



はーとふるメッセ
品質保証規定 付則1.
食品衛生管理基準

第1版

第1版制定日	2009年11月11日
改訂日	

特定非営利活動法人 千葉県障害者就労事業振興センター
〒260-0856 千葉市中央区亥鼻 2-9-3 ☎043(202)5367

目 次

目 次	1
1. 目 的	2
2. 適用範囲	2
3. 運 用	2
4. 食品取扱施設における衛生管理	2
4-1. 一般事項	
4-2. 施設の衛生管理	
4-3. 食品取扱設備等の衛生管理	
4-4. ネズミ類及び昆虫対策	
4-5. 廃棄物及び廃水の取扱	
4-6. 食品等の取扱	
4-7. 使用水等の管理	
4-8. 記録の作成及び保存	
4-9. 回収・廃棄	
4-10. 検食の実施	
5. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理	6
6. 運搬	7
7. 表示	8
7-1. 食品衛生法及びJAS法に基づく表示	
7-2. 期限表示	
7-3. アレルギー物質を含む食品に関する表示	
7-4. 容器包装リサイクル法に基づく識別表示	
8. 市場での商品力強化	10
8-1. 商品開発	
8-2. お客様満足の向上に向けた継続的改善	
(付表1.) 感染症分類	11
(付表2.) 一般細菌数	11
(付表3.) 官能評価(評価基準)の例	11

付則1. 食品衛生管理基準

1. 目的

この食品衛生管理基準(以下、本基準と表記)は、特定非営利活動法人千葉県障害者就労事業振興センター(以下、振興センターと表記)が、委託販売する商品の中で、特に食品に係わる委託施設に対し、取り扱う商品の品質の維持・向上を目指し、は一とふるメッセ品質保証規定(以下、品質保証規定と表記)に基づき、食品衛生に関する管理運営基準を定めたものです。

2. 適用範囲

- (1)直営店舗(は一とふるメッセ美浜等)で取り扱う、商品の品質及び製造・販売のプロセス。
- (2)合同販売会等、振興センターが管理する施設以外で取り扱う、商品の品質及び製造・販売のプロセス。
- (3)振興センターが運営するインターネット・ショッピングサイト(は一とふるメッセ.COM)及び、振興センターが支援するインターネットでの販売活動で取り扱う、商品の品質及び製造・販売のプロセス。
- (4)「は一とふるメッセ」とのみ表記した場合は、上記の(1)～(3)のすべてを対象とします。

3. 運用

- (1)適用範囲に示された商品の供給者(委託施設)は、本基準に定められた事項に基づき、商品の品質及び製造・販売のプロセスの維持・向上に努めます。
- (2)委託施設の中で食品を取り扱う施設は、本基準の定めに従った品質管理活動を実施します。
- (3)本基準は、厚生労働省が発行した「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン) 2008/04/22」に準拠しています。本基準に定めがないものについては、当ガイドライン他関係する法規制に従って下さい。

4. 食品取扱施設等における衛生管理

4-1. 一般事項

- (1)日常点検を含む衛生管理を計画的に実施します。
- (2)施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、衛生管理の手順書を作成します。
手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、モニタリング方法等必要な事項を記載し、必要に応じ、専門家の意見を聴くこととします。
- (3)「(2)」に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるかを、定めた頻度・時期(年に1回・3月等)で評価します。
- (4)施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱い、適切な受注管理を行い、製造管理の手順書を作成します。
- (5)「(2)」及び「(4)」に定める手順書は、必要に応じ、図・画像等を使ったワンポイントマニュアルとして、現場の作業従事者が見える位置に掲示します。(なお、現場での掲示物には画鋸等、異物混入の原因となるものは使用しないようにします。)

4-2. 施設の衛生管理

- (1)施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持します。
- (2)製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないようにします。
- (3)施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保ちます。
- (4)施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行います。
- (5)窓及び出入口は、開放してはいけません。やむをえず、開放する場合は、じん埃、ネズミ類、昆虫等の侵入を防止する措置を講じます。
- (6)排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行います。
- (7)便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行います。
- (8)施設内で動物を飼育してはいけません。

4-3. 食品取扱設備等の衛生管理

- (1)衛生保持のため、機械器具(清掃用の機械器具を含む。)は、その目的に応じて使用します。
- (2)機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品へ混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管します。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておきます。
- (3)機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用します。
- (4)温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録します。
- (5)ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させます。とくに、食品に直接接触するまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行います。
- (6)洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止します。
- (7)施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管します。
- (8)手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておきます。
- (9)洗浄設備は、常に清潔に保ちます。

