

# 環境の衛生管理

# 1. 廃棄物と清掃道具について考えてみよう

- 作業場内ごとに、必要な廃棄物容器はあるか
- 廃棄物置き場に、汚臭・汚液がもれず、かつ昆虫等が侵入できず、また容易に運搬できるか
- 廃棄物置き場は決められているか、又守られているか
- 汚臭・汚液がもれない設備になっているか
- 清掃道具は、必要数確保できているか
- それぞれの、作業区分に分類されているか
- 掃除道具は、管理(清潔に保たれていることを含む)できているか

## 掃除道具の管理



## 2. 製造室の温度管理及び換気

- 冷蔵庫5 以下、冷凍庫 - 18 以下、常温倉庫の温度は？
- 盛り付け室の室温は、20 ± 2 になっているか
- 汚染区域の空気が、清潔区域に流入しないようになっているか(扉の開閉を含めて)
- 換気と、供給エアーは十分か
- 水蒸気、熱気、ばい煙等は排気できているか

# 温度計



## 3 . 照明

- 作業場内に、照明器具は十分か
- 検査工程を兼ねるところの照度は  
(最低300ルクスできれば、500ルクス以上)
- 照明器具は、破損防止対策が施されているか
- 照明は、飛散防止型になっているか

## 4 . 施設の管理

- 施設・設備は毎日清掃と洗浄がされているか
- 排水溝は、毎日洗浄しているか
- ねずみ、昆虫の発生が発見されたら、殺虫剤・殺鼠剤の散布はどのように管理しているか
- 昆虫の発生状況を、月1回は巡回点検しているか
- 施設の出入り口は、開放されていないか
- 従事者の製造施設への出入りは、手順が守られているか
- 手洗い設備に不備はないか、毎日点検しているか
- 照明器具は清掃しているか

## グレーチング(排水溝)





## 泡洗淨



## 手洗い層の考え方



## 5 . 冷蔵・冷凍庫の管理

- 冷凍・冷蔵庫は、週に1度清掃を実施  
ドリップなどの汚れは、そのつど除去されているか
- 温度管理は、1日/2回以上の温度チェックと記録  
冷蔵庫(肉・魚): 5 以下になっているか  
冷蔵庫(野菜): 10 以下になっているか  
冷凍庫: - 15 以下 扉の開閉を考慮し- 20 以下)
- 食品の収納は、内容積の70%以下(冷気の対流)
- 食品が、床に直置き等にされていないか
- 整理棚・すのこ等は、月/1回清掃されているか

## 6. 換気装置の管理

- 1週に1回は点検し、1月に1回は分解清掃
- 換気量の測定は、年1回  
盛り付け室の換気回数は、1時間に20～30回転必要
- 盛り付け室の温度は $20 \pm 2$  以下、湿度80%以下  
(作業終了後1日に3時間以上湿度43%以下でカビは生息しない)
- 製造場内の落下菌検査は、年/1回以上実施
  - 汚染区域、 落下生菌数：100個以下
  - 準清潔区域 落下生菌数：50個以下
  - 清潔区域 落下生菌数：30個以下  
" 真菌数：10個以下  
(カビ・酵母)

## 吸気扇(陽圧扇)と換気扇のフィルター



## 7. 製造に使用する機械・器具の管理

- 始業点検  
使用前に正常な状態であることを確認  
刃物の欠損、ボルト・ナットの脱落、モーターの異常音など
- 終業点検  
始業時点検と同様実施し、潤滑油(食品用)を  
製造機械の洗浄(はずせるものはすべてはずす)  
ボルト・ナット・ワッシャーのチェック  
容器・まな板・ふきん・包丁の移動性の器具類は、熱湯消毒  
をし、その後十分に乾燥させる(保管庫内の点検)

\* マニュアル・チェックリストを作成し、誰が行っても同じようにする



## 8 . 給水、その他の管理

- 井戸水使用は、年/2回以上の水質検査を実施、
- 貯水層は、年/1回以上の清掃
- 末端給水栓での、遊離残留塩素濃度0.1 P P M以上を確認  
1日/1回が望ましいが、週/1回は実施  
**記録は1年以上保存**
- トイレの管理:毎日清掃・洗浄の実施
- 手洗い層の管理:手ぬぐいの使用禁止し、洗浄液の補充
- 工場外周の点検  
定期的の実施:少なくとも季節の変わり目  
**週/1回の巡回は必要**



## 靴の洗浄層と前室(準備室)



## 9 . 廃棄物の処理

- 排水は、行政の規準によるが、BOD(生物化学的酸素量). COD(科学的酸素要求量).SS(浮遊物質量).に注意
- 生ごみ:常温保管は微生物の繁殖、昆虫発生に注意  
(可能なら冷蔵保管が望ましい)
- 廃棄物は密閉した容器に保管し、適宜集積場所への搬出  
少なくとも、午前/午後に各1回は搬出すること
- 集積場の管理は、廃棄物の搬出後清掃・洗浄・消毒を実施
- 不要機材及び不燃物の廃棄は業者に依頼の場合は、  
マニフェスト管理する
- 清掃道具の管理は、使用後洗浄・乾燥する  
又、使用時以外は、製造場以外で専用置場にて保管

## 10. サニテーション洗淨・消毒チェック例

項目	都度	毎日	週	月	季節	年	備考
施設周辺							
天井							
内壁(床面1M以内)							
内壁(床面1M以上)							
排水溝							
床							
器具・機械							
照明器具							
換気装置							フィルターは、月/1回
冷蔵・冷凍庫							ドリップ発生時は都度
廃棄物及び廃棄物容器							"
トイレ・更衣室							
コンテナ							
貯水槽							10t以上は記録が必要

## 11. 効果的なモニタリング

	管理項目	管理方法	不適合の処置	測定・記録名	マニュアル名
1	各場所の清掃	目視	やり直し	清掃記録	清掃手順書
2	室内の清浄度	落下菌検査	再洗浄・消毒	工程検査書	清掃消毒手順書
3	施設の清浄度	ふき取り検査	再洗浄・消毒	工程検査書	清掃消毒手順書
4	機器類の清浄度	ふき取り検査	再洗浄・消毒	工程検査書	清掃消毒手順書
5	防虫・防鼠作業	作業報告書	再施工	作業報告書	業者マニュアル
6	使用水の管理	水質検査	行政と相談	水質検査書	公的機関
7	温度計の精度	校正	修理	校正記録	校正手順書
8	金属探知機の精度確認	標準器と比較	調整/修理	金深管理表	金深管理手順書
9	冷蔵・冷凍庫の管理	温度計測	温度調整	温度管理表	温度管理手順書
10	室温管理	温度計測	温度調整	温度管理表	温度管理手順書