

栃木県食品自主衛生管理認証制度

衛生管理マニュアル作成の手引き

「特定基準」 編

こんにやく又は
ところてん製造業



第 章 衛生管理マニュアルの記載

左ページに基準の内容、衛生管理の目的、マニュアル作成のポイントの解説と右ページにその記載例を項目ごとに示してあります。

また、記載例には、記録帳票例を示しました。

特定基準 こんにやく又はところてん製造業

こんにやく又はところてんを製造する施設

1	機械器具類の衛生管理	1
	容器及び型わく	1
2	食品等の衛生的な取扱い	3
	(1) 食品添加物の使用	3
	(2) 原材料の下処理	7
	(3) 製造工程の管理	10
	(4) 製品の小分け、包装	15
	(5) 表示	19
	(6) 製品の管理	21
	(7) 製品検査	23
	(8) 保存用検体	25

【特定基準 こんにゃく又はところてん製造業】

1 機械器具類の衛生管理

容器及び型わく

< 内容 >

容器及び型わくの洗浄、消毒手順が示されていること

< 頻度等 >

洗浄、消毒は定期的に行う旨の記載があること

< 記録の方法等 >

洗浄、消毒状況を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

容器及び型わくの管理が悪いと、容器や型わくを通して製品への有害微生物汚染を拡大してしまうおそれがあります。このような二次汚染を防止するには、容器や型わくに製品を投入する前に、十分な洗浄や消毒を行い、使用することが大切です。

マニュアル作成のポイント

容器及び型わくの洗浄や消毒手順等を具体的に記載します。

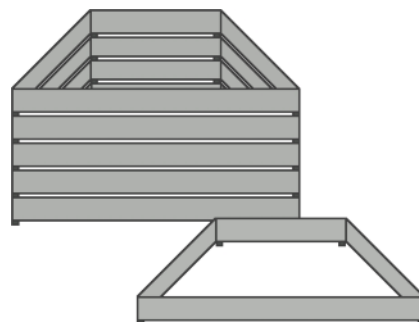
作成のポイントは、次のとおりです。

容器及び型わくの管理に関する責任者を明記します

容器及び型わくを管理する目的を明記します

容器及び型わくの衛生管理手順を具体的に記載します

洗浄、消毒状況を確認した結果の記録方法を記載します



< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 機械器具類の衛生管理 容器及び型わく

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の容器及び型わくの洗浄、消毒手順に基づき実施する

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

容器及び型わくの洗浄、消毒不良を原因とした、有害微生物による汚染を防止する

< 容器及び型わくの衛生管理手順 > ← [作成のポイント]

製品名	洗浄方法	消毒方法	頻度
板こんにやく	専用のブラシを使用し、中性洗剤で洗浄後、流水ですすぐ	木製品	容器及び型わくの使用後
糸こんにやく		・熱湯消毒する	
しらたき		木製品以外 ・次亜塩素酸ナトリウム 200ppmで10分間漬ける	

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

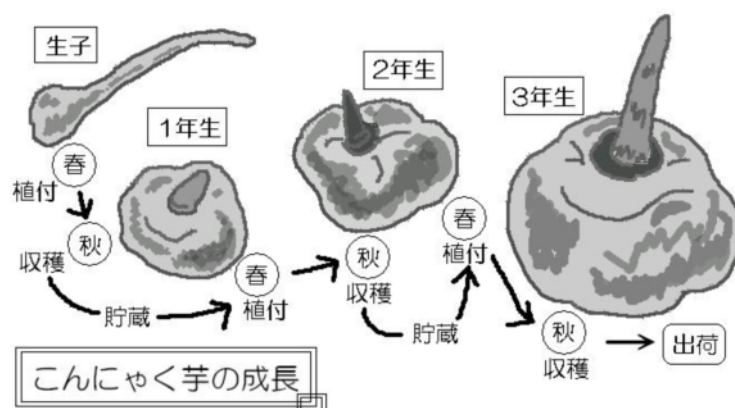
容器及び型わくの管理状況について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【型わくの管理表 記載例】

平成 19 年 9 月分

日	型わく名	洗浄	消毒	実施時間	点検者名
1	板こんにやく用			15:20	



【特定基準 こんにゃく又はところてん製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(1) 食品添加物の使用

<内容>

食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること
不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること

<記録の方法等>

添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

食品添加物は、その使用量や方法が定められているものがあります。不適正な使用を避けるために、使用している添加物の一覧表を作成し、実情を把握するとともに適正な使用に努めます。

マニュアル作成のポイント

食品添加物の使用方法を具体的に定め、記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

食品添加物の使用に関する責任者を明記します

食品添加物を管理する目的を明記します

使用方法を具体的に定めた使用添加物一覧を作成します

製品ごとに使用する添加物一覧を作成します

不適正な使用をした場合の対応方法を記載します

添加物の使用状況及び不適正な使用をした場合の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (1) 食品添加物の使用

- ◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]
 が責任者となり、以下の内容に基づき実施する。
- < 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]
食品添加物の使用基準を守り、不適正な使用を防止する。

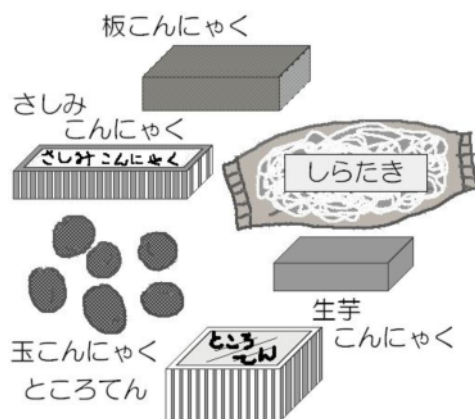
< 使用添加物一覧 > ← [作成のポイント]

添加物名	使用目的	使用基準	使用方法
水酸化カルシウム	食品製造用強化剤	カルシウムとして 1.0% (特別用途食品を除く) 使用制限：食品の製造又は加工上必要不可欠な場合及び栄養目的に限る	板こんにやく カルシウムとして 0.5%

< 製品ごとの使用添加物一覧 > ← [作成のポイント]

製品名	製造量	使用添加物名	使用量	表示方法
板こんにやく	20kg (1釜当たり)	水酸化カルシウム	加水率 ^g 倍	水酸化カルシウム

不適正使用時の対応方法	調整可能：適正値に調製する 調整不可：廃棄する
-------------	----------------------------



< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

添加物の使用状況について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【添加物管理台帳 記載例】

平成19年分

添加物名	ロット番号	納入量	納品日	使用開始日	使用終了日	不適時の対応
水酸化カルシウム	S729	kg	4月4日	4月7日	6月16日	

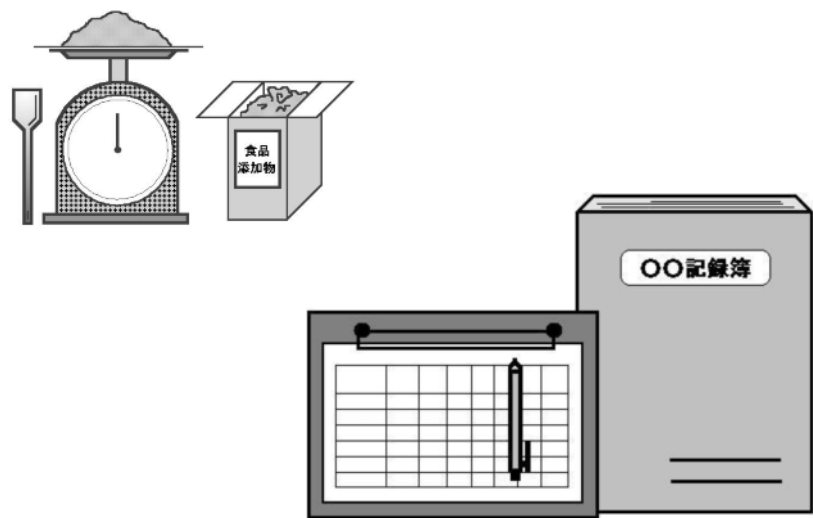
責任者名 _____

【添加物使用記録簿 記載例】

平成19年4月

日	製品名 (製造量)	添加物名	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	板こんにゃく kg	水酸化カルシウム	g		

使用基準のない添加物を使用する場合は、使用記録簿の記載は必要ない



【特定基準 こんにゃく又はところてん製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 原材料の下処理

<内容>

生イモを使用する場合は、原料生イモの保管及び洗浄手順が示されていること

<頻度等>

原料生イモの洗浄状況を確認する旨の記載があること

原料生イモは冷暗所に保管する旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

納入された生イモは、泥や昆虫類、木片等の異物が多く付着しています。

この工程では、生イモの鮮度が落ちないように適切な保管管理を行い、正しい洗浄方法で有害微生物や異物の除去をすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

