

別表

一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
1.施設の設計および設備の要件						
1)施設の立地および装置の設置						
1	・GPセンターは、製品の品質や安全性に重大な影響を及ぼさない場所にある。	○		○	○	○
2	・野鳥や害虫を考慮し、GPセンター周囲に水溜り、雑草、果実など実を結ぶような樹木、害虫がつきやすい樹木は避け、問題にならないようよく整備されている。		○	○	○	○
3	・GPセンター敷地内への出入り口ははっきり分かるようになっていて、入口には車両消毒設備が完備されている。	○		○	○	○
4	・GPセンター入口は、人の手洗い、消毒(手指、靴等)ができるよう設備が完備されている。	○		○	○	○
5	・駐車場は、従事者と外来者が区分されている。		○	○	○	○
6	・インラインGPセンターの場合、農場からの塵埃等が直接入らないように工夫されている。		○	○	○	×
7	・コンテナ・トレーの保管場所は、野鳥・そ族・害獣等が侵入できないように密閉されている。	○		○	○	×
2)施設内部のデザイン、配置および構造						
8	・原料卵搬入口と製品卵出荷口とは、交差汚染が起こらないように区別されている。	○		○	○	×
9	・インラインの場合、原料卵受入口(バーコンによる搬入口)は、鼠等が侵入できないよう工夫されている。	○		○	○	×
10	・原料卵保管室又は原料卵供給室と選別包装室は隔壁でゾーニング(管理区分)されている。	○		○	○	×
11	・選別包装室・製品保管室と包装資材保管室は隔壁でゾーニング(管理区分)されている。	○		○	×	○
12	・従事者の更衣室は、工場内部と区分されている。	○		○	○	○
13	・原料卵供給と選別包装・製品保管とは従事者による交差汚染が起こらないように配慮された構造である。	○		○	○	×
14	・作業場で使用する衣類・帽子・シューズの保管場所は、衛生管理がし易い構造になっている。	○		○	○	○
15	・原料卵供給室、選別包装室・製品保管室(冷蔵庫含む)および包装資材保管室の出入り口は、従事者や搬入具などによって交差汚染が起こらないように配慮された構造になっている。	○		○	×	×
16	・食事や休憩のための、仕切られた部屋が設けられている。	○		○	○	○
3)鶏卵または包装・資材と接する装置デザイン、配置、構造						
17	・製品卵・包装資材、原料卵等に使用するパレットなどはよく分かるように識別されている。	○		○	○	○
18	・製品卵またはG卵(※2)の出荷、輸送等に用いる移動ラック(台車)等は、十分に備えられている。	○		○	○	○
19	・原料卵供給側と選別包装側で使用するコンテナおよびアメリカントレーは、区別されており、十分に備えられている。	○		○	○	×
20	・洗卵に容易に殺菌剤等が投入できる構造になっている。	○		○	○	×
4)給水、排水、廃棄施設の設置とその処理						
21	・貯水槽がある場合、鼠及び野鳥等の糞が入らないような構造である。	○		○	○	×
22	・排水溝および排水処理施設は充分である。	○		○	○	○
23	・排水溝および排水処理施設は清掃・管理が容易である。	○		○	○	○
24	・排水口などにネットを備えるなど鼠等の侵入を防ぐようになっている。	○		○	○	○

# 一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
25	・洗卵水の熱源設備(ボイラー等)は、容易に調整可能である。	○		○	○	×
26	・廃棄物の一時保管施設が設置されており、また必要に応じて処理施設が設置されている。	○		○	○	×
5) 温度管理、空調および換気						
27	・原料卵保管室、原料卵供給室、選別包装室、製品保管室(冷蔵庫含む)、包装資材保管室は、温度が計測できる施設である。	○		○	○	○
28	・原料卵保管室、原料卵供給室、選別包装室、製品保管室(冷蔵庫含む)、包装資材保管室は、湿度が計測できる施設である。		○	○	○	○
29	・原料卵保管室、原料卵供給室、選別包装室、製品保管室、包装資材保管室の空調は、基本的に陽圧で鶏卵等の流れを考慮した設備である。		○	○	○	○
30	・各室の空調設備は、清掃が容易である。	○		○	○	○
31	・原料卵供給室の洗卵工程において発生する蒸気の排気が容易な構造である。	○		○	○	×
6) 照明						
32	・原料卵保管室は照明があり、床から80cm程度の高さで300ルクス以上が確保できる。		○	○	○	×
33	・原料卵供給室は照明があり、検卵箇所(鶏卵の位置)においては、500ルクス以上が確保できる。		○	○	○	×
34	・選別包装室は照明があり、検卵(検品)箇所(鶏卵の位置)においては、700ルクス以上が確保できる。		○	○	○	○
35	・製品保管室(冷蔵庫含む)は照明があり、500ルクス以上が確保できる。		○	○	×	○
36	・包装資材保管室は照明があり、300ルクス以上が確保できる。		○	○	×	○
37	・包装資材保管室、選別包装室、製品保管室の照明は、飛散防止対策(保護カバー等)が取り付けられていること。		○	○	×	○
7) 貯蔵設備						
38	・冷蔵設備または冷凍設備を必要とする場合、温度は容易にコントロールすることができる。	○		○	○	○
39	・冷蔵設備または冷凍設備を必要とする場合、十分な設備を備えていること。		○	○	○	○
8) 人の便所などの衛生設備						
40	・便所の入り口には、手洗い、消毒ができる設備が設置されている。	○		○	○	○
41	・従事者の食堂、休憩室、便所は工場内部と区分され、交差汚染が起こらないように配置されている。	○		○	○	○
42	・原料卵供給、選別包装・製品保管の各工程間で従事者による交差汚染が起こるようなことがないようになっている。	○		○	○	×
43	・工場入場時に、髪の毛、埃等を除去する設備(ローラー、エアシャワーなど)が完備されている。	○		○	○	○
2. 施設・設備の保守および衛生管理						
1) 保守管理および衛生管理の手順および方法						
[工場周囲]						
44	・GPセンターで行われる清掃、洗浄、消毒作業は、責任者を定めること。	○		○	○	○
45	・GPセンターの周囲(屋根、壁、排水溝、消毒設備、貯水槽、駐車場等)は、定期的または必要に応じて見回りを行い、破損、故障など異常があった場合は、適切な処置がとられ、記録されている。		○	○	○	○
46	・GPセンター周囲(排水溝、駐車場等の敷地)は、害虫等が発生・生息しないように定期的または必要に応じて清掃され記録されている。	○		○	○	○
47	・GPセンター敷地入口に設置された車輛消毒設備は、毎日作動確認され、必要に応じて消毒剤の補給が適切に行われ記録されている。	○		○	○	×

