

Codex

食品衛生の一般原則 2022

- 対訳 -



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020, 2022*.
Editorial corrections in 2011.

Published by
World Health Organization,
the Food and Agriculture Organization of the United Nations and
Japan Food Hygiene Association

* This edition contains a new Annex IV, Figure 1 and Table 1 which introduce tools to determine the critical control points in a hazard analysis and critical control point (HACCP) system.

公益社団法人日本食品衛生協会
Japan Food Hygiene Association

Codex

食品衛生の一般原則 2022

- 対訳 -



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE

CXC 1-1969

Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020, 2022*.
Editorial corrections in 2011.

Published by
World Health Organization,
the Food and Agriculture Organization of the United Nations and
Japan Food Hygiene Association

* This edition contains a new Annex IV, Figure 1 and Table 1 which introduce tools to determine the critical control points in a hazard analysis and critical control point (HACCP) system.

公益社団法人日本食品衛生協会

1. INTRODUCTION

2. OBJECTIVES

3. SCOPE

4. USE

4.1 Roles of Competent Authorities, Food Business Operators, and Consumers

5. GENERAL PRINCIPLES

5.1 Management Commitment to Food Safety

6. DEFINITIONS

Part one GOOD HYGIENE PRACTICES

7. INTRODUCTION AND CONTROL OF FOOD HAZARDS

8. PRIMARY PRODUCTION

8.1 Environmental control

8.2 Hygienic Production

8.3 Handling, Storage and Transport

8.4 Cleaning, Maintenance and Personnel Hygiene

9. ESTABLISHMENT-DESIGN OF FACILITIES AND EQUIPMENT

9.1 Location and structure

9.2 Facilities

9.3 Equipment

10. TRAINING AND COMPETENCE

10.1 Awareness and Responsibilities

10.2 Training Programmes

10.3 Instruction and Supervision

10.4 Refresher Training

11. ESTABLISHMENT MAINTENANCE, CLEANING AND DISINFECTION, AND PEST CONTROL

11.1 Maintenance and Cleaning

11.2 Pest control systems

11.3 Waste management

12. PERSONAL HYGIENE

12.1 Health Status

12.2 Illness and Injuries

12.3 Personal Cleanliness

目 次

本書の概要	i
食品衛生の一般原則	4
1. 序文	5
2. 目的	7
3. 適用範囲	7
4. 使用（用途）	7
4.1 規制機関、食品事業者および消費者の役割	8
5. 一般原則	9
5.1 食品安全へのマネジメントコミットメント	10
6. 定義	11
第 1 部 適正衛生規範	14
7. 序章および食品ハザードのコントロール	14
8. 一次生産	15
8.1 環境衛生	16
8.2 衛生的な生産	16
8.3 取扱い、保管および輸送	17
8.4 （一次生産における）洗浄、維持管理および従業員の衛生	17
9. 施設：設備および機械器具のデザイン	18
9.1 立地と構造	18
9.2 設備	20
9.3 機械器具	22
10. トレーニングおよび力量	22
10.1 認識および責任	23
10.2 トレーニングプログラム	23
10.3 指示および監督	24
10.4 リフレッシュトレーニング（再トレーニング）	24
11. 施設のメンテナンス、洗浄・消毒およびペストコントロール	24
11.1 メンテナンスおよび洗浄	25
11.2 ペストコントロールシステム	27
11.3 廃棄物の管理	28
12. 従業員衛生	29
12.1 健康状態	29
12.2 疾病および怪我	29
12.3 従業員の清潔さ	30