具体的な生イモの管理手順を記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

原料生イモの保管や下処理に関する責任者を明記します

原料生イモの保管や下処理を管理する目的を明記します

原料生イモの保管や洗浄方法を具体的に定め、記録します

確認結果の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (2) 原材料の下処理

◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の原材料の管理手順に基づき実施する。

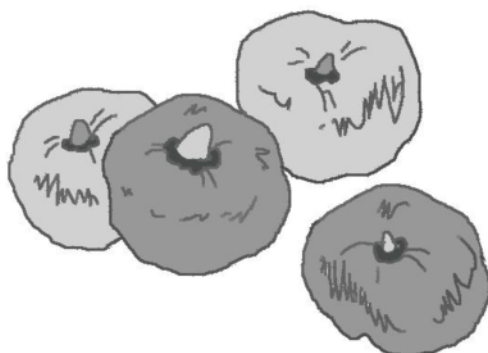
< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

正しい原材料の取扱い方法による有害微生物の発生防止や異物の除去を行う。

< 原料生イモの管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 原料生イモの保管方法

保管時の 注意事項	<p>生イモをそのまま保管する場合</p> <p>原料生イモ専用の食品庫であること</p> <p>食品庫内の温度や湿度管理を行い、腐敗やカビの発生を抑える</p> <p>食品庫内に原料生イモを直置きしないこと</p> <p>床面はスノコを使用し、専用の通気性のある容器に入れ、イモがムレないようにすること</p> <p>ねずみや昆虫等が侵入しないよう、出入り以外は窓や扉の開放はしない、窓を開放する場合は、網戸を使用すること</p> <p>生イモを茹でてから冷凍保管する場合</p> <p>茹イモは清潔な容器又は保存袋に入れ、密封保管すること</p> <p>茹イモは、熱いまま保管せず、粗熱がとれてから行う</p> <p>専用の冷凍庫を使用すること</p> <p>冷凍保管日を保存袋等に記入し、先入れ先だしを行う</p>
--------------	--



(2) 下処理方法

<p>洗浄時の 注意事項</p>	<p>納品された食材は、汚染されていることを前提とし、それぞれに適した洗浄や処理を行う</p> <p>生イモを使用する場合は、腐敗のないものを使用する</p> <p>イモの水洗いは、十分に行い、土砂、その他のきょう雑物を丁寧に除去する</p> <p>下処理は汚染作業区域で確実にを行い、非汚染作業区域を汚染しないよう注意する</p> <p>下処理を行う際には、専用作業着、長靴、手袋を着用する</p> <p>作業ごとに手洗い消毒を実施する</p> <p>洗浄、殺菌作業を行う際には専用のシンクを使用し、二次汚染を防止する</p> <p>使用中のシンクには他の食品を近づけないようにし、水撥ね等に充分注意する</p> <p>使用後にシンクを洗浄する際にも同様に注意する</p> <p>手袋を再使用する場合は、作業終了後に中性洗剤で丁寧に洗浄後、次亜塩素酸ナトリウム 200 ppm に 10 分以上浸け消毒を行い、水洗い後乾燥させる</p>
----------------------	---

(3) 不適時の対応方法

<p>管理手順を逸脱したものは、再洗浄する又は廃棄する</p>

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

原料生イモの管理状況について、次のとおり記録する 責任者名 _____

【原料生イモ 保管管理表 記載例】 平成 19 年 6 月

日	保管場所	数量	食材庫温度	食材庫湿度	保管方法	不適時の対応
23	A 食材庫	50kg		%	適	

責任者名 _____

【下処理管理表 記載例】 平成 19 年 6 月

日	処理時間	下処理	洗浄	器具類 の洗 浄・消毒	点検者名	不適時の対応
1	10 : 30					✓
2	11 : 20		×			わら屑混入あり 洗浄のやり直し

【特定基準 こんにゃく又はところてん製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) 製造工程の管理

<内容>

加熱工程における温度管理手順が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

こんにゃくやところてんは、保存性の高い食品ですが、この工程で十分に加熱されていないと有害微生物が生存し、賞味期限内において、製品が劣化してしまう原因になります。製品を加熱する場合は、中心部まで十分に加熱し、有害微生物を死滅させることが重要です。

マニュアル作成のポイント

どのような方法で製品の品温を管理するか、具体的に記載します。

作成のポイントは、次のとおりです

加熱に関する責任者を明記します

加熱工程を管理する目的を明記します

加熱時の管理方法を具体的に定め、記載します

不適時の対応方法について記載します

加熱時の取扱いに関する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (3) 製造工程の管理

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の管理手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