# 一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
48	・GPセンター入口に設置された消毒設備(踏込み槽、噴霧器等)は、毎日確認され、必要に応じて消毒剤の補給が適切に行われ記録されている。	○		○	○	×
[工場入口および工場入室]						
49	・GPセンター入場時にエアシャワーが設置された施設は、適度に清掃され、記録されている。	○		○	○	○
50	・GPセンター入場時に髪の毛・埃を除去するためのローラーは、適度に取り替えられ清潔である。	○		○	○	○
51	・GPセンター入場時の手洗い消毒設備は、適度に清掃され、適度に補充され、清潔である。	○		○	○	○
52	・GPセンター入場時のシューズ箱(下駄箱)がある場合、毎日清掃され、清潔である。	○		○	○	○
[休憩室及び食堂]						
53	・休憩室及び食堂(ロッカー等を含む)は、整理整頓され清掃され清潔である。	○		○	○	○
54	農場従事者とGPセンターあるいは独立G施設従事者の更衣室・休憩室・食堂等は明確に区別されている。	○		○	○	×
[便所]						
55	・便所は、毎日(必要に応じて複数回)清掃されている。	○		○	○	○
[原料卵保管室/原料卵供給室]						
56	・原料卵保管室/原料卵供給室/包装室/製品保管室に、そ族、害虫、害獣、野鳥等が侵入できる隙間等がないように管理されている。	○		○	○	○
57	・原料卵保管室の照度は、300ルクス以上確保できるよう定期的に管理され、計測し記録されている。		○	○	○	×
58	・原料卵保管室の空調設備(エアコン、換気扇)は、1回以上/月、清掃され、記録されている。		○	○	○	×
59	・原料卵保管室/原料卵供給室は、整理整頓され、清掃され記録されている。	○		○	○	×
60	・清潔かつ定期的に洗浄されているコンテナ・トレーを使用している。		○	○	○	×
61	・原料卵保管室/原料卵供給室で使用される原料卵専用移動ラック等は適度に清掃されている。		○	○	○	×
62	・原料卵供給室の送卵ライン(オートローダ等含む)は、作業終了後、毎日綺麗に清掃され、記録されている。	○		○	○	×
63	・原料卵供給室の転卵装置(給卵ゴム)は、作業終了後、毎日取り外し、綺麗に清掃され、定められた手順・方法で洗浄消毒され、記録されている。	○		○	○	×
64	・原料卵供給室の排水溝は作業終了後、毎日綺麗に清掃され、記録されている。	○		○	○	×
65	・原料卵保管室/原料卵供給室で使用する温度計は、1回以上/月評価され、必要な場合校正され、記録されている。	○		○	○	×
66	・原料卵保管室/原料卵供給室で使用する計量器は、計量法にもとづき、定期的に校正され合格したことが記録されている。		○	○	○	×
67	・原料卵供給室の検卵箇所(卵の位置)の照度は、500ルクス以上確保できるよう定期的に管理され、計測し記録されている。		○	○	○	×
68	・洗卵・乾燥ブラシの磨耗状況を2回以上/月確認し、必要に応じてレベル調整または交換され、その結果は記録され、管理されている。	○		○	○	×
69	・洗卵ブラシは、作業終了後、毎日取り外し、定められた手順・方法で洗浄・消毒・乾燥され記録されている。又は同等の措置が取られ記録されている。	○		○	○	×
70	・洗卵機内は作業終了後、毎日綺麗に清掃され、定められた手順・方法で洗浄・消毒され、記録されている。	○		○	○	×
71	・乾燥ブラシは、作業終了後、毎日取り外し、定められた手順・方法で洗浄・消毒・乾燥され記録されている。又は同等の措置が取られ記録されている。	○		○	○	×

