

<p>を扱う部屋に隣接しないようにする。</p>	<p>食品が露出した状態で扱われるエリアに隣接しないようにする。</p> <p>多数の顧客が売場に訪れるビジネスにおいては、顧客用のトイレと従業員用のトイレを分けることが望ましい。</p>	<p>プライベートエリア内の排水設備については、一般に、食品ビジネスが責任を負う。プライベートエリア外の、現地当局が管理する部分まで、あるいは公共下水道につながる部分までは、一般に、卸売市場管理者が責任を負う。これらの責任範囲は、契約書で明示する。</p> <p>どのような場合でも、システムが全体として問題なく機能するよう注意する。</p>
<p>4. 十分な数量の手洗器を適切な場所に設置し、手洗用として指定する。手洗用の手洗器からは、温水と冷水が出るようにする。手洗器には、手の洗浄に適した、衛生上の観点から乾きやすい材料を採用する。必要に応じ、食品洗浄用の設備は、手洗用の設備と分ける。</p>	<p>食品ビジネスで働く全従業員は、いつでも手洗器を利用できるようにする。</p> <p>従業員が手洗器を利用するために敷地を離れることができない場合は、敷地内に手洗器を設ける。</p> <p>手洗器の数量と場所は、以下の項目を考慮に入れた上で決定する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 各食品ビジネスで働く従業員の人数（例：従業員7人につき1台の手洗器）</li> <li>- 敷地のレイアウト</li> <li>- 扱う食品の種類</li> <li>- 食品の扱い方</li> </ul>	<p>卸売市場管理者と食品事業者との間の契約において、公共エリアとプライベートエリアの各手洗器の清掃・保守を行う担当責任者を定める。</p> <p>清掃の頻度を規定する。</p> <p>手洗器用の適切な材料としては、ステンレスのほか、食品グレードのプラスチックやセラミックが挙げられる。食品が露出した状態で扱われる場所では、共有施設の手洗器を使用するのではなく、敷地内に手洗器を設置することが強く推奨される。</p>

	<p>手洗器は、トイレ設備の近く、および敷地内の重要な場所に設置し、全従業員が容易に利用できるようにする。手洗器は、手洗いのみに使用することが望ましい。許容しがたい食品汚染のリスクがある場合、食品洗浄用の設備は手洗用の設備と分けて設置する。</p> <p>手洗器は、すべての食品調理エリアの入口付近に設置する。</p> <p>搬入・搬出口の付近に手洗器を追加設置することも考えられる。</p> <p>シングルレバーの混合水栓も使用できるほか、温度を調節した水を配管や加熱装置から供給することも認められる。ただし、温水を供給する配管が長すぎると、長期的には細菌汚染が発生する恐れがあることに注意。</p> <p>手洗器は、足踏式等、手で操作する必要がないタイプのものが望ましい。</p> <p>設備や食品を洗浄する場合は、手洗用とは別の水栓を使用することが推奨される。この種の水栓は、建物の新築・改装・修復時に設置することを検討する。</p>	<p>一般に、給水設備（温水・冷水）、および一般的な水質の分析については、卸売市場管理者が責任を負う。ただし、手洗いが実際にきちんと行われているかについては、食品ビジネスがモニタリングし、管理する。規則や基準が破られると、食品汚染は直ちに発生することもある。</p> <p>食品ビジネスは、一般に、以下のような項目について責任を負う。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 使用する石鹸の種類（特に食品調理室では、殺菌性・無香性のもの）</li> <li>- ごみ箱（使い捨てのペーパータオルを使用する場合は、ペダル式のごみ箱が望ましい）</li> <li>- ハンドドライヤーやロールタオルは汚染を引き起こす原因となり得るため、食品調理室では使用しない（例えば、ドライヤーが空気を動かすことで細菌が拡散する恐れがある）。ペーパータオルの使用が推奨される。</li> </ul>
--	--	---

