

## 認証基準(個別基準 一鶏卵選別包装施設(GPセンター)一)

項目	危害要因	衛生管理の方法	頻度等	記録を要する事項	
1 施設設備の衛生管理	構成施設設備の保守点検 不適切な保守点検	処理施設(原料卵保管場所・洗卵場所・乾燥場所・検卵場所・選別包装場所及び製品保管場所等)について、保守点検方法が示されていること 洗卵場所には、原則として、流水式で適切な温度が確保できる洗卵設備が設置されていること 乾燥場所には、水洗後の卵が速やかに乾燥できる設備が設置されていること 検卵場所には、正常卵と破卵等を的確に選別できる検卵設備が設置されていること 不適の場合の対応方法(設備の改善方法等)が示されていること	保守点検頻度の記載があること	保守点検結果及び不適の場合の対応方法について記録方法の記載があること	
2 食品等の衛生的な取扱い	1 原料卵の受入れ	搬入年月日、搬入量、原則として、採卵養鶏場所在地及び氏名、産卵日又は採卵日並びに原料卵の衛生に関する情報の確認手順が示されていること 原料卵を点検し、食用不適卵である腐敗卵、カビ卵、重度破卵及び孵化中止卵を発見した場合には食用にしないこと並びに破卵、重度汚卵及び軟卵を選別し生食用としないこと の確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	搬入毎に確認する旨の記載があること	確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること	
	2 原料卵の保管	原料卵を採卵養鶏場、搬入年月日等により管理し、保管する旨の記載があり、保管期間、温度の管理方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	搬入搬出毎に点検する旨の記載があること	点検結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること	
	3 原料卵の洗卵	卵殻表面に付着した汚れの残存	洗浄前に重度汚卵及び卵殻膜が破れている破卵を除去する手順が示されていること 洗浄は、原則として、流水式で行い、循環式による場合は、洗浄後にすすぎを行うこと 洗浄水の温度は、30℃以上、かつ、原料卵の温度より5℃以上高くすること すすぎ水の温度は洗浄水の温度より5℃以上高くすること これらの確認手順が示されていること 洗浄に用いるブラシの衛生管理の方法が示されていること 洗浄水及びすすぎ水は、150 ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液、又はこれと同等以上の効果を有する消毒方法を用いるものとし、その確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	原料卵を洗浄前に確認する旨の記載があること 洗浄水及びすすぎ水の温度確認は始業時、終業時を含み1日に2回以上行う旨の記載があること 洗浄に用いるブラシの衛生状態の確認は1日に1回以上行う旨の記載があること 薬剤の濃度確認は始業時及び終業時の確認を含み、1日に2回以上行う旨及びその他の消毒方法による場合は、確認頻度の記載があること	確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること
	4 乾燥	・カビの発生 ・微生物の卵殻内侵入	洗卵後、速やかに乾燥するための手順が示されていること 乾燥に用いるブラシの衛生管理の方法が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	乾燥に用いるブラシの衛生状態の確認は1日に1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること
	5 検卵	破卵等の残存	検卵の実施方法が示されていること 「検卵責任者」として専任された者が検卵を行うか、又は機械により検卵する場合は「検卵責任者」が検卵状況を管理すること 正常卵以外と判定されたものは、生食用としないこと及び食用不適卵を発見した場合には食用としないことの確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	確認は1日1回以上行う旨の記載があること	確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること

## 認証基準(個別基準 一鶏卵選別包装施設(GPセンター)一)

項目		危害要因	衛生管理の方法	頻度等	記録を要する事項
2 食品等 の衛生 的な取 扱い	6 包装	微生物等による汚染	包装(外包装)及び容器包装は、衛生的で清潔なものを用いること 原則として、包装資材の再利用は行わないものとする これらの確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	製造毎に確認する旨の記載があること	製造数量、確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること
	7 表示	期限表示の誤表示による腐敗変敗	包装品について関係する法令で定められた事項の表示見本が示されていること 製品表示の確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	表示内容を製造毎に確認する旨の記載があること	確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること
	8 製品の保管及び配送	有害微生物の汚染及び増殖	賞味期限を設定する際に根拠としている温度を超えない範囲で、適切に保管、配送する旨の記載があり、温度の管理方法が示されていること 出荷先毎の出荷数量の確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	出荷毎に確認する旨の記載があること	出荷先毎の出荷数量、確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること
	9 製品卵検査		製品卵の検査項目及び検査手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること	月に1回以上検査する旨の記載があること	検査結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること