は、汚れの蓄積を防ぎ、凝縮、カビの生育、剥離が最小限に抑えられ、洗浄が容易にできるように設計、建設、完成されていなければならない。
- 窓及びその他の開口部は、汚れの蓄積を防ぐよう建設され、開くものは防虫網戸が設置されていなければならない。網戸は洗浄のため容易に動かせるもので、常に手入れされていなければならない。屋内に窓台がある場合、柵として使われないよう、傾斜がかかっていなければならない。
- 扉は、表面が平らで非吸収性で、自動で、きっちり閉まる構造でなければならない。

- **階段、エレベーター及び補助建造物**（踏み台、梯子、滑降斜面路など）は、食品汚染を防ぐような構造および位置にあるべきである。滑降斜面路は監視のもと建設され、清掃用ハッチがついていなければならない。

4.3.8 食品取り扱い区域では、全ての頭上の構造物及び建具は凝縮や滴による食品及び生原料の直接または間接的汚染を防ぐ形で設置され、洗浄業務を妨げてはならない。必要に応じて防護され、汚れの蓄積を防ぎ、凝縮、カビの生育、剥離が最小限に抑えられるよう設計、完成されていなければならない。洗浄が容易でなければならない。

4.3.9 住居、トイレ及び動物がいる区域は食品取り扱い区域から完全に隔離され、通じてもいけない。

4.3.10 必要に応じて、施設は出入りが管理・制限できるよう設計されていなければならない。

4.3.11 木材など、十分に洗浄及び消毒ができない素材の使用は、汚染原因に決してなりえない場合を除いて、避けるべきである。

4.3.12 水の供給

4.3.12.1 十分な水の供給が、WHO「飲料水水質ガイドライン」に従って、十分な水圧及び適度な温度のものが利用でき、必要に応じて、貯蔵及び分配のための十分な設備が備わっており、汚染防止の十分な方策が取られていなければならない。

注：水は定期的に採取すべきだが、その頻度は水源及び水の使用目的によって異なる（公共水道より私設給水がより頻繁に）。塩素及びその他の適切な消毒剤を使用することも可能。塩素処理を行った場合、化学検査による塩素量の点検を毎日行わなければならない。採水点は使用地点に行われるのが好ましいが、時折、水が施設内に入る入り口地点での採水も重要であろう。

4.3.12.2 飲料に適したお湯の十分な供給がなされるシステムが整っていないなければならない。

4.3.12.3 **氷**は飲料水から作られ、汚染されない形で製造、取り扱い、貯蔵されなければならない。

4.3.12.4 食品または食品接触面と直接触れる**蒸気**には、健康に有害な、または食品を汚染する物質が入っていないなければならない。

4.3.12.5 蒸気生産、冷蔵、消火及びその他食品とは関係ない類似の目的で使用される**非飲料水**は完全に別の、なるべく色で識別された配管から送られ、飲料水を運ぶシステムへの交差接続や逆流汚染が起こらない構造になっていなければならない。

4.3.13 **放流及び廃棄物処理** 施設には正常かつ整備された効果的な放流及び廃棄物処理システムが常に存在していなければならない。下水道を含む、全ての流出管は飲料水の汚

染を防ぐよう建設されていなければならない。全ての排水管は捕捉され、下水管へと続いていなければならない。

4.3.14 冷蔵

4.3.14.1 7.1.4 及び 7.1.5の要件に従って、施設には適切な温度で生原料を貯蔵するのに十分な大きさの冷蔵棚、冷凍棚の両方またはいずれかがなければならない。

注：冷蔵庫の中では頻繁に生の製品から調整食品への病原菌による交差汚染が起こる。従って、生原料、特に生肉、鶏肉、液卵製品、魚介類は必ず調整食品とは、なるべく別の冷蔵庫で保存し、必ず分けられなければならない。

4.3.14.2 7.7 及び 7.8の要件に従って、施設には冷蔵棚、冷凍棚の両方またはいずれか、もしくは冷却、冷凍の両方またはいずれかの機材（トンネル式冷蔵庫）がなければならない。

注：特別に設計された急速冷却システムが好ましい。急速冷却または大量の食品の冷凍には、生産されるであろう最も多い量の食品から急速に熱を取り除くことができる十分な機材が必要になる。

4.3.14.3 7.7 及び 7.8の要件に従って、施設には、同施設が1日に最大限稼働した際の調製食品の量に必要な冷蔵棚、冷凍棚の両方またはいずれか、または冷却、冷凍の両方またはいずれかの機材がなければならない。