<p>5. 適切かつ十分な自然・機械換気を行う。汚染エリアから清潔なエリアへ機械的に空気を流さないようにする。換気システムは、</p>	<p>温度や湿度が食品の安全性を損なうレベルに達しないように、自然・機械換気を行う。</p> <p>求められる換気の度合いは、構造、施設、部屋の場所・使い方などによって変化する。</p>	<p>換気設備が建物全体をカバーしている場合は、一般に、卸売市場管理者が換気設備を管理する責任を負う。食品ビジネスは、プライベートエリア内の換気ダクトシステムを改造しないものとする（換気システム全体に影響を及ぼしかねないため）。</p>
<p>清掃・保守・交換が求められるフィルターやその他の部品に手が届きやすいように設計する。</p>	<p>フィルターや、システムのその他の部品には、直接、またはアクセスパネルを通じてアクセスでき、交換・保守作業を容易に行えるようにする。</p>	<p>換気設備の清掃（専門会社による作業が必要）についても、一般に、卸売市場管理者が責任を負う。</p> <p>食品ビジネスとの間の契約において、清掃を行う担当責任者、清掃の頻度、記録の付け方、およびユーザー別の費用分担を定める。機械換気設備やフィルターは、清掃／消毒計画に基づき管理する。</p>
<p>6. 衛生設備内では、十分な自然・機械換気を行う。</p>	<p>トイレには自然または機械換気設備を設置し、悪臭やエアロゾルが食品室に侵入することを防ぐ。</p> <p>敷地内のトイレでは、機械換気設備が必須となる。これらのシステムは、空気の流れが食品室へ行かないよう、空気を排出できるように設計する。</p>	
<p>7. 食品を扱う敷地では、適切な自然・人工照明を採用する。</p>	<p>食品を安全に扱い、清掃を効果的に行うために十分な照明を用意する。</p>	<p>食品が露出した状態で扱われる場所では、照明器具が損傷した場合に食品汚染を防ぐため、また清掃を容易化するため、照明</p>

	<p>照明のレベルは、部屋のタイプに応じて設定する。 また、敷地内の温度に影響を及ぼさないものとする。</p> <p>敷地内の照明はすべて（ただしオフィス内を除く）、飛散防止加工が施された散光板で保護する。</p>	<p>にカバーを付ける。例えば、蛍光灯を設置する場合は、散光板かプロテクトチューブを使用する。</p> <p>飛散防止加工が施された照明が推奨される。</p> <p>照明器具は、可能な限り埋め込み型とし、チェーンなどで吊るさない（汚れが蓄積するダートトラップとなるため）。配線も、できる限り壁や天井に埋設する。壁の表面上に取り付けるタイプの電線管やスイッチボックスは使用しない。</p>
<p>8. 排水設備は、意図されている目的に対して十分な機能を備えているものとする。また、汚染のリスクを回避するよう設計・建設されているものとする。完全に、または部分的に開いている排水溝を介し、汚染されているエリアから清潔なエリア（特に、最終消費者にとってリスクの高い食品が扱われているエリア）へ廃</p>	<p>卸売市場管理者は、すべての固体・液体廃棄物が流れ去るようにするため、排水設備に十分な高低差があることを確認するものとする。</p> <p>排水は、清潔なエリアから汚れたエリアへと流す。トイレの流れは、食品調理室内の排水系統と混ざらないようにする。</p> <p>排水設備への排水はすべて、効果的なトラップを通過するものとする。</p> <p>排水溝やその蓋は、ステンレス製であることが望ましい。</p>	<p>卸売市場管理者と食品ビジネスとの間の契約において、排水設備のケア・保守に関し、各当事者の責任範囲を定める。</p> <p>どのような場合でも、排水設備に過度の油脂、オイル、グリースなどが排出されることを防ぐため、定期的な保守と清掃を行うことが推奨される。</p> <p>フィルターや目皿は、定期的に点検・保守する。</p>