適確な温度条件で管理を行い、有害微生物の増殖を抑制する。

< 加熱工程における温度管理手順 > ←————— [作成のポイント]

(1) 加熱時の確認手順

次のとおり加熱条件を設定し、煮沸殺菌する

加熱条件	加熱温度； 以上 加熱時間； 分以上実施
------	-------------------------

(2) 加熱方法

遵守事項	のりの濃度、大きさ、形により加熱時間の設定を調節し、食品が均一に加熱されるようにすること 全ての材料が十分に加熱できるように1回に加熱する量を調節する 加熱条件が合致しているか1月に1回以上確認を行うこと
------	--

不適時の対応方法	温度や時間不足の場合は、再加熱又は廃棄する
----------	-----------------------



<記録の方法> ← [作成のポイント]

加熱工程における温度確認結果及び不適時の対応について、次のとおり記録する
 責任者名 _____

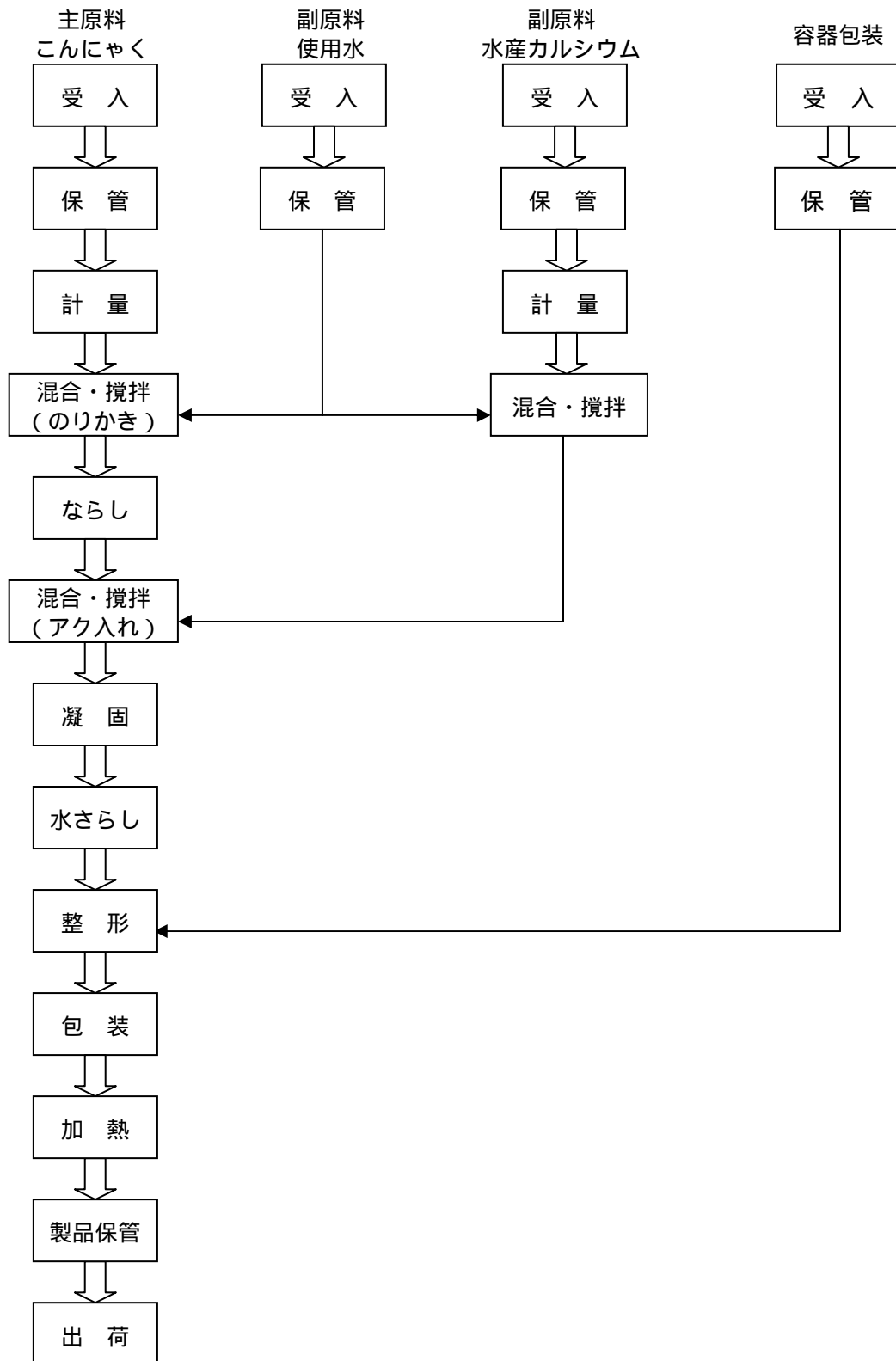
【加熱温度管理表 記載例】

平成 19 年 10 月分

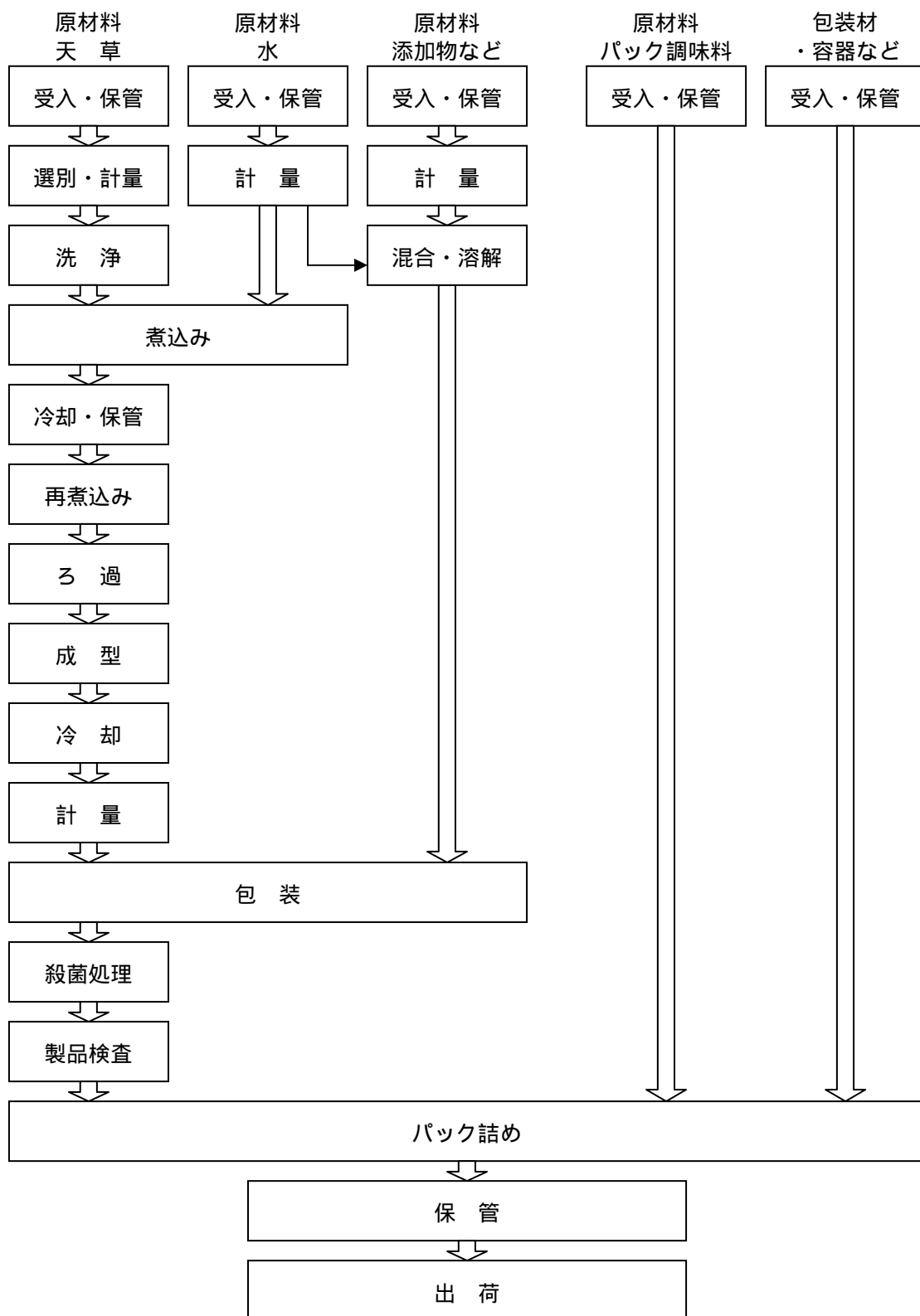
日	製品名	製造量	加熱温度	加熱時間		点検者名	不適時の 対応
				開始時刻	終了時刻		
1	玉こんにゃく	kg		:	:		
		kg		:	:		
		kg		:	:		
		kg		:	:		



