施設の管理

食品製造にふさわしい製造施設の環境を整え、保守、点検を行います。

① 施設内部、周辺、敷地内を定期的に清掃します。

② 施設内への虫やネズミの侵入口（隙間など）をなくします。

③ 排水溝は週に1 回の頻度で清掃します。

④ 施設内で塗装の剥がれや錆の兆候が認められた場合、落下する前に取り除きます。

⑤ 施設内に結露や雨漏りが発生しないようにします。

⑥ 作業室には不必要なものは置かないようにします。

●内壁、天井は1 カ月に1 回以上の頻度で清掃し、常に清潔に保ちましょう。

●採光、照明、換気を十分に行い、必要に応じて温湿度管理を行いましょう。