<p>棄物が流出しないように設計されているものとする。</p>	<p>点検ポイントも設定しておく。ただし、十分な封をして、専門の清掃業者でなければアクセスできないようにする。グリーストラップは、外部に設置することが現実的でない場合は、食品室内に設置することもできる。</p> <p>排水溝は、幹線排水系統から有害生物が侵入してこないように設計する。</p>	
<p>9. 必要に応じ、従業員用の適切な更衣室を用意する。</p>	<p>どのような場合でも、食品を扱う人が着替え、その私服や私物を保管するための設備を用意する。従業員用と来客用の両方を用意することが重要である。</p> <p>従業員が保護衣の着用を求められるような場所で、更衣室のレイアウトを決める際は（一般には卸売市場管理者の責任）、私服を着ているスタッフと保護衣を着ているスタッフの動線を分離するように設計する。</p> <p>保護衣を着用していない顧客に対しては、必要に応じ、販売エリアに入室することを禁じる。</p>	<p>私服や私物を保管するために適切なロッカーを用意する。ロッカールームは、従業員が食品室に入退室する際に通過する場所に配置する。</p> <p>ロッカーエリアには、適切な手洗場を設置する。</p>
<p>10. 洗剤や消毒剤は、食品が扱われる場所には保管しない。</p>	<p>清掃・消毒用品は、鍵を掛けられる容器に入れて保管するか、食品が扱われるエリアから離れた倉庫で保管する。このような倉庫は、清掃・消毒用品を使</p>	<p>清掃用品の保管施設／倉庫は、適切な標識を使って明示する。</p>

	用する建物の設計に含めるものとする（食品事業者と卸売市場管理者の両方を考慮）。	
--	---	--

第II章：食材を調理・加工・処理する部屋における固有の要件  
 (食事エリアや第III章で定められている敷地を除く)

法的要件	コンプライアンスへの手引き	適正規範に関するアドバイス
<p>1. 食品を調理・加工・処理する部屋（食事エリアや第III章で定められている敷地を除くが、配送業務で使用する部屋は含まれる）の設計やレイアウトは、適切な食品衛生規範を守れる（業務遂行の前後・最中に汚染を防止できる）ようなものでなければならない。特に、以下の各項目について配慮する。</p>	<p>卸売市場管理者は、関係する商品のタイプに応じた固有の要件を考慮しなければならない。</p>	<p>卸売市場管理者と食品ビジネスとの間の契約で、以下の各項目に関する責任分担を定める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 清掃と消毒</li> <li>- 保守</li> <li>- 改装</li> </ul>
<p>(a) 床の表面は清潔な状態に保ち、清掃しやすく（必要に応じ、消毒しやすく）する。そのため、床の材料としては、不透水性・非吸水性・無毒性の洗浄可能な素材を選ばなければならない。ただし、食品事業者がその他の材料を使用</p>	<p>卸売市場管理者は、この規則に準拠した材料や技術を使用する。</p> <p>すべての床面には、滑り止め加工を施す。床タイル、ビニール製のシームレスな安全フローリング、テラゾ、エポキシ樹脂、グラノリシックなどの材料を使用できるが、どのような場合でも隙間のないシールを施す。</p>	<p>その場所で行われる業務の内容によっては、当然ながら、極めて頻繁な清掃と消毒が求められるケースもある。例えば、肉や魚を調理するエリアである。</p> <p>清掃／消毒スケジュールは、（卸売市場管理者と第三者の委託業者のどちらが責任を負う場合でも）書面で作成し、以下の項目を含めるものとする。</p>

することが管轄当局によって認められる場合を除く。また適宜、床面には適切な排水設備を設置する。

床は、水たまりができないように設計する。大量の水がこぼれたり、ウェットクリーニングを行ったりする床には、排水設備を設置する。その際は、床から排水溝に向けて傾斜をつける。

排水溝は、ガラス、セラミック、またはステンレス製とし、床面との間にシールを施す。

排水溝の蓋は、ステンレス製で、二重シールを施し、ボルト留めとするのが望ましい。

排水溝には、油脂の塊などをキャッチするグリーストラップを取り付ける。このようなトラップは、部屋の外部に設置する。

排水溝は、幹線排水系統から有害生物が侵入してこないように設計する。

- エリア：清掃／消毒対象のエリア、用いる方法、準拠する基準、および各当事者への安全・衛生上の注意事項を明確に定義する。
- 作業頻度・時間：定義済みの各エリアで考えられる危害要因に見合った適切な清掃／消毒作業の頻度・時間。
- 使用する用具：定義済みの各エリアで使う用具の詳細。化学薬品の強さ、その使用方法、食品とあわせて／食品の近くで使用する場合の注意事項など。
- 検証と記録：清掃／消毒基準に基づく作業頻度とその有効性を各エリアで検証し、記録する。
- 担当者：清掃／消毒作業の実施担当者とチェック担当者を記録する。
- 管理者は、清掃／消毒スケジュールをチェックし、連署する（付録 A のスケジュール雛形を参照）。また、スタッフに対しても、周辺を常に清潔に保つように奨励する。