【製造工程記載例】：こんにゃく又はところてん製造業（こんにゃく）



【製造工程記載例】こんにゃく又はところてん製造業（ところてん）



【特定基準 こんにやく又はところてん製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(4) 製品の小分け、包装

<内容>

製品の小分け、包装の実施手順が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

包装作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること

<記録の方法>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

製品を小分け、包装する場合、使用器具類の洗浄・消毒不足や作業者の取扱い等の不備により、有害微生物に汚染される可能性があります。製品の小分けや包装作業が衛生的な環境で行われるよう適正に管理することが大切です。

マニュアル作成のポイント

製品の小分けや包装する作業は、さまざまな方法があります。

機械によるものや手作業で行うものなど、製品によっても違う場合はそれぞれの作業ごとに具体的に記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

製品の小分けや包装に関する責任者を明記します

製品の小分けや包装工程における衛生管理の目的を明記します

製品の小分けや包装を行う手順を具体的に記載します

不適時の対応方法について記載します

製品の小分け、包装に関する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載
します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (4) 製品の小分け、包装

- ◆ < 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]
が責任者となり、以下の実施手順に基づき実施する
- ◆ < 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]
製品の小分け、包装は衛生的な環境で行い、有害微生物の汚染を防止する
- ◆ < 実施手順 > ←————— [作成のポイント]
(1) 作業前の手順

小分け、包装室を に温度設定する
手洗いをマニュアルに従って行う
清潔な作業着、靴、帽子、マスクを着用する
不用品を撤去する
作業台や包装台等に消毒用アルコールを噴霧する
小分け・包装機械に消毒用アルコールを噴霧する
器具類は消毒済みのものを使用する
器具類や容器類は必ず使い捨て手袋着用で触る
作業切替え時には、 、 を繰り返す
作業者は、手荒れや傷、下痢や腹痛がないこと

(2) 包装(手)作業の手順

使い捨ての手袋は、専用の密封容器(取り出しが簡単なもの)に保管する
着用前は手洗いをマニュアルに従って行う
使い捨て手袋を着用する
着用の際は、穴や破れがないか必ず確認してから作業に入る
使い捨て手袋の交換時期
破れた場合、別の作業に移る際、製品以外のものに触れた時
顔や髪の毛に触れた時
使用後は廃棄し、再利用しない

(3) 包装機械類を使用した時の手順

手洗いをマニュアルに従って行う
 使い捨て手袋の着用
 機械の組み立てやセットを行う
 消毒用アルコールを噴霧する
 テスト包装を行い、包装状態を確認する
 金属探知機が反応するかテストピースを流し、確認する
 作業終了後は、分解できるものは分解し、洗浄する
 高圧洗浄する場合は、周りに飛び散らないように配慮する
 分解したものは、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で10分間消毒を行い、錆がつかないように流水で洗い流す

(4) 不適時の対応方法

機械に不具合が生じた時は、点検の間は製品に清潔なシートを被せ清潔な場所に保管する

◆ < 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製品の小分け、包装について、次のとおり記録する

責任者名 _____

平成19年6月分

【製品の小分け及び包装確認表 記載例】

日	製品名	作業台等の洗浄・消毒の確認	金属探知機による検品	点検者名	不適時の対応
1	板こんにやく				
	糸こんにやく				
	しらたき				金属探知機の反応有、 製品中に機械ビス発見 機械の点検、テストピースを流す 製品を再度金属探知機に流し確認する 点検中は製品を冷蔵保管

作業台等の洗浄・消毒の確認は、【共通基準】4 器具機械類の衛生管理の記録としてよい
 金属探知機による検品；包装後の製品については、金属探知機による検品を実施することが望ましい