# 一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
72	・乾燥機内は作業終了後、毎日綺麗に清掃され、記録されている。	○		○	○	×
73	・次亜塩素酸ナトリウムまたは同等の殺菌剤を使用する場合、その注入機は始業前に保守点検が行われ、記録されている。	○		○	○	×
74	・洗浄水およびすすぎ水の加温機(ボイラー等)は、始業前に保守点検が行われ記録されている。	○		○	○	×
75	・原料卵供給室の空調設備(エアコン、換気扇)は、1回以上/月、清掃され、記録されている。		○	○	○	×
【選別包装室】						
76	・選別包装室(清潔作業区域)の送卵ラインは、作業終了後、毎日綺麗に清掃され、必要な箇所は消毒され記録されている。	○		○	○	○
77	・ヒビ検知器は、始業前に正常確認が行われ必要な場合校正され、記録されている。		○	○	○	×
78	・ヒビ検知器は、1回以上/年専門業者による点検が行われ校正され、記録されている。	○		○	○	×
79	・計量器(個)は、始業前又は終業後に正常確認が行われ必要な場合校正され、記録されている。		○	○	○	×
80	・計量器(個)は、計量法にもとづき、定期的に校正され、合格したことが記録されている。		○	○	○	×
81	・血卵検知器は、始業前又は終業後に正常確認が行われ必要な場合校正され、記録されている。		○	○	○	×
82	・血卵検知器は、1回以上/年専門業者による点検が行われ校正され、記録されている。	○		○	○	×
83	・玉抜け検知器は、始業前又は終業後に正常確認が行われ必要な場合校正され、記録されている。		○	○	×	○
84	・玉抜け検知器は、1回以上/年専門業者による点検が行われ校正され、記録されている。		○	○	×	○
85	・計量器(ダンボール用)は、始業前又は終業後に正常確認が行われ必要な場合校正され、記録されている。		○	○	×	○
86	・計量器(ダンボール用)は、計量法にもとづき、定期的に校正され、合格したことが記録されている。		○	○	×	○
87	・選別包装室の送卵ライン(ターンテーブル等含む)は、作業終了後、毎日綺麗に清掃され記録されている。	○		○	○	○
88	・選別包装室(清潔作業区域)の空調設備(エアコン、換気扇)は、1回以上/月清掃され、記録されている。		○	○	○	○
【製品保管室】						
89	・製品保管室の床は作業終了後、毎日綺麗に清掃され、記録されている。	○		○	×	○
90	・製品保管室の空調設備(エアコン、換気扇)は、1回以上/月清掃され、記録されている。		○	○	×	○
91	・製品保管室で使用する温度計は、1回以上/月評価され、必要な場合校正され、記録されている。	○		○	×	○
【包装資材保管室】						
92	・包装資材保管室の床は作業終了後、毎日綺麗に清掃され、記録されている。	○		○	×	○
93	・包装資材保管室の空調設備(エアコン、換気扇)は、1回以上/月清掃され、記録されている。		○	○	×	○
【清掃用具保管管理】						
94	・清掃用具(ほうき、モップ、掃除機)は、衛生管理区域(休憩室、食等を含む)ごとに専用化(識別)され、管理されている。	○		○	○	○
95	・清掃用具(布巾、雑巾)は、ライン上、ライン下ごとおよび衛生管理区域ごとに専用化(識別)され、管理されている。	○		○	○	○
96	・清掃用具は、使用后、毎日清掃(洗浄、洗濯、消毒など)され、専用(別室、ロッカーなど)の場所に保管され管理されている。	○		○	○	○