<p>(b) 壁の表面は清潔な状態に保ち、清掃しやすく（必要に応じ、消毒しやすく）する。そのため、壁の材料としては、不透水性・非吸水性・無毒性の洗浄可能な素材を選ばなければならない。ただし、食品事業者がその他の材料を使用することが管轄当局によって認められる場合を除く。また、業務にとって適切な高さまで、壁面を平滑にする。</p>	<p>壁面の質は、この要件に準じるものとする。具体的には、漆喰塗り、エポキシ樹脂、PVC、GRP、その他の類似した独自シート材料、セラミックタイル、ステンレス製のシート材料、プラスチック、断熱パネルなどの材料を使用できる。表面が損傷・破損した場合は、可能な限り速やかに修繕または交換する。</p> <p>床と壁の間の継ぎ目部分、および壁同士が交わっている部分はすべて、線形を施して凹型にした後、効果的にシールを施すことで、清掃を容易にする。</p> <p>シート材料を用いる場合は必ず、継ぎ目部分に効果的にシールを施す。</p> <p>すべての表面と垂直壁は、物理的な損傷から保護する。</p>	<p>前述の Paragraph I および II の(a)と(b)のコメントを参照のこと。</p>
<p>(c) 天井（天井がない場合は、屋根の屋内側の表面）と天井用器具については、汚れの蓄積、結露、好ましくないカビの発生、および各種粒子の剥</p>	<p>天井は、定期的な清掃を効果的に行えるよう、また保守を適切に行えるように設計する。</p> <p>すべての表面部分を清掃できる状態にする。</p> <p>この要件を満たす材料としては、漆喰塗り、固定式の天井用器具、吊り天井、プラスチック、断熱パネルなどが挙げられる。</p>	<p>前述の Paragraph I および II の(a)のコメントを参照のこと。</p> <p>天井と天井用器具は、清掃／消毒計画の対象に含める。</p>

落を予防するように建設し、仕上げを施す。

ポリスチレンやファイバータイルなどの材料は、シールを施すのが難しいため推奨されない。鉄骨部分は露出しないようシールを施す。

吊り天井は、有害生物をモニタリングする目的で、すべてアクセスできるようにする。

材料の選び方、天井の設計、および絶縁性能は、結露を減らすために重要である。

ほとんどの場合、上記の材料を使用すれば、許容可能な質の表面を仕上げられるが、十分な修繕を行うことが前提となる。

構造体の設計時には、適切な換気設備を設置するだけでなく、材料を適切に用いることが極めて重要である。

天井は周期的に保守し、カビがある場合は除去する。また、食品に落ち込む恐れがあるその他の粒子やごみも除去する。カビの蓄積が見られる場合は必要に応じて適宜除去する。

照明器具には散光板をはめる。天井の保守・清掃時に必要な設備も適宜用意する。食品調理室では、はめ殺し窓を使用することが望ましい。

塗装表面の質は、食品グレードと同等とする。

(第I章2bのコメントも参照のこと)