4.3.14.4 全ての冷蔵スペースには温度測定装置がなければならない。必要に応じて、温度記録装置の使用も推奨される。使用時には明確に視認できるようになっており、測定されている冷蔵スペースの最大温度を可能な限り正確に測定できるような位置になければならない。可能であれば、食品の冷却・冷凍保存のための棚には温度警報装置を取り付けなければならない。

注：温度記録装置の正確性は定期的に点検し、正確性が確認された標準温度計に則して、同装置の正確性を確認しなければならない。このような検査は装置の取り付け前に行われ、その後、年に1度、または必要に応じてさらに頻繁に行い、その正確性を保証しなければならない。日付入りの検査の記録を保管しなければならない。

4.3.15 更衣室及びトイレ

全ての施設において、更衣室及びトイレが、十分かつ適切で出入りが容易な位置に備わっていなければいけない。トイレは、汚物の衛生的処理が可能な設計になっていなければならない。この区域は明るく、換気され、適度に暖房が利いており、食品取り扱い区域に直接通じてはいけない。適切な手洗いのための調合液、手を乾かす衛生的手段が整った、温水またはお湯及び水が出る手洗い設備が、トイレに隣接しており、従業員が食品加工区域に戻る際には必ず通らなければならない位置に設けられていなければならない。お湯と水が両方出る場合は、混合水栓が備わっていなければならない。ペーパータオルが使用さ

れる場合、各手洗い設備の傍に十分な数のディスペンサー（取り出し容器）及び収納ケースがなければならない。手を触れないで使用できる給水栓が好ましい。職員にトイレ使用後は手洗いをするよう指示した掲示を張り出さなければならない。

4.3.16 加工区域における手洗い設備

一連の流れにおいて必要が生じる場合、出入りが容易な位置に十分な手洗い及び乾燥のための設備が備わっていなければならない。必要に応じて、手の消毒のための設備もなければならない。温水またはお湯と水、そして適切な手洗いのための調合液がなければならない。お湯と水が両方出る場合は、混合水栓が備わっていなければならない。手を乾かすための衛生的手段が可能でなければならない。ペーパータオルが使用される場合、各手洗い設備の傍に十分な数のディスペンサー（取り出し容器）及び収納ケースがなければならない。手を触れないで使用できる給水栓が好ましい。同設備には下水管につながる捕捉された排水管が備わっていなければならない。

4.3.17 消毒設備

必要に応じて、作業道具及び機材の洗浄及び消毒のための十分な設備が整っていないなければならない。このような設備は耐食性のある素材で建設され、清掃が容易であり、十分な量のお湯と水が供給されるシステムが整っていないなければならない。

4.3.18 照明

施設全体に十分な自然光または人工照明がなければならない。必要に応じて、照明は変色せず、照度は下記の基準を下回ってはならない：

全ての食品調製及び検査点では540ルクス（50フットキャンドル）

作業部屋では220ルクス（20フットキャンドル）

その他の区域では110ルクス（10フットキャンドル）

生産工程において食材の上にぶら下がった電球及び備品は安全性が確認されたもので、破損した場合に食品が汚染されないよう、防護されたものでなければならない。

4.3.19 換気

4.3.19.1 過剰な温度の上昇、蒸気結露、埃の蓄積などを防ぐ、汚染された空気を取り除くための十分な換気ができなければならない。建物内の気流は決して汚染区域から清浄区域に流れてはならない。網戸または腐食しない素材でできたその他の防護効果のある囲いが取り付けられた換気孔がなければならない。網戸は洗浄のため取り外し可能でなければならない。

調理設備の頭上には調理の際に発生する蒸気及び水蒸気を効果的に取り除く装置が取り付けられていなければならない。

冷却された食品が取り扱われる部屋の温度は摂氏15度を超えてはいけない。しかし、摂氏15度の温度を保つことができない場合、取り扱われているまたは調製されている食品が常温にさらされる時間を可能な限り短時間、理想的には30分以下に、とどめなければならない(7.6参照)。

4.3.20 廃棄物及び非食用素材の保管設備

廃棄物及び非食用素材が施設から取り除かれる前に保管するための設備がなければならない。廃棄物及び非食用素材への病害虫の侵入を防ぎ、敷地内の食品、飲料水、機材、建物、道路の汚染を防止する設計でなければならない。

