設備、機械、器具の衛生管理

(１)設備の衛生管理

① 作業場内は毎日作業終了後に必ず清掃するとともに、原材料、製品、仕掛品の保管場所は常に清潔に保つ。

② 落下異物などを防ぐため、天井（清掃可能な範囲）、窓、照明器具、換気扇、排水溝は月に１回、日を決めて清掃する。

③ トイレは専用の履物を用意し、適切に清掃及び消毒を行い常に清潔な状態を保つ。

(２)防鼠、防虫

① ねずみやゴキブリ、ハエ、などの昆虫の侵入や発生状況を毎日目視確認する。

② ねずみや昆虫の侵入や発生が認められた時は速やかに駆除し、発生日時と場所、駆除の状況（使用した薬剤及び外注先など）を記録すると共に発生源・侵入経路を調査確認し、再発を防止する対策をとる。

(３)機械・器具の衛生管理

① 機械類は毎日作業終了後に、特に取り外しの出来る部品は取りはずして、異物混入を防止する観点から部品の破損、脱落などを点検の上で、洗浄消毒後、乾燥させる。

また、使用中において部品の欠損等を発見した場合には直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう適切に対応する。

② 作業台は、毎日作業終了後の清掃の際にアルコールスプレーなどで消毒する。

③ サワリ、ボール、その他の小物器具、及び番重等の一時保管・運搬用具は必ず毎作業終了時に洗浄して清潔を保つ。

④ ザル、篩などは洗浄後、熱湯をかける。または、次亜塩素酸及び同等の効果が認められる消毒剤を使用して殺菌を行う。