敷地については定期的にモニタリングし、有害生物の棲み処となるような設備の漏れや緩みがないことを確認する。

このような場所がある場合は、有害生物防除業者に必ず確認してもらう。

<p>(d) 窓やその他の開口部は、汚れの蓄積を防ぐように建設する。外部環境に向けて開放できる窓には、必要に応じて防虫スクリーンを取り付ける。防虫スクリーンは、容易に取り外し、清掃できるものとする。窓を開けると汚染のリスクが生じるような場所では、業務中、窓は閉じたままとする。</p>	<p>食品調理エリア内の窓を調理作業中に開ける場合は、必ず、適切な防虫スクリーンを付ける。防虫スクリーンは、虫の侵入や汚染によるリスクを防ぐために必要である。</p> <p>スクリーンは、適切な耐久材料で作られているものとする。理想は、プラスチックまたはアルミ製のフレームと、プラスチックまたはステンレス製の網である。</p> <p>防虫スクリーン上に蓄積した汚れ／ごみは、食品汚染のリスク要因となる。そのため、スクリーンは、容易に取り外し、清掃できるものとする。</p>	<p>前述の Paragraph I および II の(a) のコメントを参照のこと。</p> <p>防虫スクリーンは、清掃／消毒計画の対象に含める。</p> <p>加工・包装エリア内のガラス窓は、ガラスが破損しないように対策を取る。</p>
<p>(e) ドアは、清掃しやすく（必要に応じ、消毒しやすく）する。そのため、ドアの表面材料としては、非吸水性の平滑な素材を選ばなければならない。ただし、食品事業者がその他の材料を使用することが管轄当局によって認められる場合を除く。</p>	<p>露出した食品を扱う従業員が触れる可能性があるドアはすべて、容易に清掃・消毒できるものとする。指板やハンドルなどのドア付属品も同様とする。</p> <p>ドアは、汚れが蓄積する恐れがある角や線形のな、平坦なデザインとする。PVC 製や類似の独自材料製ではないスイングドアは、ハンドルの代わりにプッシュプレートやキックプレートが付いていることが望ましい。</p>	<p>前述の Paragraph I および II の(a) のコメントを参照のこと。</p> <p>ドアは、清掃／消毒計画の対象に含める。</p> <p>ドアは、清掃しやすい不透水性の表面を備えており、適切に保守・修繕されているものとする。</p> <p>材料や仕上げはすべて、技術的性能が使用目的に適切に合致しているかを注意深く検討した上で決定する。</p>

	<p>この要件を満たすドア仕上げの材料としては、塗装木材、塗装金属、プラスチック、PVCなどが挙げられる。</p> <p>PVC、GRP、その他の独自のシート材料など、適切な不透水性材料でコーティングを施した木材も、使用することができる。シール加工が施されていない木材は使用が認められない。ニス塗装された木材も推奨されない。</p> <p>ドアフレームにも、平滑な非吸水性材料などで、必要な仕上げを施す。ドアのビジョンパネルには、破損防止加工が施された材料を使用する。ガラスの場合は、強化ガラスを使用する。</p> <p>ドアに金属被覆を用いる場合は、表面に適切なシールを施し、汚染を予防する。</p>	
--	---	--

(f) 食品を扱うエリア内の表面（各種設備の表面を含む）、特に食品と接触する表面は、清潔な状態に保ち、清掃しやすく（必要に応じ、消毒しやすく）する。そのため、表面の材料としては、耐食性・無毒性の平滑で洗浄可能な素材を選ばなければならない。ただし、食品事業者がその他の材料を使用することが管轄当局によって認められる場合を除く。

この規則は、食品調理エリア内の、食品と接触する表面や設備を対象とする。

このような設備は、通常、テナントの所有物である場合が多い。

卸売市場管理者は、具体的に明記されている場合のみ、設置されている設備や、食品と接触する設備の表面・部品に関する責任を負う。

この要件を満たす表面材料としては、ステンレス、食品グレードのプラスチック、セラミックなどが挙げられる。

ポリプロピレンなどのプラスチックには、切れ目や刻み目が入ってはいならない（清掃・消毒が効果的に行えないため）。

シール加工が施されていない木材は、どのような用途にも使用してはならない（効果的に洗浄できる食肉処理用のまな板を除く）。

食品を扱うエリア内の表面（各種設備の表面を含む）、特に食品と接触する表面は、清掃／消毒計画の対象に含める。

清掃／消毒スケジュールは、書面で作成し、以下の項目を含めるものとする。

- 清掃／消毒対象のエリアの定義
- 使用する用具の詳細、化学薬品の強さ
- 上記の使用手法
- 食品とあわせて使用する場合の注意事項

		<p>清掃・消毒作業の頻度と時間</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 求められる方法と基準</li> <li>- 清掃の有効性の検証法と、リスクに見合った適切な作業頻度</li> <li>- 安全衛生に関する注意事項</li> <li>- 清掃の担当責任者</li> <li>- チェックの担当責任者</li> </ul> <p>清掃業務を第三者の業者に委託する場合も、契約書に上記の要件を含めることが重要である。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 管理者は、清掃／消毒スケジュールをチェックし、連署する（付録 A のスケジュール雛形を参照）。また、スタッフに対しても、周辺を常に清潔に保つように奨励する。</li> </ul>
--	--	---