4.4 機材及び器具

4.4.1 素材

食品取り扱い区域で使用され、食品に触れる全ての機材及び器具は有毒な物質、臭気、味を排出せず、非吸収性で、腐食しない、繰り返し洗浄及び消毒に耐える素材のものでなければならない。表面は滑らかで、穴や割れ目がないものでなければならない。適切な素材には、ステンレス鋼、合成木材、合成ゴムなどが含まれる。十分な洗浄や消毒が不可能な木材やその他の素材は、その使用が汚染原因にならないことが明確な場合を除き、使用を避けるべきである。接触腐食が起こる可能性のあるような形での異なった金属の使用も避けるべきである。

CCP注：機材及び器具は交差汚染の原因となりうる。通常の習慣的洗浄に加え、全ての生原料に使用される機材及び器具は、加熱調理済み及び調理済み食品に使用される前には十分に消毒されることが必須である。可能ならば、生原料と調理済み食品には別々の器具を用いるべきである。不可能な場合は、十分な洗浄および消毒が必要となる。

4.4.2 衛生設計、構造及び設置

4.4.2.1 **全ての機材及び器具**は衛生危害を防ぎ、十分な洗浄及び消毒が容易に可能であり、実施可能な場合、点検できるように目に見える場所に配置できる設計、設計になっていないなければならない。容易に利用でき、十分な洗浄ができるように設置されなければならない。

注：大量調理には厳密に設計された機材のみが適切である。大規模な大量調理は、単に標準的な台所で個人の食事の調製に一般的に用いられる機材を大きくしたり、数を増やすことだけでは安全に執り行うことはできない。使用される機材の容量が衛生的な食品生産に適切なものでなければならない。

4.4.2.2 **非食用素材や廃棄物を入れる容器**は液漏れがなく、金属またはその他の適切な不浸透性素材で出来ており、容易な洗浄または処分可能であり、密封できるものでなければならない。

4.4.3 機材の識別

非食用素材や廃棄物に使用される機材及び器具はそのように識別され、食用製品に使用してはならない。

4.4.4 機材及び器具の保管

スプーン、泡立て器、鍋釜類などの携帯できる機材は汚染から守られていなければならない。

IV- (B) 食事が提供される部屋：設計及び設備

本項目は再加熱及び貯蔵を含む、食事が提供される区域について述べている。

原則的に、IV- (A) の要件は食事が提供される部屋にも適用される。

提供される食品が 2-6 a で定義されているものに関しては、4.3.14.2, 4.3.14.3 及び 4.3.19.2 は適用されない。

V -施設：衛生要件

5.1 保守管理

建物、機材、器具及びその他、下水管を含む、施設内全ての物理的設備は整備され、整理整頓された形で維持されていなければならない。実施可能な限り、部屋に蒸気、水蒸気及び余水があってはならない。

5.2 清浄及び消毒：洗浄

5.2.1 清浄及び消毒は本規範の要件を満たしていなければならない。

清浄及び消毒手順に関する更なる詳細は「食品衛生の一般原則」(CAC/VOL. A-Ed. 2, 2nd Rev. (1985))の付属書I参照。

5.2.2 食品汚染を防ぐため、全ての機材及び器具は必要な限り頻繁に洗浄され、状況によって消毒されなければならない。

注：食品、特に生の原料（魚、肉、野菜）に触れる機材、器具などは微生物に汚染される。結果的に取り扱われる製品にも危害を及ぼす可能性がある。従って、一日の中で頻繁な解体を含む洗浄が必要とされる。最低限、休憩時間後及び別の食品に使用する時には必ず洗浄されなければならない。毎日の最後に解体、洗浄及び消毒の目的は病原となりうる微小植物の蓄積を妨げることである。定期的な点検を行い、監視しなければならない。

5.2.3 洗浄水、洗剤、消毒剤による食品の汚染を防ぐため、部屋、機材、器具の洗浄・消毒には十分な注意を払わなければならない。洗浄液は適切に記された非食品用容器に保管

されていなければならない。洗剤及び消毒剤は使用目的に適しており、管轄当局の要件を満たしていなければならない。これらの洗浄剤の残渣が食品接触面に残っている場合、その区域または機材が食品の取り扱いに再度使用される前に、十分な飲料水で水洗いし、完全に取り除かなければならない。

注：高圧ホースは煙霧質を発生させるため、生産工程において決して使用してはならない。高圧ホースを使用する際には、食品接触面が床や下水管などからの生物で汚染されないよう、注意を払わなければならない。水分はリステリア菌やその他の病原性微生物の繁殖を促す可能性があるため、機材や床は可能な限り乾燥した状態に保たなければならない。