一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
〔貯水槽〕						
97	・洗卵に使用する水は、食品衛生法に基づき、2回／年以上(地下水)・1回／年以上(上水)検査し、逸脱した場合は改善措置が取られている。	○		○	○	×
98	・洗卵に使用する水を貯水する場合、貯水槽が10t以上ある場合、1回／年以上の清掃が行われ記録されている。	○		○	○	×
99	・洗卵に使用する水を貯水する場合、貯水槽が10t未満の場合も、1回／年以上の清掃に努め、記録されている。	○		○	○	×
100	・貯水槽は大きさに問わず、ねずみ、野鳥、昆虫等の侵入を防止するため破損、隙間の有無を1回／月以上確認しており、異常を確認した場合には直ちに適切な処置が行われている。破損、隙間の有無、および補修など処置を行った場合は、処置の内容を記録されている。	○		○	○	×
101	・製品と接触する潤滑油は食品グレードを使用すること。		○	○	○	○
2) 鼠族、昆虫、野鳥、害獣の発生、侵入防止方法の確立、計画、実施						
102	・作業中の原料卵搬入口、包装資材搬入口、製品出荷口および人、使用器具等の移動口から鼠族、昆虫、野鳥、害獣が侵入しないよう防止に努め、定められた規程通りに実施されている。		○	○	○	○
103	・GPセンター内外で、そ族、害獣、昆虫等の生息、発生防止および駆除が定められた規程通りに実施され、記録され管理されている。 またアウトソーシングの場合においても管理担当者が明確になっており、記録を含め管理が効果的に行われている。	○		○	○	○
104	GPセンター敷地内で、犬猫等の動物を飼育しない。		○	○	○	○
3) 廃棄物の取り扱い方法の確立と実施						
105	・GPセンター内外で発生する廃棄卵、廃棄包装資材、使用済みペスト管理用具、廃棄用コンテナ・トレー等は、指定の廃棄場所に置かれ、法規制に準じて処理されている。また必要に応じて処理記録(マニフェスト)されている。	○		○	○	○
106	・廃棄する包装資材は、廃棄日、数量等が記録されている。		○	○	○	○
4) モニタリング方法の確立と実施						
107	・施設設備の微生物等の検査に関する規程が文書化され、実施計画とその記録が確認できる。	○		○	○	○
108	・原料卵保管室、原料卵供給室の床面は、DS(※1)によるサルモネラ検査を1回以上／月実施し、陽性の場合には検査結果を分析し、改善に努めている。	○		○	○	×
109	・資材保管室の床面は、DS(※1)によるサルモネラ検査を1回以上／月実施し、陽性の場合には検査結果を分析し、改善に努めている。	○		○	×	○
110	・選別包装室の床面は、DS(※1)によるサルモネラ検査を1回以上／月実施し、陽性の場合検査結果を分析し、改善に努めている。	○		○	×	○
111	・製品保管室の床面は、DS(※1)によるサルモネラ検査を1回以上／月実施し、陽性の場合には検査結果を分析し、改善に努めている。	○		○	×	○
112	・インラインの場合、洗卵前のパーコンは、DS(※1)によるサルモネラ検査を1回以上／月実施し、陽性の場合には検査結果を分析し、直ちに改善に努めている。	○		○	○	×
113	・洗卵・乾燥ブラシおよび洗卵機内の清浄化を確認するため、微生物(大腸菌群)検査の基準値を設け、4回以上／年実施し、逸脱した場合は改善している。	○		○	○	×
114	・オートローダ給卵ゴムは、サルモネラ検査を1回以上／月実施し、陽性の場合には検査結果を分析し、直ちに改善に努めている。	○		○	○	×
115	・紫外線殺菌等の工程を管理する場合、殺菌効果の有効性を示す根拠として、通過前および通過後のラインごとの微生物検査(一般生菌数)を2回以上／年実施し、記録されている。		○	○	○	×
3. 原材料						
1) 供給先とのコミュニケーション						
116	・原材料(原料卵、鶏卵、包装・資材等)の供給者は、リスト表で明確にしている。	○		○	○	○
117	・供給者とのコミュニケーションの実施状況が必要に応じて記録(名前、実施日、方法、内容など)されている。	○		○	○	○

# 一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
2) 供給される原料等の受入基準および逸脱時の取扱い						
118	・原材料(原料卵、製品卵、包材、殺菌剤等)の受入れ基準および逸脱時の処置方法が文書化されている。	○		○	○	○
119	・原料卵受入は、供給農場名、受入日、受入量が記録されている。	○		○	○	×
120	・搬入する化学物質は最新のMSDS(化学物質安全データシート)が確認できる。	○		○	○	○
3) 業務委託先(アウトソーシング先)						
121	・業務委託される原料卵(製品卵含む)等の輸送業者、施設・設備の保守・衛生管理業者、そ族・昆虫等の駆除業者等は、リスト表で明確にしている。		○	○	○	○
4) 生産環境とそこでの衛生的な取扱い						
122	・原材料等の供給者およびアウトソーシング先(業務委託先)の衛生管理状況(規程、活動記録など)を把握し、必要に応じて改善指導に努めている。	○		○	○	○
123	・原料卵供給農場の段階別サルモネラ管理(予防)を把握し定期的に評価し改善指導に努めている。	○		○	○	×
124	・原料卵供給農場のそ族・昆虫等の具体的対策方法を把握し定期的に評価し改善指導に努めている。	○		○	○	×
125	・原料卵供給農場で発生する滞留または停滞している鶏卵の処置方法を把握し定期的に評価し改善指導に努めている。	○		○	○	×
5) 供給者における保管及び輸送						
126	・原料卵供給農場の原料卵保管室(集卵室)は、温度の管理基準が設定されており、管理基準を逸脱しないように管理され、温度は保管時間とともに記録されている。	○		○	○	×
127	・原料卵輸送中の温度および時間が記録されている。	○		○	○	×
128	・原料卵は、輸送中に雨等で濡れていないことが確認できる。	○		○	○	×
129	・原料卵の輸送中に、野鳥および野鳥の排泄物が入らないように工夫されている。	○		○	○	×
130	・包装資材、化学物質等の供給者における保管、輸送状況が確認できるようになっている。		○	○	○	×
6) 供給者における生産時の保守管理及び人の衛生						
131	・原料卵供給者の施設・設備の保守管理実施状況を把握し、必要に応じて改善指導が行われている。		○	○	○	×
132	・原料卵供給者の作業従事者および外部出入り業者の衛生管理状況を把握し必要に応じて改善指導が行われている。		○	○	○	×
133	・包装資材、化学物質等の供給者の生産時(取り扱い時)などの衛生管理状況および作業従事者の衛生管理状況を把握し必要に応じて改善指導が行われている。		○	○	○	○
4. 製品の取扱い						
1) 生産過程における効果的な危害管理の実施(生産時に使用する水、氷等の管理を含む)。						
[化学物質の保管]						
134	・GPセンターで使用する化学物質の取扱いは、責任者を定めること。	○		○	○	○
135	・GPセンターで使用する洗浄剤、殺菌剤、消毒剤等の化学物質の発注及び受入情報(発注日、品名、数量、発注者等)は記録されている。	○		○	○	○
136	・GPセンターで使用する洗浄剤、殺菌剤、消毒剤等の化学物質の保管は、法的規制に基づいて管理されている。	○		○	○	○
137	・GPセンターで使用する洗浄剤、殺菌剤、消毒剤等の化学物質の使用は記録され、毎日在庫管理され、記録されている。	○		○	○	○
[包装・資材の保管]						
138	・GPセンターで使用する包装資材の発注情報(発注日、品名、数量、規格、発注者等)は記録されている。	○		○	×	○

