

# 「食品製造現場におけるロボット等導入及び運用時の衛生管理ガイドライン」の概要

こんな方へ！

- ・ 工場にロボット等を導入しようとしている**食品製造事業者**の皆様
- ・ 食品分野に参入しようとしている**機械メーカー**、**Sler\***の皆様



## ガイドラインのポイント

- ・ ロボット等の先端技術を食品製造現場に導入し、HACCPに沿った衛生管理の下で安全に運用していくための留意点等をまとめています。
- ・ （一社）日本惣菜協会、機械メーカー、Sler、食品製造事業者等、多くの業界関係者にご意見をいただきながら作成しており、現場の実情に即したガイドラインとなっています。

## 内容

第1章 ガイドラインの基本的な考え方と定義

第2章 ロボットシステム導入に向けた手順

第3章 食適対応ロボットとして備えるべき機能

第4章 非食適対応ロボットを使用する場合の留意点と対策

第5章 ロボットの設置から運用開始前までの留意点

第6章 ロボット運用開始後の維持管理

第7章 教育

別添 ロボット導入にあたりSlerが実施するチェックリスト

食品製造現場へのロボット導入プロセスの全体像を解説

食適対応ロボットがクリアすべき構造、材質、潤滑剤、表面処理について解説

非食適対応ロボットを食品製造現場に導入する際の衛生管理上の危害要因と対策を解説

ロボットの設置、運用、維持管理の各段階において、食品製造現場の観点からの確認事項を解説

Slerと食品製造現場管理者への教育事項を解説

参考 ①衛生管理教育資料 ②用語解説 ③参考資料一覧



\* Sler: システムインテグレーター。顧客が導入したいシステムをそのニーズに合わせて構築・開発し、実際にその企業に導入するまでを請け負う。