

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

めん類製造業



めん類製造業（生めん類）・・・・・・・・ 1～

めん類製造業（乾めん類）・・・・・・・・ 41～

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 めん類製造業

生めん類

工場形態で生めん類（生めん、ゆでめん、半生めん、冷凍めん。ただし調理めんは除く）を製造し、卸売り又は配送する施設

1	機械器具類の衛生管理	2
	特定原材料の混入防止	2
2	食品等の衛生的な取扱い	6
	(1) 製造工程の管理	6
	熟成	6
	乾燥	8
	加熱	10
	水洗、冷却	12
	包装後加熱、冷却	14
	冷凍	16
	(2) 食品添加物の使用	18
	(3) 製品の小分け、包装	20
	(4) 表示	24
	(5) 製品の管理	26
	(6) 製品の配送	28
	(7) 製品検査	32

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

1 機械器具類の衛生管理

特定原材料の混入防止

< 内容 >

アレルギー物質を含む特定原材料（小麦、そば、卵、乳、落花生）の混入防止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

特定原材料を含む製品と含まない製品を同一施設で製造する場合は、特定原材料を含まない食品に特定原材料が混入しないように管理しなければなりません。食物アレルギーは、微量でもじんましんや湿疹、消化器症状、呼吸器症状、ショック症状などを引き起こす可能性がありますので、製造品目を切り替える際の適切な管理と情報提供を行う必要があります。

マニュアル作成のポイント

取り扱う原材料や設備、製造方法等により、その施設で実施可能な方法でコンタミネーションが起きにくい方法を選択します。また、品目変更に伴う機械器具類等の洗浄も徹底します。

作成のポイントは、次のとおりです。

特定原材料の混入防止に関する責任者を明記します

特定原材料の混入防止に関する目的を明記します

特定原材料の混入防止手順について具体的に定め、記載します

不適となった場合の対応方法を記載します

特定原材料の混入防止を行った記録方法を記載します

特定原材料の混入防止手順について

専用ラインの設置、パーテーション等による仕切りや製造品目を切り替える際のラインの清掃・洗浄の徹底により、微量混入防止を図ります

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 機械器具類 (1) 特定原材料の混入防止

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の特定原材料の混入防止手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

特定原材料の混入防止及び情報の提供を行う。

< 特定原材料の混入防止手順 > ← (作成のポイント)

(1) 使用原材料の確認等 (添加物含む)

特定原材料混入の有無に関する規格書をメーカーから取り寄せ保管する
特定原材料は他の原材料と区別して保管する

(2) 製造順位の決定

同一ラインで製造する場合は、使用する特定原材料が少ない製品から製造する

(3) 製めんラインの清掃、洗浄方法 (品目切り替え時)

特定原材料の計量に使用した器具は、使用後に十分洗浄してから他の原材料の計量に使用する

専用の器具を使用することが望ましい

分解し、流水で洗浄できる部分は丁寧に洗い流し、消毒用アルコールの噴霧をする
洗浄できない部分は丁寧に拭きとるか、エア−等により原材料を取り除く

同一ラインで生そばの製造後生うどん、生中華めんを製造する場合は、ミキサー、
製めん機の洗浄を十分に行う

同一ラインでゆでそばの製造後ゆでうどんを製造する場合は、ゆで湯、水洗冷却水を抜き、
洗浄、すすぎを十分行う

その他

床、壁、空調等の清掃実施、従事者の着衣等の変更を行う

専用ライン、パーテーション等の設置について

< アレルギー物質の微量混入を防止するための施設整備 >

1 製造施設における他の区域との仕切り、機械装置等の設置

(1) 同一施設内におけるアレルギー物質の微量混入を防止するため、別棟にそばまたはうどんの専用ラインを設ける

(2) 同一施設内に2ライン以上を設置している場合は、他のラインへアレルギー物質の微量混入を防止するため、他の区域や他のラインとの間に、仕切りや機械装置を設けることができる

仕切り；隔壁、パーテーション、ビニール製の仕切り

機械装置；集塵機、吸引ダクト、換気扇、CIP洗浄装置

(生めん類；製造過程の管理の高度化基準(H17.11.28)より)

(4) 情報の提供(表示等)

表示義務のいない、店頭バラ売り製品は、常時情報の提供ができるようにする工場内で、そばや卵を含む製品を製造していることや機械の共用等を表示し、注意喚起する

(5) 不適時の対応方法

手順を逸脱し、表示のない特定原材料が製品に混入した場合は、原材料表示の変更又は廃棄を行う

<記録の方法> ← [作成のポイント]

特定原材料混入防止について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
 平成18年8月分

【特定原材料混入防止確認表 記載例】

日	切替品目	器具洗淨	ライン 清掃	ゆで湯 交換	冷却水 交換	点検 時間	点検者
	生そば 生中華めん					11:00	
	ゆでそば ゆで中華					14:30	
	不適時の対応						
日	切替品目	器具洗淨	ライン 清掃	ゆで湯 交換	冷却水 交換	点検 時間	点検者
	生そば 生中華めん					10:50	
	ゆでそば ゆで中華					14:20	
	不適時の対応						

