

## 保守点検項目と方法及び頻度

施設・設備	点検項目	点検頻度
施設の周辺・構造	原材料、製品の搬出入り口や従業員出入り口は、舗装されていますか。	月に1回
作業区分及び作動動線	作業区分(汚染区域、非汚染区域)について検討していますか。	月に1回
	工程中に交差汚染が生じないように、設備機械を配置していますか。	月に1回
施設の構造	平滑で不浸透性又は耐水性で、洗浄消毒が容易にできますか。	月に1回
	食品に影響を与える臭気、有害な煙、蒸気を排出するための、十分な換気能力の設備がありますか。	月に1回
そ族昆虫防止設備	出入口及び作業場内には、防虫設備を整えていますか。(防虫設備とは、網戸、風除室、エアーカーテン、樹脂製カーテン、殺菌灯、防虫機をいいます。)	月に1回
洗浄設備等	食品を汚染しない適切な場所に、機械器具及び容器を洗浄するための十分な能力を有する設備(流し、洗浄設備)及び給湯設備がありますか。	月に1回
	手洗い設備は作業区分ごとに従業員に応じた数を設置していますか。	月に1回
給水設備	水道水以外の水(地下水、湧水)を使用する場合は、殺菌・消毒できる設備がありますか。	月に1回
トイレ	トイレ内に流水受槽式手洗い設備及び消毒容器を備えていますか。	月に1回
機械・器具及び容器	部品のゆるみ、油漏れ等がないですか。	毎日作業前
	全ての機械・器具、容器について、破損等はありませんか。	毎日作業前
	器具、容器等は用途別及び食品毎に用意されていますか。	毎日作業前
	器具、容器等は洗浄、殺菌が確実に行われていますか。	毎日作業前
	器具、容器等は衛生的に保管されていますか。	毎日作業前
計器類	加熱、冷却、加圧及び貯蔵するための設備に温度、圧力等を正確に調整する装置があり、かつ、温度計、圧力計等の数値の表示が見やすいところに設置していますか。	月に1回