別添１

施設の構造設備及び衛生管理等に関する基準

第１　一次生産及びその関連作業における構造設備及び衛生管理等に関する基準

１．衛生管理基準

（１）食品事業者は、一次産品がその後に受ける加工についても考慮した上で、可能な限り一次産品の汚染を防ぐように努めること。

（２）（１）に定める一般的な義務の規定とは別に、食品事業者は一次生産及び関連事業における危害の管理に関係する国内法等の関連規定を遵守すること。これには、以下を含む。

ア　空気・土・水・飼料・肥料・動物用医薬品・農薬・殺虫剤等から生じる汚染及び廃棄物の保管・取扱い・処理から発生する汚染を抑制するための措置

イ　人畜共通感染症及び人畜共通感染症病原体のモニタリングと管理のプログラムを含めた人の健康と密接に関係する動物の衛生及び福祉に関する措置

（３）魚介類の養殖、捕獲又は魚介類由来の一次産品の製造に携わる食品事業者は、必要に応じて以下の目的のために十分な措置を講ずること。

ア　飼料の保管・取扱いに使用される施設を含め、一次生産及びその関連事業との関わりで使用される全ての施設を清潔に保つこと。また、必要に応じて清掃後に適切な方法で消毒すること。

イ　装置、容器、枠箱、車両及び船を清潔に保ち、必要に応じて清掃後に適切な方法で消毒すること。

ウ　汚染防止に必要な場合は必ず飲用適の水又は清浄水を使用すること。

エ　食品を取り扱う職員の健康状態が良好であることを確認し、健康状態が公衆衛生に及ぼすリスクに関する研修を受けさせること。

オ　可能な限り動物や害虫が汚染の原因にならないよう努めること。

カ　汚染を防止できるように廃棄物及び有害物資の保管及び取扱を行うこと。

キ　食品を通じて人に感染する感染症の発生及び伝播を防ぐこと。また、新たな魚介類を導入する際には予防的な措置を講じ、感染症の流行が疑われるときには都道府県知事等に報告すること。

ク　魚介類から採取したサンプル又はその他のサンプルで行った分析で人の健康に重大な意味を持つ分析結果を十分考慮すること。

ケ　飼料添加物や動物用医薬品は関連法規で定められたとおり正しく使用すること。

（４）食品事業者は、監視の中で確認された問題を通知された場合、適切な改善措置を講ずること。

２．記録の管理