< 金属探知機の管理方法記載例 >

1 金属異物の管理基準の設定

(1) 金属探知器の精度基準を定める

Fe 1.2mm 、 SUS 3.0mm

(2) 基準のテストピース確認時期を定める

検品開始前、製品切替時、2時間ごと、検品終了時

2 モニタリング方法

連続して全品の検品を実施する

3 金属探知機作動時の対応手順の設定

製品を再度金属探知機に通し、作動を確認する

責任者に速やかに連絡し、異物の確認を実施する

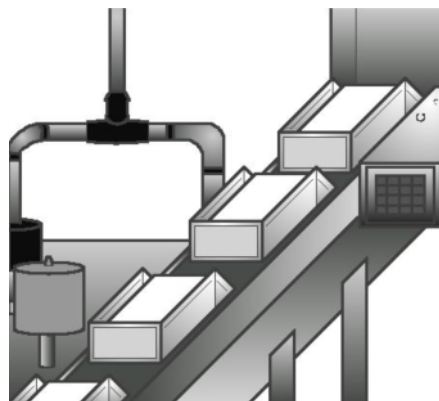
金属片の混入が明らかとなった場合

製造を中止し、機械類の破損等の点検作業を実施する

原因を究明し、製品の対応措置を検討する

金属探知機の作動不良の場合

金属探知機の精度を確認し、正常に作動する場合は、製造を再開する



【特定基準 こんにやく又はところてん製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 表示

<内容>

包装品については、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

表示に誤りがあった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

表示内容を製造品目ごとに確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果及び表示に誤りがあった場合の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

表示は消費者が商品を購入する際、製品の情報を得るために必要なものです。容器包装に入れられた加工食品は、食品衛生法、JAS 法等に従って適切な表示をしなければなりません。表示に誤りがあった場合の対応方法については、迅速な対応ができるようにあらかじめ定めておくことが大切です。

マニュアル作成のポイント

製造品目ごとに表示見本を作製します。特にアレルギー物質や添加物を使用した場合は、記載漏れがないように注意します。

作成のポイントは、次のとおりです。

表示に関する責任者を明記します

表示の確認を管理する目的を明記します

表示事項（名称・製造者氏名・製造所所在地・原材料・使用添加物・保存方法・賞味期限等）を製造品目ごとに作成し、記載します

表示見本の確認頻度を記載します

不適時の対応方法について記載します

確認結果及び表示に誤りがあった時の対応の記録方法を記載します

表示ラベルの保存をします

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (5) 表示

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の管理方法に基づき実施する

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

法の遵守及び消費者への製品情報の提供

< 表示管理方法 > ← [作成のポイント]

表示事項	名称、原材料名、原料原産地名、食品添加物、アレルギー物質、内容量、期限表示、保存方法、製造者名、製造所所在地等
------	---

< こんにゃくの表示 >

表示見本	名 称	こんにゃく
	原材料	こんにゃく粉(国産)、海藻粉末、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)
	内容量	内容総量 160g
	消味期限	枠外下部に記載
	保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください
	製造者	株式会社
	所在地	県 市 5 - 5 - 1

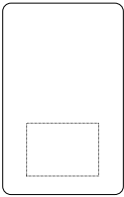
< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

表示について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【表示確認記録 記載例】

平成19年9月分

日	品 名	ラベル貼付欄	確認欄	点検者名	不適時の対応
20	板こんにゃく		○		

【特定基準 こんにゃく又はところてん製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(6) 製品の管理

< 内容 >

未包装品の保管手順が示されていること

不適となった場合の対応方法が示されていること

< 頻度等 >

こんにゃくの保存水の pH を定期的に確認する旨の記載があること

< 記録の方法等 >

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

こんにゃくを未包装のまま保存する場合は、こんにゃくと一緒に入っている保存水(アク水)の管理が重要です。この保存水の pH を正しく管理することにより、保存性や有害微生物の増殖を防止します。

マニュアル作成のポイント

保存水を交換する場合の方法を記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

未包装の製品管理に関する責任者を明記します

未包装の製品管理を実施する目的を明記します

未包装の製品管理の実施手順を具体的に定め記載します

製品管理の結果に不適があった場合の対応方法を記載します

保存水の pH の確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (6) 製品の管理

◆ 責任者氏名 ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の製品管理方法に基づき実施する

◆ 衛生管理の目的 ← [作成のポイント]

未包装品の保管を正しく行い、製品の保存性を高める

< 製品の管理方法 > ← [作成のポイント]

未包装品の保管	保存は製品保管室 A とし、室温が 以上の際は製品冷蔵庫に保管する こんにゃく全体が保存水に浸かっている旨を確認する 保存水の pH は、1 日 1 回作業終了後に確認し記録する 保存水は、pH 以下になったら取り替えること
---------	---

不適時の対応方法	管理方法を逸脱した場合は、廃棄する
----------	-------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

責任者名 _____

【未包装品の保管記録 記載例】

平成 19 年 6 月分

日	食品名	保存水 交換時刻	pH 値	点検者名	不適事項
1	板こんにゃく	9 : 40	.		