# 一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
139	・GPセンターで使用する包装資材の受入情報(発注日、品名、数量、規格、発注者、納品者等)は記録されている。	○		○	×	○
140	・GPセンターで使用する包装資材の保管は、パレット等(床から5cm以上)の上で保管されている。	○		○	×	○
141	・GPセンターで使用する包装資材の保管は、1回以上/月棚卸され記録されている。	○		○	×	○
〔原料卵の保管〕						
142	・原料卵保管庫の温度は、管理基準が設定され、保管中の温度は4回/日以上計測され記録されている。	○		○	○	×
143	・原料卵の保管時間には、管理基準が設定され、保管時間が記録されている。	○		○	○	×
144	・原料卵の保管温度が管理基準を逸脱した場合、是正措置が取られ記録されている。	○		○	○	×
145	・原料卵の保管時間が管理基準を逸脱した場合、是正措置が取られ記録されている。	○		○	○	×
146	・原料卵保管室(原料卵供給室)は、湿度の計測が行われ記録されている。		○	○	○	×
147	・トレー、コンテナ詰め原料卵の保管は、パレット等(床から5cm以上)の上で保管されている。	○		○	○	×
148	・原料卵の保管は、供給農場ごとに識別されている。	○		○	○	×
〔洗卵前の検卵〕						
149	・検卵で除去された廃棄卵、再利用卵、用途変更卵は、判定基準及び取り扱い方法が文書化されている。	○		○	○	×
150	・検卵で除去された廃棄卵、再利用卵、用途変更卵は、それぞれの数量が記録されている。		○	○	○	×
151	・検卵で除去された結果は、供給農場へ反映されている。		○	○	○	×
152	・検卵者の就業する時間は文書化され、検卵者および就業時間が記録されている。		○	○	○	×
153	・検卵で除去された再利用卵(汚卵等)を浸漬洗浄をした場合、加熱専用卵として取り扱われている。	○		○	○	×
〔オートローダー給卵〕						
154	・稼働中の給卵ゴムは、適度にアルコール等で消毒している。		○	○	○	×
〔洗卵・殺菌〕						
155	・洗卵水は、循環式ではなく流水式である。	○		○	○	×
156	・洗浄水の温度は、30℃以上、かつ原料卵の温度より5℃以上で、管理基準が設定され、2回/日以上測定され記録されている。逸脱時には直ちに措置が取られている。	○		○	○	×
157	・すすぎ水の温度は洗浄水の温度より5℃以上高く設定され、2回/日以上測定され記録されている。逸脱時には直ちに措置が取られている。	○		○	○	×
158	次亜塩素酸ナトリウム(ソーダ)を洗浄及びすすぎ水に使用する場合、150ppm以上で使用している。また他の殺菌方法を使用する場合、これと同等以上の効果を有する殺菌方法を用い、食品衛生法に逸脱しない方法が取られ、使用方法や手順、濃度等は科学的根拠に基づいた基準に従って使用し、作業開始前、作業中を含み(2回/日以上)測定し、記録されている。逸脱時には直ちに措置が取られている。	○		○	○	×
〔乾燥〕						
159	・乾燥時のブローアは清潔なエアールによって行われ、適切に乾燥している。	○		○	○	×
〔第2検卵〕						
160	・検卵による廃棄卵、再利用卵、用途変更卵の判定は基準通りに判別され、それぞれの数量は記録されている。	○		○	○	×