5.2.4 一日の最後の作業が終わったすぐ後、もしくはその他の適切な時間帯に下水管を含む床、補助建造物や食品取り扱い区域の壁を十分に洗浄しなければならない。

5.2.5 簾、モップ、掃除機、洗剤などの保守管理用工具、清掃道具及び洗浄剤は食品、器具、機材や布巾を汚染しない形で維持及び保管されなければならない。

5.2.6 更衣室及びトイレは常に清潔に保たなければならない。

5.2.7 敷地内またはごく近傍の道路や庭は常に清潔に保たなければならない。

5.3 衛生管理プログラム

全ての区域が適切に清掃され、重要な区域、機材、用具は特別指定されるよう、各施設において永久的な洗浄及び消毒手順スケジュールが書面にて作成されなければならない。なるべく該当する施設の正社員であり、生産とは独立した作業を担当している一個人を施設の清掃担当者として指名するべきである。その者は関連する汚染や危害の重大性の十分な認識・理解を持っていなければならない。全ての清掃従業員は洗浄技術に関して十分に教育されていなければならない。

5.4 廃棄物の保管及び処理

厨房や食品調製室において、副生成物及び廃棄物は使い捨ての液漏れしない袋または再利用できる適切なラベルが貼られた容器に収集しなければならない。これらは封または蓋をし、いっぱいになってから、または各作業段階後に作業区域から取り出し、蓋のあるゴミ入れに置き（使い捨て袋）または空け（再利用可能な容器）、決して厨房に戻してはならない。再利用可能な容器は厨房に戻す前に必ず毎回洗浄、消毒されなければならない。

ゴミ入れは食品貯蔵室から離れた、廃棄物保管の目的の封鎖された部屋に保管されなければならない。この区域において温度は可能な限り低く設定し、十分な換気をし、害虫や齧歯動物から守り、清掃、洗浄及び消毒が容易でなければならない。ゴミ入れは使用後毎回洗浄、消毒しなければならない。

ダンボール箱や包装紙は空になってすぐに、廃棄物と同様に取り除かなければならない。廃棄物圧縮機械は食品取り扱い区域と離れていなければならない。ダクト付廃棄物処理シ

ステムが使用されている場合は、臍物、残飯、汚物は閉じた使い捨て袋に置くことが必須となる。ダクト口は毎日洗浄、消毒されなければならない。

5.5. 家畜の排除

野放しの動物、健康に危害を与える可能性のある動物は施設から取り除かなければならない。

5.6 病虫害管理

5.6.1 病虫害管理のための効果的かつ継続的なプログラムがなければならない。施設および周辺地域に病虫害が発生していないか、定期的に調べなければならない。

注：害虫及び齧歯動物は病原菌を汚染区域から調製食品及び食品接触面へ運ぶとされている。従って、食品調理区域への侵入を防がなければならない。

5.6.2 万が一、病虫害が施設に侵入した場合、根絶措置を講じなければならない。化学的、物理的または生物学的物質を用いた管理対策が、その残渣からも引き起こされる危害を含む、物質の使用による健康への危害の可能性に関する十分な知識を持った職員の直接監督下において実施されなければならない。これらの措置は管轄当局の勧告に従って執り行われなければならない。殺虫剤使用の十分な記録も保管されなければならない。

5.6.3 殺虫剤はその他の予防策が効果的に活用できない場合にのみ使用されるべきである。殺虫剤を使用する前には、全ての食品、機材、器具を汚染から守るための措置が取られているよう、注意しなければならない。殺虫剤使用后、汚染された機材及び器具は利用前に残渣を取り除くため、十分に洗浄されなければならない。

CCP注：責任ある監督者によって、殺虫剤使用の記録を保管、定期的な確認がされなければならない。

5.7 有害物質の保管

5.7.1 殺虫剤及びその他の健康に危害を及ぼす可能性のある非食品物質はその有毒性と使用に関する忠告が適切に表示されていなければならない。保管目的のみに使用される鍵のかかった部屋または棚に保管され、権限を与えられ、訓練を受けた職員によってのみ扱われ、処理されなければならない。食品汚染がないよう、細心の注意を払わなければならない。食品貯蔵容器や食品を取り扱う際に使用する容器は殺虫剤及びその他の物質を計量、希薄化、調合、保存するために使用してはならない。