4-4. ネズミ類及び昆虫対策

- (1)施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、ネズミ類及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、ネズミ類、昆虫の施設内への侵入を防止します。
- (2)年2回以上、ネズミ類及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管します。
また、ネズミ類又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除します。
- (3)殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意します。
- (4)ネズミ類又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁

付則1. 食品衛生管理基準

から離して保管します。一端開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管します。

4-5. 廃棄物および排水の取扱い

- (1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、衛生管理の手順書に定めます。
- (2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしておきます。
- (3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域(隣接する区域を含む。)に保管しないようにします。
- (4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理します。
- (5) 廃棄物及び排水の処理は適切に行います。

4-6. 食品等の取扱い

- (1) 原材料の仕入に当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めます。また、原材料に寄生虫、病原微生物、薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れてはいけません。
- (2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供します。保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行ないます。
- (3) 冷蔵庫(室)内では、相互汚染が生じないように、区画して保存します。
- (4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用します。
- (5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていることとします。
- (6) 食品は、当該品の特性(水分活性、pH、微生物による汚染状況)、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用や加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱います。
- (7) とくに食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮します。
 - ① 冷却
 - ② 加熱
 - ③ 乾燥
 - ④ 添加物の使用
 - ⑤ 真空調理又はガス置換包装
- (8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮します。
 - ① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱います。
 - ② 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにします(ただし、当該食品取扱者以外の者の立ち入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りではありません)。また、これらの区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行います。
 - ③ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行います。

付則1. 食品衛生管理基準

- (9)原材料(特に生鮮物)の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序(いわゆる先入れ、先出しなど)で使用されるよう配慮します。
- (10)器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用します。また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものを用います。
- (11)食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めます。
- ① 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査します。
 - ② 原材料、製品及び容器包装をロット毎に管理し、記録します。
 - ③ 原材料の品質維持のため、それぞれの特性に応じた適切な保管を行います。また、製造室に段ボールは持ち込まないようにします。
 - ④ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書(レシピ等)を作成し、保存します。
 - ⑤ 製造室に製品を保管しないようにします。
 - ⑥ 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認します。異物が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄します。
 - ⑦ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講じます。
- (12)原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めます。

4-7.使用水等の管理

- (1)食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であることとします。ただし、次のような場合は、この限りではありませんが、これらの水が食品に直接接触する水に混入しないようにします。
- ① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。
 - ② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。
- (2)水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上(食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業(もっぱらショートニング製造を行うものは除く。))又は、食用油脂製造業にあっては4月に1回以上)水質検査を行い、成績書を1年間以上(取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間)保存することとします。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行います。
- (3)水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講じます。
- (4)貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ちます。
- (5)水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録します。
- (6)氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくります。また、氷は衛生的に取り扱い、貯蔵します。
- (7)使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理します。

4-8. 記録の作成及び保存

- (1)食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めます。
- (2)記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定します。
- (3)食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出します。
- (4)製造し、又は加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めます。

4-9. 回収・廃棄

- (1)販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を衛生管理の手順書に定めます。
- (2)販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行います。
- (3)回収された当該品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講じます。
- (4)回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮します。

4-10. 検食の実施

- (1)飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋にあつては、原材料、調理済み食品ごとに、48時間以上(ただし、日・祭日及び振替休日、休業日にまたがる場合は、日・祭日及び振替休日、休業日の翌日まで)検食を保存します。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存することとします。
- (2)上記の場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量も記録し保存します。

5. 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

- (1)食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行います。
- (2)食品取扱者に最低6ヶ月に1回検便を受けさせます。
- (3)食品取扱者の健康状態について毎日作業前に点検しチェック表に記入します。
- (4)次の症状を呈している食品取扱者については、その旨を施設責任者に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせます。
 - ① 黄疸
 - ② 下痢
 - ③ 腹痛

付則1. 食品衛生管理基準

- ④ 発熱
- ⑤ 発熱をともなう喉の痛み
- ⑥ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの(やけど、切り傷等)
- ⑦ 耳、目または鼻からの分泌(病的なものに限る)
- ⑧ 吐き気、おう吐