2. 必要に応じ、作業用の用具や機器を清掃・消毒・保管するための適切な設備を用意する。これらの設備は、耐食性の材料で建設し、清掃しやすいものとする。また、温水と冷水を十分に供給できるものとする。

上記パラグラフで述べたとおり、これらの用具や機器は、一般に、食品ビジネスの所有物である。ただし、シンク設備については、通常、卸売市場管理者が責任を負う。この場合、シンクはステンレス製とすることが望ましい。

シングルレバーの混合水栓を使用できるほか、温度を調節した水を配管や加熱装置から供給することも認められる。

場合によっては、用具の殺菌装置やエアドライヤーを卸売市場管理者が提供することも考えられる。このような機器は、耐久性が高い構造で、耐食性を備えているものとする。

清掃の手順を定めるのは、一般に、食品ビジネスの責任である。ただし、契約書や市場の規則に卸売市場管理者の責任として明記されている場合を除く。

清掃／消毒スケジュールは、（卸売市場管理者と第三者の委託業者のどちらが責任を負う場合でも）書面で作成し、以下の項目を含めるものとする。

- エリア：清掃／消毒対象のエリア、用いる方法、準拠する基準、および各当事者への安全・衛生上の注意事項を明確に定義する。

作業頻度・時間：定義済みの各エリアで考えられるリスクに見合った適切な清掃／消毒作業の頻度・時間。

- 使用する用具：定義済みの各エリアで使う用具の詳細。化学薬品の強さ、その使用方法、食品とあわせて／食品の近くで使用する場合の注意事項など。

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>検証と記録</u>：清掃／消毒基準に基づく作業の頻度とその有効性を各エリアで検証し、記録する。</li> <li>- <u>担当者</u>：清掃／消毒作業の実施担当者とチェック担当者を記録する。</li> <li>- 各設備は、食品汚染のリスクを防げるように設計・建設・保守する。</li> </ul>
<p>必要に応じ、食品を洗うために適切な設備を用意する。シンクや、食品を洗うためのその他の設備はすべて、第VII章の要件に従い、飲料水相当の質を有する温水・冷水を十分に供給できるものとする。また、常に清潔な状態を保ち、必要に応じて消毒を行う。</p>	<p>食品調理用のシンクと設備洗浄用のシンクは分離する。</p> <p>小規模ビジネスでは、食品・設備の洗浄に1つのシンクを使うことも認められる。ただし、両方の作業を効果的に実施できること、および食品の安全性を損なわないことを条件とする（食品調理目的で使用する前に、シンクを徹底的に清掃・消毒する）。</p> <p>シングルレバーの混合水栓を使用できるほか、温度を調節した水を配管や加熱装置から供給することも認められる。</p>	<p>手洗器は、清掃／消毒計画の対象に含める。</p>