5.7.2 衛生または加工目的に必要な場合以外、食品を汚染する可能性のある物質を決して食品取り扱い区域において使用・保管してはならない。

5.8 個人の所持品・衣服

個人の所持品及び衣服は決して食品取り扱い区域において保管してはならない。

VI -職員の衛生・健康要件

6.1 衛生研修

施設の管理者は、食品取り扱い者が食品汚染防止に必要な措置を熟知しているよう、全員に衛生的な食品の取り扱い及び個人の衛生管理に関する適切かつ継続的研修・訓練を実施しなければならない。研修内容には本規範の関連部分も含む。

6.2 健康診断

業務の中で食品に触れる者は、疫学的見地、特定の施設で調製された食品の性質、または食品を取り扱う可能性のある者の病歴などの理由により、管轄当局が医師の忠告に従って必要性があると判断された場合、雇用前に、健康診断を受けなければならない。食品取り扱い者の健康診断は、臨床学的または疫学的に必要性が判断された場合においても実施されなければならない。

6.3 伝染病

経営管理側は、疾病を患っている、またはその疑いがある者、食品媒介性の疾病の保菌者、感染創、皮膚感染症、腫れ・痛み、下痢の症状がある者が、食品取り扱い区域において、直接または間接的に食品を病原性微生物で汚染する可能性がある形で働いていないよう注意を払わなければならない。上記に該当する者は直ちに経営管理側に病気の旨を報告しなければならない。

注：伝染病を理由に従業員が食品取り扱い区域での作業を制限された場合、その者は職場に戻る前に資格のある医師の許可を得なければならない。

6.4 傷害

切り傷や外傷がある者は、外傷が防水加工された、しっかりと固定された目立つ色の救急絆で完全に防護されるまで食品や食品接触面を取り扱ってはならない。このための十分な救急処置設備が整っていないなければならない。

6.5 手洗い

食品取り扱い区域での業務がある全ての者は、勤務中、適切な洗浄調合液と飲料可能な温水を用いて、水道の下で頻繁かつ十分に手を洗わなければならない。作業開始前、トイレ使用直後、汚染物質を取り扱った後、及びその他必要な状況において常に手洗いを行わなければならない。

病気を伝染させる物質や汚染された食品または機材を取り扱った後はすぐに手を洗い、消毒しなければならない。手洗いを義務付ける掲示が貼り出されなければならない。この要件の順守を保証すべく、十分な監督指導がされなければならない。

6.6 個人の清潔度

食品取り扱い区域での業務がある全ての者は、勤務中、常に高い清潔度を保たなければならない。常に被り物及び履物を含む、適切な防御服を着用してなければならない。これらの衣類は使い捨てではない限り、洗浄可能で、担当作業の性質に合った形で常に清潔な状態に保たれていなければならない。

エプロンやその他類似の衣類は食品取り扱い区域や調製区域において洗ったり、乾燥したりしてはならない。直接手で食品を扱う際、十分な消毒ができない宝飾品類は手からはずさなければならない。食品を取り扱う際、固定されない宝飾品類をつけてはならない。

6.7 個人の行動

食品取り扱い区域では、飲食、喫煙、嘔む行為（ガム、スティック、ビンロウの実等）や唾を吐く行為を含む非衛生的行為など、食品汚染につながる行動は禁じなければならない。

6.8 手袋

食品を取り扱う際に着用された手袋は正常、清潔、衛生的に保たれていなければならない。手袋を着用していても、作業者は必ず十分な手洗いを行わなければならない。

注：手袋は食品取り扱い者を製品から守り、また食品の衛生的取り扱いを向上させるのに役立つ。蓄積した汗の漏出が食品を多くの微生物で汚染させることから、破けたまたは穴の開いた手袋は破棄されるべきである。鎖かたびら手袋はその構造により、特に洗浄・消毒が困難であるため、注意深い洗浄の後、熱消毒または浸漬消毒が必要である。手袋は食品に触れるのに適した素材でできていなければならない。再加工された繊維でできた一部の手袋は食品を取り扱うのに適していないであろう。

6.9 来訪者

食品取り扱い区域への来訪者による食品汚染を防ぐ注意を払わなければならない。防護服の着用も含むであろう。来訪者は5.8, 6.3, 6.4 及び 6.7において推奨されている規定を守らなければならない。

6.10 監督

全ての職員による6.1～6.9に記された要件の順守を保証する責任を優秀な監督者に任命しなければならない。

VII -衛生的加工要件

7.1 生原料要件

7.1.1 寄生虫、微生物、または分類、調製、加工などの通常工程によって許容水準にまで下らない有毒物質、腐敗物質、外来物質が存在する生原料または材料は施設において容認されてはならない。