一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
161	・検卵で除去された廃棄卵、再利用卵、用途変更卵は基準通りに(衛生的に)取り扱われている。	○		○	○	×
162	・検卵で確認した汚卵の洗浄度および乾燥度に関する情報は、前工程(第1検卵、洗卵、乾燥)に伝達され、活用されている。	○		○	○	×
163	・検卵者の連続作業に就業する時間は規程通りであり、検卵者および就業時間は記録されている。		○	○	○	×
164	・検卵で除去されたA～C級卵および汚卵(洗浄しても汚れの残る卵)は加熱用、D級卵以下は食用以外または廃棄用に識別され処置されている。 [D級卵以下とは、D級卵(卵殻膜がみだれ卵内容物が出ている。およびみだれ卵)]	○		○	○	×
[紫外線殺菌またはパルス殺菌]						
165	・紫外線灯等の耐用時間が決定され管理され記録されている。	○		○	○	×
166	・紫外線等と洗浄・すすぎ(次亜塩素酸ソーダ等による殺菌)を併用している場合は、それぞれの効果確認が4回/年以上実施され記録されている。	○		○	○	×
167	・紫外線等の殺菌灯が設置されているGPセンターは、毎日点灯確認を行い記録されている。	○		○	○	×
168	・紫外線等の殺菌灯が設置されているGPセンターは、殺菌灯の交換時期、交換箇所、交換日を定め、定められた通りに交換を行い、記録されている。	○		○	○	×
[透光検卵]						
169	・検卵による、廃棄卵、再利用卵、用途変更卵の判定は基準通りに判別され、それぞれの数量は記録されている。また、記録された廃棄卵、再利用卵、用途変更卵の数量は、改善・向上の意識を高めるため、生産農場に通知している。		○	○	○	×
170	・検卵で除去された廃棄卵、再利用卵、用途変更卵は基準通りに(衛生的に)取り扱われている。	○		○	○	×
171	・検卵で確認した汚卵の洗浄度および乾燥度に関する情報は、前工程(第1・2検卵、洗卵、乾燥)に伝達され、活用されている。		○	○	○	×
172	・検卵者の連続作業に就業する時間は規程通りであり、検卵者および就業時間は記録されている。		○	○	○	×
173	・検卵で除去されたA～C級卵および汚卵(洗浄しても汚れの残る卵)は加熱用、D級卵以下は食用以外または廃棄用に識別され処置されている。 [D級卵以下とは、D級卵(卵殻・卵殻膜が破れ卵内容物が出ている)および異物混入卵、血玉卵(血液混入卵)、みだれ卵]	○		○	○	×
[ヒビ検知]						
174	・ヒビ検知機は、設定どおり自動的に検知し、記録されている。また、記録された結果は、改善・向上の意識を高めるため、生産農場に通知している。		○	○	○	×
175	・ヒビ検知機で検知されたA～C級卵は加熱用、D級卵は食用以外または廃棄用に識別され処置されている。	○		○	○	×
176	・ヒビ検知機は、以降の(工程における)検品、およびクレーム状況を考慮し、始業前に毎日、レベル設定を確認または調整し、記録されている。	○		○	○	×
[計量(個)]						
177	・計量は、計量法にもとづき計量され記録されている。	○		○	○	×
[血卵探知]						
178	・血卵検知器は、設定どおり自動的に検知され記録されている。	○		○	○	×
179	・血卵探知で検知された血玉卵(血液混入卵)は、識別され食用以外または廃棄用に処置されている。	○		○	○	×
180	・血卵検知器は、始業前に毎日ランプの点灯を確認、またはブザー等の合図で正常化したことを確認した後に作業を開始または再開している。	○		○	○	×
181	・血卵検知器は、クレーム等を考慮し、始業前に毎日、レベル設定を確認または調整し、記録されている。	○		○	○	×
[選別]						

一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
182	・選別は、自動的に選別し、記録されている。また、記録された結果は、生産農場に通知している。	○		○	○	×
183	・選別されたA～C級卵および汚卵(洗浄しても汚れの残る卵)は加熱用、D級卵以下は食用以外または廃棄用に識別され処置されている。 [D級卵以下とは、D級卵(卵殻・卵殻膜が破れ卵内容物が出ている)およびみだれ卵]	○		○	○	×
[パック包装・検品]						
184	・包装時の確認作業では、個数の不足、不適卵の混入、不適表示(包装日、賞味期限、上貼りラベル、挿入ラベル、マメシール等)等の確認が行われている。	○		○	×	○
185	・検品で除去された不適卵は衛生的に取り扱われ、除去数および理由が記録されている。		○	○	×	○
186	・検品で除去されたA～C級卵および汚卵(洗浄しても汚れの残る卵)は加熱用、D級卵以下は食用以外または廃棄用に識別され処置されている。 [D級卵以下とは、D級卵(卵殻・卵殻膜が破れ卵内容物が出ている)およびみだれ卵]	○		○	×	○
187	・検品者の連続作業に就業する時間は規程通りであり、検卵者および就業時間は記録されている。		○	○	×	○
[ダンボール包装・検品]						
188	・包装時には、重量の不足、不適卵の混入、不適印字(包装日、賞味期限、サイズ印字など)等が確認されている。	○		○	×	○
189	・検品で除去された不適卵は衛生的に取り扱われ、除去数および理由が記録されている。		○	○	×	○
190	・検品で除去されたA～C級卵および汚卵(洗浄しても汚れの残る卵)は加熱用、D級卵以下は食用以外または廃棄用に識別され処置されている。 [D級卵以下とは、D級卵(卵殻・卵殻膜が破れ卵内容物が出ている)およびみだれ卵]	○		○	×	○
191	・検品者の連続作業に就業する時間は規程通りであり、検卵者および就業時間は記録されている。		○	○	×	○
[シュリンク包装・検品]						
192	・包装時には、個数・重量の不足、不適卵の混入、不適ラベル(包装日、賞味期限、上貼りラベルなど)等が確認されている。	○		○	×	○
193	・検品で除去された不適卵は衛生的に取り扱われ、除去数および理由が記録されている。		○	○	×	○
194	・検品で除去されたA～C級卵および汚卵(洗浄しても汚れの残る卵)は加熱用、D級卵以下は食用以外または廃棄用に識別され処置されている。 [D級卵以下とは、D級卵(卵殻・卵殻膜が破れ卵内容物が出ている)およびみだれ卵]	○		○	×	○
195	・検品者の連続作業に就業する時間は規程通りであり、検卵者および就業時間は記録されている。		○	○	×	○
[ネット包装・検品]						
196	・包装時には、個数の不足、不適サイズ、不適卵の混入、不適ラベル(包装日、賞味期限、上貼りラベル、挿入ラベル、マメシールなど)等が確認されている。	○		○	×	○
197	・検品で除去された不適卵は衛生的に取り扱われ、除去数および理由が記録されている。		○	○	×	○
198	・検品で除去されたA～C級卵および汚卵(洗浄しても汚れの残る卵)は加熱用、D級卵以下は食用以外または廃棄用に識別され処置されている。 [D級卵以下とは、D級卵(卵殻・卵殻膜が破れ卵内容物が出ている)およびみだれ卵]	○		○	×	○
199	・検品者の連続作業に就業する時間は規程通りであり、検卵者および就業時間は記録されている。		○	○	×	○
[玉抜け探知]						
200	玉抜け検知器を使用する場合は、自動的に検知され、検知された製品は確認処置が実施されている。		○	○	×	○
201	・玉抜け検知器を使用する場合は、始業前に毎日、動作を確認し、記録されている。		○	○	×	○
[ダンボール計量]						
202	・計量は、自動的または手動で計量されている。	○		○	×	○