## 第 V 章：設備に関する要件

法的要件	コンプライアンスへの手引き	適正規範に関するアドバイス
<p>1. 食品と接触する物品、器具、設備などはすべて、以下のよ うに扱う。</p> <p>(a) 効果的に清掃し、必要に応じ て消毒する。清掃・消毒作業 は、汚染のリスクを防ぐため に十分な頻度で行う。</p> <p>(b) 汚染のリスクを最小化できる ような形で建設し、適切な材 料を選定し、十分な保守・修 繕を行う。</p> <p>(c) (リサイクル不可能な容器や 包装を除き) 清潔さを維持 し、必要に応じて消毒を行え るような形で建設し、適切な 材料を選定し、十分な保守・ 修繕を行う。</p> <p>(d) 設備とその周辺を適切に清掃 できるような形で設置する</p>	<p>卸売市場管理者は、一般に、このよ うな設備については責任を負わ ない。</p> <p>卸売市場管理者とその他の食品ビ ジネスとの間の契約で規定され ている設備の責任範囲について は、右列のアドバイスを参照の こと。</p>	<p>一般に、このような設備について は、市場で業務を行っている食 品ビジネスが単独で責任を負 う。</p> <p>すべての関連設備は、清掃／消 毒計画の対象に含める。</p> <p>清掃／消毒の頻度は、リスクの 度合いによって決める。</p> <p>清掃／消毒スケジュールは、(卸 売市場管理者と第三者の委託業 者のどちらが責任を負う場合 でも) 書面で作成し、以下の 項目を含めるものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>エリア</u>：清掃／消毒対象の エリア、用いる方法、準拠する 基準、および各当事者への安 全・衛生上の注意事項を明確 に定義する。</li> <li>- <u>作業頻度・時間</u>：定義済 みの各エリアで考えられるリ スクに見合った適切な清掃／ 消毒作業の頻度・時間。</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- <u>使用する用具</u>：定義済みの各エリアで使う用具の詳細。化学薬品の強さ、その使用方法、食品とあわせて／食品の近くで使用する場合の注意事項など。</li><li><u>検証と記録</u>：清掃／消毒基準に基づく作業の頻度とその有効性を各エリアで検証し、記録する。</li><li>- <u>担当者</u>：清掃／消毒作業の実施担当者とチェック担当者を記録する。</li></ul> <p>管理者は、清掃／消毒スケジュールをチェックし、連署する（付録 A のスケジュール雛形を参照）。また、スタッフに対しても、周辺を常に清潔に保つように奨励する。</p> <p>設備も、保守のスケジュールに含める。</p>
--	--	---

<p>2. 必要に応じ、設備に適切な制御装置を取り付け、この規則の目的を必ず達成できるようにする。</p>	<p>卸売市場管理者は、一般に、このような設備については責任を負わない。</p>	<p>一般に、このような設備については、市場で業務を行っている食品ビジネスが単独で責任を負う。</p>
<p>3. 設備や容器の腐食を防ぐために化学薬品を使用する場合は、適正規範の規定に従う。</p>	<p>卸売市場管理者は、一般に、このような設備については責任を負わない。</p>	<p>一般に、このような設備については、市場で業務を行っている食品ビジネスが単独で責任を負う。</p>

## 第 VI 章：食品廃棄物

法的要件	コンプライアンスへの手引き	適正規範に関するアドバイス
<p>1. 食品廃棄物、非食用の副産物、その他のごみは、食品を扱う部屋から可能な限り迅速に除去し、蓄積しないようにする。</p>	<p>卸売市場管理者は、公共エリア内のごみに関し、直接的な責任を負う。</p> <p>そのため、ごみ容器は、市場内の適切な場所に設置し、適切な分別表示（「<u>動物由来でない</u>食品廃棄物」、「その他のごみ専用」など）を行う。</p> <p>また、プライベートエリアで出た食品廃棄物やその他のごみを除去するための設備を用意することも、一般に、卸売市場管理者の責任である。</p> <p>ただし、食品ビジネスが出した動物由来の食品廃棄物については、彼ら自身が直接的な責任を負う。</p> <p>どのような場合でも、ごみや廃棄物は、有害生物を引き付けるような形で保管してはならない [第 I 章 2(c)を参照]。</p> <p>動物由来でない食品廃棄物に関しては、食品ビジネスと卸売市場管理者との間の契約で、以下の各項目を定める。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 廃棄物の収集方法（直接食品ビジネスから、中央の指定集積所から、など）</li> </ul>	<p>動物由来の食品廃棄物とその他の廃棄物は、別々の容器で処理する。</p> <p>現行の規則によると、動物由来の食品廃棄物については、食品事業者が直接的な責任を負う。動物由来の食品廃棄物は、食品事業者が専用の容器を使って処理し、必要に応じて（1日に1回以上）除去する。</p> <p>動物由来の食品廃棄物は、食品事業者が直接専門業者を使って処分する。</p> <p>清掃／消毒スケジュールは、（卸売市場管理者と第三者の委託業者のどちらが責任を負う場合でも）書面で作成し、以下の項目を含めるものとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>エリア</u>：清掃／消毒対象のエリア、用いる方法、準拠する基準、および各当事者への安全・衛生上の注意事項を明確に定義する。</li> </ul>