7.1.2 生原料及び材料は加熱調理前に点検及び分類され、必要に応じて、臨床検査を行わなければならない。食品の調製には、清潔で正常な生原料及び材料のみ使用されなければならない。

7.1.3 施設の敷地内に貯蔵されている生原料及び材料は、腐敗を防ぎ、汚染から守られ、損傷が最小限に抑えられる環境下で維持されなければならない。生原料及び材料の在庫は頻繁かつ定期的に供給され、過度な量を貯蔵してはならない。

7.1.4 貯蔵された動物由来の生原料は摂氏1～4度の間で冷蔵されなければならない。その他、一部の野菜などの冷蔵を要する生原料は、その品質が保つのに必要な低い温度で貯蔵されなければならない。

注：先入れ先出しが有効な一般原則となる。しかし、日数のみでは十分な品質の目安とはならない。本質的な品質や温度履歴など、生原料のそれまでの状態を考慮することで、異なったバッチを適切な順序で使用することができる。冷却された生原料は貯蔵温度が冷凍には達さない、低い温度ほど、良いとされる。冷却温度でも一部の一般的なヒト病原体は、ゆっくりではあるが、繁殖できる。腸炎エルシニアは摂氏0度で、ボツリヌス菌E型及びタンパク非分解性B及びF型は摂氏3.3度で、リステリア菌は摂氏0度で、とてもゆっくり繁殖する。

7.1.5 すぐに使用しない冷凍された生原料は摂氏マイナス18度またはそれ以下の温度で維持・貯蔵されなければならない。

7.2 交差汚染の防止

7.2.1 初期段階で使用される素材との直接または間接的な接触による加熱調理済み及び調理済み食品の汚染防止の効果的な措置を施さなければならない。生原料は加熱調理済み及び調理済み食品からは効果的に分けられなければいけない。（4.4.1参照）

注：肉、鶏肉、卵、魚介類及び米は食品提供施設に届けられた後に食品媒介病原体による汚染が頻繁に起こる。例えば、鶏肉には、サルモネラ菌という機材の表面、作業員の手及びその他の物に広がる可能性を持つ菌がある。交差汚染の可能性は常に疑わなければならない。

7.2.2 最終製品を汚染する可能性のある生原料や半製品を取り扱う者は、直接触れた、または生原料及び半製品で汚れた、生原料や半製品の取り扱い中に着用していた全ての防護服を破棄し、別の清潔な防護服に着替えるまでは、最終製品と接触してはならない。

7.2.3 製品を取り扱った加工段階毎に手を十分に洗わなければならない。

注：食品取り扱い者は汚染の原因になりうる。例えば、ポテトサラダの中の加熱調理された材料は、混ぜ合わせている時や調製時に食品取り扱い者によって汚染される可能性がある。従って、危害分析には厨房で働く職員の食品取り扱い及び手洗い実務の監視も含むべきである。

7.2.4 危険性の高い原産物は別の部屋、または障壁などで調理済み食品が調製されている区域から隔離された区域で加工されなければならない。

7.2.5 生原料または汚染された物との接触があった全ての機材は、加熱調理済み及び調理済み食品に使用される前に十分に洗浄及び消毒されていなければならない。生原料を取り扱う機材と加熱された調理済み食品を取り扱う機材、特に薄切りや刻むための機材は分けられることが好ましい。

7.3 食品加工における水の使用

食事に使用される生鮮果物及び野菜は、食事に加えられる前に飲料水で十分に洗浄されなければならない。

7.4 解凍

7.4.1 冷凍製品、特に冷凍野菜は解凍せずに加熱調理することができる。しかし、大切りの肉や大きい丸鶏は加熱調理前に解凍される必要がある。

7.4.2 加熱調理とは別の作業として解凍が行われるとき、下記の手段のみで行われなければならない。

a) 摂氏4度またはそれ以下の温度に保たれた冷蔵庫または専用の解凍棚

または

b) 摂氏21度以下の水道飲料水にて、4時間以下

または

c) 継続的な加熱調理工程の中で食品がすぐに標準的な加熱調理器具に移される場合、または全加熱調理工程が中断なく、電子レンジで行われる場合、商業用電子レンジを使用

CCP注：解凍に関連した危害には、滴による交差汚染や、内部が解凍する前の外側の微生物の繁殖がある。解凍された肉や鶏肉製品はさらなる加工の前にその解凍が完全かどうか頻繁に確認されなければならない。もしくは肉の温度を考慮し、加工時間を延長させなければならない。