一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
〔製品保管〕						
203	・製品(G卵(※2)含む)保管庫の温度は、管理基準が設定され、保管中の温度は4回/日以上計測され記録されている。	○		○	○	○
204	・製品(G卵(※2)含む)の保管時間には、管理基準が設定され、逸脱した場合、是正措置が取られ記録されている。	○		○	○	○
205	・製品(G卵(※2)含む)の保管温度が管理基準を逸脱した場合、是正措置が取られ記録されている。	○		○	○	○
206	・製品卵(G卵(※2)含む)保管室は、湿度の計測が行われ記録されている。		○	○	○	○
207	・製品卵(G卵(※2)含む)の保管は、パレット等(床から5Cm以上)の上で保管されている。	○		○	○	○
208	・保管された製品(G卵(※2)含む)は、出荷先ごとに(保管庫で)識別されている。	○		○	○	○
〔製品出荷〕						
209	・出荷の際には、出荷を許可した者の氏名が確認できている。	○		○	○	○
210	・製品(G卵(※2)含む)の引渡し票には受領印があること。	○		○	○	○
211	・出荷製品(G卵(※2)含む)は、製品汚染の可能性のある原料卵等と混載していない。	○		○	○	○
〔G卵(※2)受入〕						
212	・受入するG卵(※2)は、G卵(※2)の農場名、採卵日、数量、サイズが明確であること。	○		○	×	○
213	・G卵(※2)受入時は、G卵(※2)の農場名、採卵日、数量、サイズを確認すること。	○		○	×	○
〔生産時における人の衛生〕						
214	・従事者は、作業中に落ちた卵、床面、雑巾等の不衛生なものに触れた時は、手指の消毒を行い次の作業に取りかかっている。	○		○	○	○
215	・衛生管理区分(ゾーニング)にもとづいた人・物の動線管理を行うこと。	○		○	○	○
〔回収(リコール)または処置方法の手順の確立〕						
216	・製品の回収は、あらかじめ定められた回収チームが行うことになっており、回収チームの役割、責任、権限は文書で明確になっている。	○		○	×	○
217	・製品の回収が必要なケース(食中毒事件の発生、製品の間違いなど)を具体的に文書化している。	○		○	×	○
218	・製品の回収は、文書化された回収の方法・手順通りに1回/年以上模擬演習を実施し、記録されている。	○		○	×	○
5. 製品の運搬						
〔出荷時の車両および使用するコンテナ等の必要要件〕						
219	・製品輸送(G卵(※2)輸送含む)に使用される車両は、出荷先への到着時間に影響が起らないように、事前に車両の整備、走行ルートや道路状況を調査するなど準備が行われている。		○	○	○	○
220	・製品輸送(G卵(※2)輸送含む)に使用される車両は、荷積みから出荷先での受け渡しまでの間、温度管理が可能なものである。	○		○	○	○
221	・製品輸送(G卵(※2)輸送含む)に使用されるコンテナ、移動ラック等は、出荷先への到着時間に影響が起らないように、事前に準備が行われている。		○	○	○	○
222	・製品輸送(G卵(※2)輸送含む)に使用されるコンテナ、移動ラック等は、輸送中に製品破損が起らないように材質、構造、取扱いなどが工夫されたものである。		○	○	○	○
〔出荷時の車両および使用するコンテナ等の保守管理および衛生管理〕						

