

[集団給食用食品] 高度化基盤整備事項参考規定等リスト

1. 国内の規定類

- (1) 食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）（厚生労働省；平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号）
- (2) 食品衛生監視票（厚生労働省；平成 16 年 4 月 1 日付け食安発第 0401001 号）
- (3) 食品衛生法第 1 条の 3 第 2 項の規定に基づく食品等事業者の記録の作成及び保存について（厚生労働省；平成 15 年 8 月 29 日付け食安発第 0829001 号）
- (4) 総合衛生管理製造過程承認制度実施要領（通称、マル総）（厚生労働省；平成 12 年 11 月 6 日付け生衛発第 1634 号）
- (5) FCP 共通工場監査項目
- (6) FCP 商品情報の管理体制項目
- (7) アレルギー物質を含む食品に関する表示 Q & A（消費者庁；平成 25 年 9 月 20 日付け消食表第 257 号）
- (8) 食品トレーサビリティシステム導入の手引（農林水産省；平成 20 年 3 月第 2 版）
- (9) 食品業界の信頼性向上自主行動計画「策定の手引き～5つの基本原則～」（農林水産省；平成 20 年 3 月）

2. 国際的な規格等

- (1) CAC/RCP 1-1969:General Principles of Food Hygiene（コーデックス委員会；食品衛生の一般原則）
- (2) ISO/TS 22002-1:2009:Prerequisite Programmes on Food Safety（国際標準化機構；食品安全の前提条件プログラム）
- (3) 21 CFR Part 110:Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing, Packing, or Holding Human Food（cGMP）（米国；現行適正製造規範）

3. 品目別参考規程類

- (1) 大量調理施設衛生管理マニュアル（厚生労働省）
- (2) わかりやすい品質管理マニュアル（公益社団法人日本給食サービス協会）
- (3) わかりやすいリスク管理マニュアル（公益社団法人日本給食サービス協会）
- (4) わかりやすいドライ運用システムマニュアル（公益社団法人日本給食サービス協

会)

- (5) はじめての衛生の手引き (公益社団法人日本給食サービス協会)
- (6) 洋生菓子の衛生規範 (厚生労働省)