7.5 加熱調理工程

注：加熱調理工程は可能な限り、その食品の栄養価値を維持するものでなければならない。

注：目的に沿った油脂及び油のみを使用すること。フライ油脂及び油は熱し過ぎてはならない。温度は使用する油または油脂の性質による。仕入先の指示またはそれが存在する場合、管轄当局の要件に従うべき。しかし、フライ油脂及び油は摂氏180度以上に熱してはならない。

油脂及び油は各フライ工程の前に、食品の小片を取り除くために、専用のフィルターで濾さなければならない。（電気ディープフライヤーには油を下から流す栓がなければいけない。）臭気、味、煙の色を判断して、油または油脂の品質を定期的に確認し、必要に応じて、換えるべきである。品質が疑わしい場合、フライ油は商業用検査キットで確認できる。検査結果が陽性の場合、試料を用いて発煙点、遊離脂肪酸、そして特に極性化合物のさらなる検査ができる。

CCP注：フライ油脂及び油は消費者の健康に危険を及ぼす可能性がある。フライ油脂及び油の品質は嚴重に管理されなければならない。

注：フライ油脂及び油は熱し過ぎてはならない。油脂及び油に色、味、臭気の変化が見られた場合直ちに換えなければならない。

7.5.1 加熱調理の時間及び温度は孢子を発生しない病原体微生物を破壊するのに十分でなければならない。

注：骨を抜き巻いた精肉は加熱調理には便利だが、骨を取り除き、肉を巻く作業は細菌を肉の表面から、加熱調理の熱からより守られやすい肉の中心に移動させてしまう。生焼け（レア）の牛肉の安全な生産には、汚染しているサルモネラ菌を死滅させるために、肉の中心部が最低摂氏63度に達していなければならない。その他の時間及び温度の組み合わせを安全性が確保された適切な管理のもと適用してもよい。

一般的にはレアの状態に加熱調理したり、生では食されない丸鶏やその他のサルモネラ菌が危害の原因となる場合、腿肉の深い部分が摂氏74度に達せば、サルモネラ菌は死滅される。大きい丸鶏の体腔を詰めることは望ましくない。なぜならば、(a) 詰め物がサルモネラ菌で汚染されており、それらを死滅させるのに十分な高い温度に達せられず、(b) ウェルシュ菌の孢子が加熱調理後も存在してしまう。詰めた丸鶏の安全な調製のためには、体積の制限、幾何学的中心部分の時間及び温度管理、提供するためまたは冷ますために詰め物を即座に取りだすことなど、他にも方策がある。詰められた鶏類はとてもしっかり冷め、その間にウェルシュ菌が成長、繁殖する。食品の要部の温度を測定し、加熱調理工程の実効性を定期的に確認しなければいけない。

7.5.2 網焼き、ロースト、蒸し煮、フライ、湯通し、煮沸、または調理した製品が調製された当日に消費されない場合、加熱調理工程後、可能な限り早く冷まさなければならない。

7.6 分配作業

7.6.1 この工程段階では厳しい衛生要件が適用される。分配作業は最小限の実施可能な時間内、冷蔵製品に関しては30分以内に終わらせなければならない。

7.6.2 よく洗浄、消毒された容器のみ使用されなければならない。

7.6.3 食品を汚染から守るため、蓋のついた容器が好ましい。

7.6.4 加熱調理後冷却された食品の分配作業が30分以内では終わらない大規模な工程においては、分配作業は周辺温度が摂氏15度に保たれた離れた区域で行われなければならない。温度プローブで食品の温度を測定しなければならない。製品は直ちに提供されるか、摂氏4度で貯蔵されなければならない。

7.7 冷蔵食品の冷却工程及び貯蔵条件

7.7.1 調製後すぐに、可能な限り早くそして効率的に冷却が行わなければならない。

7.7.2 食品の中心部の温度が2時間以内で摂氏60度から摂氏10度にまで下げられなければならない。その直後、食品は摂氏4度で貯蔵されなければならない。

注：疫学情報によると、食品媒介性の疾病の発生を引き起こす最も大きな要因は加熱調理後の作業に関連している。例えば、食品の一部分の温度が摂氏60度から摂氏10度の間で長時間保たれるという危険な状態が続き、冷めるのにあまりにも時間がかかると、有害な微生物が繁殖する。従って、この温度範囲で製品が4時間以上維持されてはならない。危害分析において冷却条件を調査しなければならない。