皮膚に外傷があって上記⑥に該当しない者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆います。

- (5)食品取扱者が一類感染症の患者、二類若しくは三類感染症(付表1.)の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこととします。
- (6)食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子(毛髪全部を覆う)、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域にはそのまま入らないようにします。また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を食品取扱施設内に持ち込んではいけません。
- (7)食品取扱者は、作業室への入室前に、粘着ローラー等で着衣のじん埃を除去する。
- (8)食品取扱者は、食肉等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用してはいけません。
- (9)食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないようにします。作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行います。なお、生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けることが望ましいです。
- (10)食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎みます。
 - ① 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳にふれること
 - ② 作業中たん、つばをはくこと
 - ③ 喫煙
 - ④ 食品取扱区域での飲食
 - ⑤ 防護されていない食品上でくしゃみ、咳をすることまた、食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行ってはいけません。
- (11)食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせます。

6. 運搬

- (1)食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなものであってはなりません。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持することとします。
- (2)食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区別します。
- (3)運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理します。
- (4)品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行います。
- (5)バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用します。その場合は、車

付則1. 食品衛生管理基準

両、コンテナに食品専用であることを明示します。

- (6)運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意します。
- (7)配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意します。
- (8)弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意します。

7. 表示

7-1. 食品衛生法及びJAS法に基づく表示

- (1)食品衛生法及びJAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)に定められた義務表示事項に則り適正な表示を行います。
- (2)食品衛生法施行規則に定める表示項目
 - ① 名称
 - ② 期限(7-2.参照)
 - ③ 製造者:製造者の氏名(法人の場合は、法人名)と製造工場の所在地(千葉市以外の地域は「千葉県」から記載する)
 - ④ 添加物
 - ⑤ 保存方法
- (3)品質表示基準(JAS法)に定める表示項目
 - ① 名称
 - ② 期限
 - ③ 製造者
 - ④ 添加物を含む原材料(水分を除き、重量の多い順。原材料にアレルギー物質を含む場合の記載については7-3.参照)
 - ⑤ 内容量
 - ⑥ (輸入品の場合)原産国
 - ⑦ (品目によっては)形状・含有量・保存方法・調理方法・使用上の注意

7-2. 期限表示

- (1)本項では、食品の日付表示に関わる賞味期限及び消費期限について定めませんが、本項に定めがないものについては、「食品期限表示の設定のためのガイドライン(厚生労働省・農林水産省)」に従って下さい。
- (2)製造日から約6日以上日持ちする食品には、味や安全性などが保証される期限を示す賞味期限を表示します。
- (3)製造日から約5日以内に消費する傷みやすい食品には、安全に食べられる期限を示す消費期限を表示します。弁当の類にあつては、必要に応じ時間まで記載します。
- (4)次の手順による保存試験等により期限を設定します。
 - ① 類似商品からの推察、販売サイクル等を考慮し期限を仮設定します。
 - ② 保存方法に表示される温度条件等、保存条件を決めます。
 - ③ 食品の特性に配慮した客観的な指標項目を設定します。
 - ④ 食品の劣化が予測される点を中心に測定点を決めます。
 - ⑤ 測定の結果により仮設定した期限を検証し、補正します。

付則1. 食品衛生管理基準

⑥ 補正した期限に対し、安全係数(0.7程度)を考慮した日数とします。

(5)期限設定の根拠

- ① 個々の食品の特性に十分配慮した上で、食品の安全性や品質等を的確に評価する指標項目(理化学試験・微生物試験・官能検査)に基づき期限を設定します。
- ② 理化学試験:食品の製造日からの品質劣化を理化学的分析法によって評価するものです。一般的な指標としては、粘度・濁度・比重・過酸化物質・酸価・pH・酸度・栄養成分・糖度等があります。
- ③ 微生物試験:食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するものです。一般的な指標としては、一般生菌数・大腸菌群数・大腸菌数・低温細菌残存の有無・芽胞菌の残存の有無等があります。食品の種類、製造方法、湿度、時間、包装等の保存条件に応じて選択します。(付表2.)
- ④ 官能検査:食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価するものです。5人以上程度の複数の検査人で、同ロット製造の製品を一定間隔で官能検査し、その結果を記録しています。(付表3.)

