

# この他にも、細則に次のような規定を追加しました。

施設の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"><li>● そ族、昆虫等の侵入防止のため、窓、出入口等を開放しないこと。（侵入防止措置を講じた場合を除く。）</li></ul>
取扱設備の管理	<ul style="list-style-type: none"><li>● 温度計等計器類を定期的に点検し、その結果を記録すること。</li></ul>
そ族及び昆虫対策	<ul style="list-style-type: none"><li>● 作業場の維持管理を適切に行い、そ族等の繁殖場所の排除すること。</li><li>● そ族等の駆除作業を実施し、その実施記録を保存すること。</li><li>● そ族等による汚染を防止するため、原材料等資材は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。</li></ul>
廃棄物及び排水の取扱い	<ul style="list-style-type: none"><li>● 廃棄物は食品の取扱い区域、保管区域（隣接する区域を含む）に保管しないこと。</li></ul>
食品等の取扱い	<ul style="list-style-type: none"><li>● 食品間の相互汚染の防止のため、①未加熱・未加工原材料は、そのまま摂取される食品と区別して取扱うこと。②製造、加工又は調理を行う区域へは、当該区域で作業を行う食品取扱者以外の者の立ち入りを禁止すること（食品等の汚染のおそれがない場合は除く）。当該区域に入る際には、衛生的な作業着及び履物への交換、手洗い等を行うこと。</li><li>● 原材料、製品及び容器包装をロットごとに管理し、記録するよう努めること。</li></ul>
従事者の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"><li>● 従事者が食中毒様症状を呈しているときは、食品の取扱い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ること。</li><li>● 従事者以外の施設立入者にも、従事者の衛生管理の規定に従わせること。</li></ul>
従事者等に対する教育訓練	<ul style="list-style-type: none"><li>● 従事者への衛生教育には、衛生管理に加えて、製造過程、洗浄、廃棄物処理等の各種手順に関する事項を含めること。</li></ul>
運 搬	<ul style="list-style-type: none"><li>● 食品の運搬に用いる車両等は、常に清潔にすること。</li><li>● 食品以外の貨物を混載する場合は、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。</li><li>● 配送ルート、出荷時間に配慮すること。</li></ul>