【特定基準 こんにゃく又はところてん製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(7) 製品検査

< 内容 >

製品検査の実施手順が示されていること
不適となった場合の対応方法が示されていること

< 頻度等 >

製品検査は定期的に行う旨の記載があること
検査項目及び管理基準が示されていること

< 記録の方法等 >

製品検査成績書を保存する旨の記載があること
不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

完成した製品が衛生的に製造されているかどうか、定期的に科学的な検査を行います。結果が基準値より、悪い場合は早急に作業工程の見直しが必要です。

マニュアル作成のポイント

検査する製品の選定や採取方法、実施項目、実施頻度を定めます。
検査機関に依頼する場合は、採取した検体の搬送方法、結果の保管方法など具体的に記載します。自社の検査室で実施する場合は、公定法に準じた方法で行います。使用基準の定められた添加物を使用の場合も理化学検査を実施します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品検査に関する責任者を明記します
製品検査を実施する目的を明記します
製品検査の実施手順を具体的に定め記載します
製品検査の結果に不適があった場合の対応方法を明記します
不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (7) 製品検査

- ◆ < 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]
 が責任者となり、以下の製品検査の実施手順に基づき実施する
- ◆ < 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]
 定期的に製品の衛生状況を確認し、事故を未然に防ぐ

< 製品検査の実施手順 > ←————— [作成のポイント]

(1) 製品検査の実施項目及び管理基準

理化学検査	<p>【遵守事項】</p> <p>使用基準の定めのある添加物を使用している製品について年1回行う</p> <p>検査時期は 月上旬とする</p> <p>検体は、 グラム以上の製品とする</p> <p>搬送を含め 研究所に検査を依頼する</p> <p>検査記録は1年間、製品検査綴に保管する</p>
-------	--

< 検査項目 判断基準 >

添加物名	使用目的	使用基準の有無	使用制限
水酸化カルシウム	保存料	使用量の最大限度 カルシウムとして 1.0%	食品の製造または加工上必要不可欠な場合

(2) 不適時の対応方法

不適時の対応	<p>当該同一ロット製品の出荷停止及び廃棄回収等の措置（在庫がある場合）</p> <p>製造当日の食品添加物使用に係る記録の確認</p> <p>最大使用量の確認</p> <p>食品添加物使用手順の確認</p>
--------	--

< 記録の方法 > ←————— [作成のポイント]

責任者名 _____

【製品検査記録 記載例】

平成19年分

検査年月日	製品名	不適事項	対応
7月1日	板こんにゃく		

【特定基準 こんにゃく又はところてん製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(8) 保存用検体

< 内容 >

製品について保存用検体の保存手順が示されていること

< 頻度等 >

保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること

< 記録の方法等 >

保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

検体を保存することは、不良食品や食中毒が疑われた場合、原因の究明をする手がかりとなり、再発防止をするためにも重要です。また、販売された製品が原因でない場合は、事実を証明するためにも必要な項目です。

こんにゃくの賞味期限は、販売日から比較的長期間にわたるため、工場内の保管場所の許容量を考慮し、保存対象、保存期間を定め、定期的な外観検査等を行い、安全性の確認を行います。

マニュアル作成のポイント

保存用検体の対象、採取方法や量、保存温度等を具体的に定めます。

作成のポイントは次のとおりです。

保存用検体の保存に関する責任者を明記します

保存用検体を保存する目的を明記します

対象となる製品を決め、保存方法や保存期間を明記します

保存した製品の記録方法を明記します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取り扱い (8) 保存用検体

◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の検食の保存手順に基づき実施する。

◆ < 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

食品事故や食中毒等の食品事故発生時の原因の究明し、再発を防止する。

< 保存用検体の保存手順 > ← [作成のポイント]

対象となる製品	全製品
採取方法	製造品目ごとに1袋(1パック)採取する 賞味期限を超える保存日を設定すること 包装が完了した残りものを採取し保存するのは禁止
保存方法	表示のとおり
保存温度	表示のとおり
保存期間	板こんにゃく： 日 しらたき： 日 さしみこんにゃく： 日 糸こんにゃく： 日 ところてん： 日
記録簿	保存用検体の保存状況を作業終了後に記載する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

保存用検体の保存について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【検食記録簿 記載例】

平成19年6月分

採取日	製品名	廃棄予定日	廃棄日	確認者
1日	板こんにゃく、しらたき、 さしみこんにゃく、ところてん	年 月 日	年 月 日	

衛生管理マニュアルの手引き
「特定基準」～こんにゃく又はところてん製造業～ 編

H19年5月発行

編集 栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進担当
電話番号 028-623-3114