

米国食品衛生主要法規に関する調査報告書

平成 20 年 3 月

社団法人 日本食品機械工業会
安全・衛生企画委員会

目次

1. Food code

序文	1
前書き	4
第1章 目的と定義	16
1-1 タイトル、趣旨、適用範囲	16
1-101 タイトル	16
1-102 趣旨	16
1-103 適用範囲	16
1-2 定義	17
1-201 適用性と用語の定義	17
第2章 管理及びその要員	省略
第3章 食品	省略
第4章 機器、什器およびリネン類	38
4-1 製作および補修用材料	38
4-101 多目的用途	38
4-102 専用使い捨ておよび使い捨て	41
4-2 設計と製作	42
4-201 耐久性と強度	42
4-202 洗浄性	42
4-203 精度	44
4-204 機能性	45
4-205 適合性	54
4-3 数量および容量	54
4-301 機器	54
4-302 什器、温度測定装置、試験装置	56
4-4 設置場所と据付	57
4-401 設置場所	57
4-402 据付	58
4-5 保守と操作	60
4-501 機器	60
4-502 什器および温度測定装置、圧力計測具	65
4-6 機器および什器の洗浄	66
4-601 目的	66

4-602	頻度	67	
4-603	方法	70	
4-7	機器および什器の消毒	74	
4-701	目的	74	
4-702	頻度	74	
4-703	方法	74	
第5章	用水、配管、及び排水	省略	省略
第6章	物的設備	81	81
6-1	製作および補修用材料	81	
6-101	屋内区域	81	
6-102	屋外区域	82	
6-2	設計、製作、据付	82	
6-201	洗浄性	82	
6-202	機能性	84	
6-3	量および容量	88	
6-301	手洗い用流し	88	
6-302	トイレおよび小便器	89	
6-303	照明	89	
6-304	換気	90	
6-305	更衣室、ロッカー	90	
6-306	清掃用流し	90	
6-4	設置場所と据付	91	
6-401	手洗い用流し	91	
6-402	トイレ	91	
6-403	従業員施設	91	
6-404	瑕疵商品	91	
6-405	廃物、資源ごみ、回収品	92	
6-5	保守と操作	92	
6-501	構内、構造、付属品、備品一方法	92	
第7章	有毒又は有害物質	省略	省略
第8章	遵守・実施	省略	省略
附属書1	遵守・実施	省略	省略

- 附属書 2 参考文献 97
第 4 章 機器、什器およびリネン類 97
附属書 3 公衆衛生理論 省略
附属書 4 食品事業所の検査 省略
附属書 5 HACCP 指針 省略
附属書 6 食品加工 省略
附属書 7 書式モデル、注意事項、及び一覧 省略

**2. The Code of Federal Regulations, Title 21—Food and Drugs
Part 110: Current Good Manufacturing Practice in Manufacturing,
Packing, Or Holding Human Food**

- サブパート(副条)A 通則 102
サブパート B 建物および施設 105
サブパート C 機器 109
サブパート D 予備 109
サブパート E 製造および工程の管理 109
サブパート F 予備 113
サブパート G 欠陥に対する措置基準 113