# 一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
223	・製品輸送(G卵(※2)輸送含む)に使用される車両は、出荷先への到着時間に影響が起らないよう事前に車両の整備、点検等の保守管理が行われている。		○	○	○	○
224	・製品輸送(G卵(※2)輸送含む)に使用される車両は、清潔が保たれ、衛生的に管理されたものである。		○	○	○	○
6. 出荷製品に関する情報及び意識						
[ロットの識別]						
225	・出荷される製品(G卵(※2)含む)は、生産農場および包装施設(工場)が確認できる。	○		○	○	○
[製品の情報]						
226	・製品(G卵(※2)含む)の情報は、消費者に解りやすい表現である。	○		○	○	○
227	・製品(G卵(※2)含む)の情報は、根拠に基づいている。	○		○	○	○
228	製品の情報は、アイテムごとに必要な情報を、製品に表示するなどの方法で伝えている。	○		○	×	○
[表示]						
229	・賞味期限は、鶏卵の日付等表示マニュアルに則ったものである。	○		○	×	○
230	・鶏卵の表示は、食品表示法にもとづき、表示している。	○		○	×	○
[消費者教育]						
231	・ラベル表示等に、購入後の保管温度、保管日数等の鶏卵取扱方法が明確に示してある。	○		○	×	○
232	・ラベル表示等に、生食または加熱喫食が分かるように表示されている。	○		○	×	○
7. 従事者の衛生						
[従事者の健康状態の把握]						
233	・従事者は、健康診断を医療機関において、1回/年以上受診に努め、再検査がある場合は専門医療機関で検診または治療を受けている。	○		○	○	○
234	・臨時雇用者は、健康診断を医療機関において、1回/年以上受診に努めること。		○	○	○	○
235	・検便検査(サルモネラ、赤痢菌、病原性大腸菌)は、2回/年以上行い、記録されている。	○		○	○	○
236	・入社時に、発熱、頭痛、咳、嘔吐、下痢の有無のチェックを行って健康状態を確認し、記録されている。下痢等の体調不良がある場合は入社前に上司に相談し指示を仰ぐ	○		○	○	○
237	・従事者および同居している家族がインフルエンザの感染が確認された場合、入社前に会社へ連絡し、指示を受けている。	○		○	○	○
[人の清潔]						
238	・作業従事者は、GPセンター専用のシューズ、衣服、帽子を使用している。	○		○	○	○
239	・GPセンター専用のシューズ、衣服、帽子は、毎日清潔にしている。	○		○	○	○
240	・GPセンター専用のシューズ、衣服、帽子は、衛生的な状態で保管されている。ロッカー等に保管する場合、ロッカーは毎日清掃が行われている。	○		○	○	○
241	・工場入退時、業務中の昼食、トイレの際には、手洗い・消毒を行い、エアシャワーまたはローラーで髪の毛等の異物の除去が行われている。	○		○	○	○
242	・農場従事者とGPセンターあるいは独立G施設従事者は明確に区別され、農場従事者がGPセンターあるいはG施設の作業を行うことはない	○		○	○	○

# 一般社団法人 日本卵業協会GPセンター 一般衛生管理基準

第4版：2022年01月04日改訂

対象施設に○がある場合は、区分(必須事項、推奨事項)を参照。

No.	内容	区分		対象施設		
		必須事項	推奨事項	GPセンター	独立G施設	独立P施設
[人の品行に関わる行動規範]						
243	・喫煙場所が定められており、定められた場所以外で喫煙されるようなことはない。	○		○	○	○
244	・食べ物を喫食する場所が定められており、定められた場所以外で喫食されるようなことはない。	○		○	○	○
245	・身につける装飾品等は、GPセンター内に入場前に取り外している。	○		○	○	○
246	・業務および通勤で、車両、フォークリフト等を運転する従事者は、必要な免許を確認していること。	○		○	○	○
[外来者の衛生]						
247	・外来者の健康確認として、体温、発熱、頭痛、咳、嘔吐、下痢の有無の確認が行われ記録されている。	○		○	○	○
248	・玄関入口に専用の体温計を設置して体温を測定するとともに、発熱、頭痛、咳、嘔吐、下痢などの症状の有無のチェックを行って健康状態を確認し、記録されている。		○	○	○	○
249	・外来者で発熱、頭痛、咳、嘔吐、下痢の自覚があった場合、直ちに措置が取られている。	○		○	○	○
250	・外来者の衛生管理および品行(喫煙等)については、事前に文書で伝達されている。	○		○	○	○
8. 従事者の教育訓練						
[衛生意識および責任感育成の教育・訓練]						
251	・一般衛生管理プログラム、HACCP計画、および関連法規制に関わる知識を習得するための、従事者教育・訓練用の資料(教材)が用意されている。	○		○	○	○
252	・教育・訓練の内容には、危害分析によって確立した、一般衛生管理プログラム・HACCP計画で示される具体的予防手段が取り入れられている。	○		○	○	○
253	・教育・訓練には、モニタリングで得られたデータが活用されている。	○		○	○	○
[教育・訓練の計画的実施]						
254	・教育・訓練計画書は、教育・訓練を行うそれぞれの回ごとに、実施する教育・訓練の内容、受講者および教育担当者が明確にされており、文書化されている。	○		○	○	○
255	・教育・訓練が実施されたことが記録付けされており、記録から教育・訓練の内容、受講者、教育担当者、実施日時、および承認者が確認できる。	○		○	○	○
[教育・訓練の効果確認と管理]						
256	・教育・訓練計画は、教育・訓練の内容ごとに、それぞれ評価方法、評価基準、および評価者、承認者が明確にされており、文書化されている。	○		○	○	○
257	・教育・訓練の評価(効果確認)は、チームごとまたは個人ごとに行われ、評価基準に達していない個人またはチームは記録されている。	○		○	○	○
[再教育・訓練]						
258	・評価基準に達しないチームまたは個人に対する再教育・訓練計画が作成され、経営者または衛生管理責任者の承認を得たうえで実施している。再教育・訓練計画は内容、受講者、教育担当者、実施日時、評価方法、評価基準、評価者および承認者が文書で明記されており、再教育・訓練の結果は記録されている。	○		○	○	○
項目別 合計数		188	67	258	208	152
		うち、必須 項目数		189	158	111
総合計		255				

注釈※1 DS DS法、牽引スワブ法(Drag swab法) ※2 G卵 洗卵殺菌し、サイズ選別された卵