【参考資料】 GHP の目次（および前版との対照）

2020年 改訂版	2003年版
<p>セクション2：一次生産</p> <p>2.1 環境のコントロール</p> <p>2.2 衛生的な生産</p> <p>2.3 取り扱い、保管、輸送</p> <p>2.4 クリーニング、メンテナンス および要員の衛生</p>	<p>セクション3：一次生産</p> <p>2.1 環境の衛生</p> <p>2.2 食品源の衛生的な生産</p> <p>2.3 取り扱い、保管、輸送</p> <p>2.4 クリーニング、メンテナンス および要員の衛生</p>
<p>セクション3：施設—設備および装置の設計</p> <p>3.1 配置および構造</p> <p>3.1.1 施設の場所（ロケーション、立地）</p> <p>3.1.2 施設の設計およびレイアウト</p> <p>3.1.3 内部構造および部品</p> <p>3.1.4 一時的／移動式の食品設備 および自動販売機</p> <p>3.2 設備</p> <p>3.2.1 配水および廃棄物処理設備</p> <p>3.2.2 クリーニング設備</p> <p>3.2.3 要員の衛生設備、およびトイレ</p> <p>3.2.4 温度</p> <p>3.2.5 空気の質および換気</p> <p>3.2.6 照明</p> <p>3.2.7 保管</p> <p>3.3 装置</p> <p>3.3.1 一般</p> <p>3.3.2 食品のコントロールおよび モニタリングのための装置</p>	<p>セクション4：施設：設計および設備</p> <p>4.1 場所（ロケーション、立地）</p> <p>4.1.1 場所（ロケーション、立地）</p> <p>4.1.2 装置</p> <p>4.2 プレミス（建物とその周辺および部屋）</p> <p>4.2.1 設計およびレイアウト</p> <p>4.2.2 内部構造および部品</p> <p>4.2.3 一時的／移動式のプレミス および自動販売機</p> <p>4.3 装置</p> <p>4.3.1 一般</p> <p>4.3.2 食品のコントロールおよび モニタリング装置</p> <p>4.3.4 温度</p> <p>4.3.3 廃棄物および不可食物質の容器</p> <p>4.4 設備</p> <p>4.4.1 水の供給</p> <p>4.4.2 配水および廃棄物の処理</p> <p>4.4.3 クリーニング</p> <p>4.4.4 要員の衛生設備、およびトイレ</p> <p>4.4.5 温度のコントロール</p> <p>4.4.6 空気の質および換気</p> <p>4.4.7 照明</p> <p>4.4.8 保管</p>
<p>セクション4：トレーニング</p> <p>4.1 意識および責任</p> <p>4.2 トレーニング・プログラム</p> <p>4.3 指導および監督</p> <p>4.4 リフレッシュャー・トレーニング</p>	<p>セクション10：トレーニング</p> <p>4.1 意識および責任</p> <p>4.2 トレーニング・プログラム</p> <p>4.3 指導および監督</p> <p>4.4 リフレッシュャー・トレーニング</p>
<p>セクション5：施設のメンテナンス、クリーニ ング、消毒およびペストコントロール</p> <p>5.1 メンテナンスおよびクリーニング</p> <p>5.1.1 一般</p> <p>5.1.2 クリーニングおよび消毒の方法 および手順</p> <p>5.2 ペストコントロールのシステム</p> <p>5.2.1 一般</p> <p>5.2.2 予防</p> <p>5.2.3 住みかおよび侵入</p> <p>5.2.4 モニタリングおよび検出</p> <p>5.2.5 有害小動物の侵入のコントロール</p>	<p>セクション6：施設：メンテナンスおよびサニテー ション</p> <p>6.1 メンテナンスおよびクリーニング</p> <p>6.1.1 一般</p> <p>6.1.2 クリーニングの手順および方法</p> <p>6.2 クリーニングのプログラム</p> <p>6.3 ペストコントロールのシステム</p> <p>6.3.1 一般</p> <p>6.3.2 アクセスの予防</p> <p>6.3.3 ペスト（有害小動物）の住みか および侵入</p> <p>6.3.4 モニタリングおよび検出</p>

<p>5.3 廃棄物の管理</p> <p>5.3.1 一般</p>	<p>6.3.5 根絶</p> <p>6.4 廃棄物の管理</p> <p>6.4.1 一般</p> <p>6.5 モニタリングの効果</p>
<p>セクション6：個人衛生</p> <p>6.1 健康状態</p> <p>6.2 疾病および障害</p> <p>6.3 個人の清潔さ</p> <p>6.4 要員の振る舞い</p> <p>6.5 訪問者、およびその他の施設外部からの個人</p>	<p>セクション7：個人衛生</p> <p>6.1 健康状態</p> <p>6.2 疾病および障害</p> <p>6.3 個人の清潔さ</p> <p>6.4 要員の振る舞い</p> <p>6.5 外来者</p>
<p>セクション7：作業のコントロール</p> <p>7.1 製品およびプロセスの記述</p> <p>7.1.1 製品の記述</p> <p>7.1.2 プロセスの記述</p> <p>7.1.3 GHPの有効性に関する考慮事項</p> <p>7.1.4 モニタリングおよび是正措置</p> <p>7.1.5 検証</p> <p>7.2 GHPのカギとなる側面</p> <p>7.2.1 時間および温度のコントロール</p> <p>7.2.2 特定のプロセスステップ</p> <p>7.2.3 微生物的、物理的、化学的およびアレルゲンの仕様</p> <p>7.2.4 微生物的な汚染</p> <p>7.2.5 物理的汚染</p> <p>7.2.6 化学的汚染</p> <p>7.2.7 アレルゲンのマネジメント</p> <p>7.2.8 受け入れる材料</p> <p>7.2.9 包装</p> <p>7.3 水</p> <p>7.4 文書化および記録</p> <p>7.5 リコール手順——安全でない食品の市場からの除去</p>	<p>セクション5：作業のコントロール</p> <p>7.1 食品ハザードのコントロール</p> <p>5.2 衛生コントロールシステムのカギとなる側面</p> <p>5.2.1 時間および温度のコントロール</p> <p>5.2.2 特定のプロセスステップ</p> <p>5.2.3 微生物的仕様、およびその他の仕様</p> <p>5.2.4 微生物的な交差汚染</p> <p>5.3 受け入れる材料の要件</p> <p>5.4 包装</p> <p>5.5 水</p> <p>5.5.1 食品と接触する場合</p> <p>5.5.2 成分として</p> <p>5.5.3 氷および蒸気</p> <p>5.6 管理（マネジメント）および監督</p> <p>5.7 文書化および記録</p> <p>5.8 リコール手順</p>
<p>セクション8：製品の情報および消費者意識</p> <p>8.1 ロットの識別およびトレーサビリティ</p> <p>8.2 製品の情報</p> <p>8.3 製品の表示</p> <p>8.4 消費者教育</p>	<p>セクション9：製品の情報および消費者意識</p> <p>8.1 ロットの識別</p> <p>8.2 製品の情報</p> <p>8.3 表示</p> <p>8.4 消費者教育</p>
<p>セクション9：輸送</p> <p>9.1 一般</p> <p>9.2 要件</p> <p>9.3 用途およびメンテナンス</p>	<p>セクション8：輸送</p> <p>8.1 一般</p> <p>8.2 要件</p> <p>8.3 用途およびメンテナンス</p>