

# 一般衛生管理規定

管理 No. 1

目次

食品安全チームリーダーの許可なく無断の複製を禁ず

## ABC 食品

文書識別	一般衛生管理規定	承認	確認・作成
制定年月日	2011年 4月 1日	経営責任者	食品安全チーム
改訂年月日	2011年 6月 1日	例	例
頁数	Page 1 of 23	2011. 6. 1	2010. 6. 1

## 目次

章節項目	頁
0. 目的、文書管理	3
1. <a href="#">適用範囲と管理体制</a>	3
2. <a href="#">法令・規制、引用規格</a>	3
3. <a href="#">用語及び定義</a>	4
4. <a href="#">建物の構造と配置</a> [a]	4
5. <a href="#">施設及び作業区域の配置</a> [b]	7
6. <a href="#">ユーティリティ：空気、水、エネルギー</a> [c]	7
7. <a href="#">廃棄物及び汚物処理</a> [d), f)]	10
8. <a href="#">装置の構造、衛生及び保守</a> [e]	11
9. <a href="#">購入材料の管理</a> [f]	10
10. <a href="#">交差汚染の予防手段</a> [g]	11
11. <a href="#">清掃・洗浄及び殺菌・消毒</a> [h]	12
12. <a href="#">有害生物（そ族・昆虫等）の防除</a> [i]	13
13. <a href="#">要員の衛生及び従事者の施設</a> [b), j)]	14
14. <a href="#">手直し</a> [k]	15
15. <a href="#">製品のリコール手順</a> [k]	16
16. <a href="#">倉庫保管</a> [b), f)]	17
17. <a href="#">製品情報及び消費者の認識</a> [k]	19
18. <a href="#">食品防除、バイオフィジランス及びバイオテロリズム</a> [k]	20
・付表 1 <a href="#">衛生管理体制</a>	21
・付表 2 <a href="#">食品安全前提条件プログラムの関連規定</a>	22
※ [ ] は、ISO22000「7.2.3」の条項を示す	23