(6)期限表示の方法

- ① 期限表示は、消費者にわかりやすいことを旨とし、次の例に示すように、一括表示の枠内に、賞味期限又は消費期限の事項名を記載した上で、「年」「月」「日」(又は「年」「月」)それぞれを、この順に並べて表示を行います。

表示例:「消費期限 平成16年4月1日」 「賞味期限 平成16年4月」
「消費期限 16. 4. 1」 「賞味期限 16. 4」
「消費期限 04. 4. 1」 「賞味期限 04. 4」

- ② 一括表示の枠内に記載することが困難と認められる場合には、一括表示欄に「消費期限 この面の上部に記載」等、記載箇所を指定する方法で、年月日(又は年月)を指定箇所に単独で記載することができます。
- ③ 数字の間の「.」を省略しても差し支えありませんが、この場合、読み間違いが起こらないよう、月又は日が1桁の場合は2桁目に「0」を付して表記(例:4月を示す「4」については、「04」とする)して下さい。

表示例:「消費期限 040401」 「賞味期限 0404」

7-3. アレルギー物質を含む食品に関する表示

- (1) アレルギー物質を含む食品のうち、えび・かに・小麦・そば・卵・乳及び落花生の7品目(特定原材料)を含む加工食品については、当該特定原材料を含む旨を表示しなければなりません。
- (2) アレルギー物質を含む食品のうち、あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチンの18品目については、当該食品を原材料として含む旨を可能な限り表示するよう努めます。

7-4. 容器包装リサイクル法に基づく識別表示

- (1) 容器包装については、分別収集を促進する為に容器包装リサイクル法により定められた識別表示を行います。
- (2) 紙マーク:段ボール・アルミニウムを使用していない飲料用紙パックを除く紙製容器包装に表示します。

付則1. 食品衛生管理基準

(3)プラマーク:飲料用・酒類・醤油用 PET ボトルを除くプラスチック製容器包装に表示します。

8. 市場での商品力強化

8-1.商品開発

- (1)必要な場合、振興センターは品質保証体系に基づき委託施設の商品開発に関与します。
- (2)その手順は、品質保証規定の「6-4.商品開発への関与と再確認」に定めます。

8-2.お客様満足の向上に向けた継続的改善

- (1)委託施設は、品質保証規定に定めた振興センターの品質保証体系による品質保証を通じてお客様満足向上と商品の品質と製造・販売のプロセスの継続的な改善を実現していくことを目指します。
- (2)委託施設は、振興センターに寄せられたお客様からの問い合わせ、提案及び「軽微な」苦情が記録された「お客様の声」に対し、改善等誠実かつ迅速な対応を図ります。
- (3)委託施設は、振興センターに対し申し立てられた「重大な」苦情に対しては、品質保証規定の「7. 監視」及び「苦情処理要領」に則り、是正処置等適切な処置を実施します。

付則1. 食品衛生管理基準

(付表1.) 感染症分類

分 類	感染症名
一類感染症	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱、南米出血熱
二類感染症	急性灰白髄炎、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群、結核
三類感染症	腸管出血性大腸菌感染症、コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフス
四類感染症	E型肝炎等、以下略
五類感染症	アメーバ赤痢等、以下略

(付表2.) 一般細菌数 対象:食品全般

規格・基準のある食品は、期限内は基準に適合する必要がある。また、規格・基準が設定されていない食品は、以下の表が「目安」となります。

食品中に介在する細菌(中温性好気性細菌)の「数」を表わし、菌数の「多少」により食品の微生物汚染状況(衛生状態)を判断する代表的な衛生指標菌(汚染指標菌)です。

一般細菌数(生菌数)	摘 要	
$1 \times 10^5 / \text{g}$ 以下	加工食品(加熱食品)	
$1 \times 10^6 / \text{g}$ 以下	未加工食品(非加熱食品)	
$1 \times 10^7 / \text{g}$ 以上	初期腐敗	官能的な異常*が発生
$1 \times 10^8 / \text{g}$ 以上	腐 敗	

*膨張、変色、異臭、混濁、軟化、糸引き、異臭、異味等

(付表3.) 官能評価(評価基準)の例

○:合格 △:やや問題あり ×:不合格

評価項目	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
色の変化	○	○	○	○	○	○	△	△	×	×
臭いの変化	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
食感の変化	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
パリパリ感の変化	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
味の変化	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

この表では、色が7日目から変化しています。この場合、他の項目に問題がなくても、賞味期限は6日以上にはしてはいけません。