7.7.3 冷却が済み次第、製品は冷蔵庫に置かれなければならない。製品のどの部分も摂氏4度以上にならずに、最終使用までにそれが維持されなければならない。貯蔵温度の定期的な点検が必要である。

7.7.4 冷蔵食品の調製から消費までの貯蔵期間は、調理日及び消費日を含む、5日間を越えてはならない。

注：5日という貯蔵期間は貯蔵温度摂氏4度に直接関係する。

7.8 冷凍食品の冷凍工程及び貯蔵条件

7.8.1 調製後直ちに、可能な限り早く及び効率的に冷凍が行わなければならない。

7.8.2 加熱調理後冷凍された食品は摂氏マイナス18度またはそれ以下の温度で貯蔵されなければならない。貯蔵温度の定期的な点検が必要である。

7.8.3 加熱調理後冷凍された食品は摂氏4度またはそれ以下の温度で貯蔵されても良いが、5日は越えず、再冷凍されてもならない。

7.9 輸送

7.9.1 加熱調理済み及び調理済み食品の輸送に使う車両内においても衛生要件が適用される。

7.9.2 輸送中、食品は埃やその他の汚染から守られなければならない。

7.9.3 加熱された食品の輸送のための車両及び容器は、食品を最低摂氏60度に保つ設計でなければならない。

7.9.4 加熱調理後冷却された食品の輸送のための車両及び容器はこの輸送に適していなければならない。輸送車はすでに冷却された食品の温度を維持する設計であって、冷却する設計であってはならない。加熱調理後冷凍された食品の温度は摂氏4度で維持されなければならないが、輸送中短時間のみ摂氏7度まで上がっても良い。

7.9.5 加熱調理後冷凍された食品の輸送のための車両及び容器はこの輸送に適していなければならない。加熱調理後冷凍された食品の温度は摂氏マイナス18度で維持されなければならないが、輸送中短時間のみ摂氏マイナス12度まで上がっても良い。

7.10 再加熱及び提供

7.10.1 食品の再加熱は素早く執り行わなければならない。再加熱工程は適切でなければならない：食品を冷蔵から出してから1時間以内に食品の中心部が最低摂氏75度に到達しなければならない。適用される時間と温度の組み合わせは、それに摂氏75度に加熱することによる微生物の破壊効果があれば、摂氏75度より低い温度でも問題ない。

注：危険温度範囲である摂氏10度から60度を早く過ぎるように再加熱は素早く行わなければならない。これには強制空気オープン、赤外線または電磁波の再熱器の使用が求められる。加熱されてる食品の温度を定期的に測定しなければならない。

7.10.2 再加熱された食品は最低摂氏60度の温度で、可能な限りすぐに消費者に届けられなければならない。

注：食品の官能特性の喪失を最低限に抑えるため、食品は摂氏60度またはそれ以上の温度で保たれるのは可能な限り短時間でなければならない。

7.10.3 消費されなかった食品は廃棄され、再加熱または再度冷蔵・冷凍保存してはならない。

7.10.4 セルフサービスの施設の場合、食事の提供は、食品が、消費者の近接性及び行動による直接汚染から守られる方式でなければならない。食品の温度は摂氏4度以下または摂氏60度以上でなければならない。

7.11 識別及び品質管理システム

7.11.1 食品の各容器には製造日、食品の種類、施設名、ロット番号を明記されたラベルが貼られていなければならない。

注：ロット識別は製品回収の実施の際に重要となる。先入れ先出し原則を実施するのにも必要とされる。

7.11.2 品質管理手順は、食品衛生の原則及び実務を理解し、本規範の規定に関する知識を有し、衛生管理に危害分析重要管理点方式を採用できる、技術的に優れた職員によって実施されなければならない。

注：重要管理点での温度及び時間の管理が正常な製品の生産の鍵となる。実施された手順の有効性を確立するためには食品微生物学の研究室の利用が役立つ。重要管理点での不定期点検を行うことによって経営管理システムの継続的な有効性を監視することができる。

7.11.3 必要に応じて、安全確保のため、各食品の各ロットから最低150グラムの試料を取り出し、無菌容器に、摂氏4度またはそれ以下の状態で、ロット全てが消費されてから最低3日間は保存されなければならない。一部の生物は冷凍に耐えられないので、代わりに試料の冷蔵が推奨される。試料は食品分配後にロットから取り出されなければならない。これらの試料は、食品媒介性の疾病が疑われる場合、検査に用いられる。

7.11.4 保健局はその業務目的のため、管轄する大量調理施設の記録及び適切な登録システムを必要とする。