

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