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

（1）製造工程の管理

< 内容 >

熟成する場合の管理手順が示されていること

< 頻度等 >

熟成温度及び時間を確認する旨の記載があること

< 記録の方法等 >

確認結果を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

熟成中の温度や時間、熟成室内環境に不備があった場合、有害微生物の増殖などが起こる可能性があるため、適切に管理することが必要です。

また、熟成中にめん乾燥を防ぐため、湿ったふきん等を使用する場合は、これらの衛生管理に注意します。

マニュアル作成のポイント

熟成中の温度や時間の管理をどのように実施するか具体的に定め、記載します。

マニュアル作成のポイントは、次のとおりです。

熟成に関する責任者を明記します

熟成に関する衛生管理の目的を明記します

熟成する場合の管理手順を具体的に記載します

熟成温度、時間の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 (1) めんの製造

< 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]

熟成中の有害な微生物等の増殖及び二次汚染を防止する。

< 管理手順 > ← [作成のポイント]

次の熟成管理表に基づき実施する。

品 名	熟成時間	熟成室温度	遵 守 事 項
生うどん	時間	以下	熟成室の温度・時間管理を徹底する 使用器具類は洗浄・消毒済みのものを使用する 熟成中はシート等で仕切り、二次汚染が起きないように管理する
生中華めん	時間	以下	

めん帯を包む濡れふきんは、洗浄・消毒済のものを使用すること

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

めんの熟成について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年11月分

【熟成記録表 記載例】

日	品 名	熟 成		熟成温度	点検者名
		開始時間	終了時間		
1	生うどん	9 : 30	:		
	生うどん	9 : 50	:		
	中華めん	10 : 10	:		

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

（1）製造工程の管理

<内容>

乾燥する場合の管理手順が示されていること

<頻度等>

乾燥温度、湿度及び時間を確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

半なまめんの乾燥工程では、乾燥室内における有害微生物等の汚染や異物混入を防止しなければなりません。乾燥室の清掃・消毒を徹底するとともに、乾燥工程を適切に管理することが大切です。

マニュアル作成のポイント

めんを乾燥するには、どのような温度・湿度・時間等の管理が必要になるか、具体的に定め、記載します。

マニュアル作成のポイント

乾燥に関する責任者を明記します

乾燥を管理する目的を明記します

乾燥する場合の管理手順を具体的に記載します

乾燥温度、湿度、時間の確認結果の記録方法を記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い めんの製造

< 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]

めんの乾燥工程における有害微生物等の汚染を防止する。

< 管理手順 > ← [作成のポイント]

次の乾燥管理表に基づき実施する。

品 名	蒸気噴射時間	蒸 気 温 度	調湿室温度	調湿室湿度	乾 燥 時 間
半なまうどん	秒以上	以上	以下	%以下	時間以内
半なまそば	秒以上	以上	以下	%以下	時間以内
半なま中華	秒以上	以上	以下	%以下	時間以内

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

めんの乾燥について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年11月分

【半生めん乾燥記録表 記載例】

日	品 名	蒸 気		調湿室		乾燥時間		点検者 名
		時間	温度	室温	湿度	開始	終了	
1	半なまうどん	秒			%	1日 13:30	2日 :	
	半なまそば	秒			%	1日 14:30	2日 :	
	半なま中華	秒			%	1日 15:30	2日 :	

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

(1) 製造工程の管理

<内容>

加熱工程（ゆで、蒸し工程）における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

めんを加熱する際にその加熱温度や時間の管理が適切に行われていないと、味や歯ごたえはもちろんの事、有害微生物が残存する可能性があります。

また、加熱後のめんについては、器具、手指等からの二次汚染を防止しなければなりません。

マニュアル作成のポイント

加熱に関する管理手順を具体的に定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱に関する責任者を明記します

加熱を管理する目的を明記します

加熱する際の温度、時間等について、製造品目ごとに記載します

不適時の対応方法について記載します

加熱工程の確認結果及び不適時の対応について記録する方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

- 2 食品の衛生的な取扱い (!) めんの製造 -
 < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]
 が責任者となり、以下の加熱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]
 加熱不足による有害微生物の残存及び汚染を防止する。

< 加熱管理手順 > ← [作成のポイント]

区 分	ゆでうどん	ゆでそば	ゆで中華めん	ゆでスパゲッティ	むし中華めん
加熱温度	~	~	~	~	~
加熱時間	分	分	分	分	分
頻 度 等	製造品目ごと(ロットごと)に加熱温度、時間を確認する 温度・時間の校正(誤差確認)は、月に1回実施する				

加熱温度及び時間は、計測データをもとに設定を行うこと

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]

加熱管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
 平成18年10月分

【加熱確認表 記載例】

日	確認事項	ゆでうどん	ゆでそば	ゆで中華	ゆでスパゲッティ	蒸し中華
1	加熱温度					
	加熱時間	分	分	分	分	分
	点検者名					
	不適時の対応					

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

(1) 製造工程の管理

<内容>

加熱工程（ゆで、蒸し工程）後の水洗、冷却手順が示されていること
有機酸浸漬をする場合は、その管理方法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>

製造品目ごとに洗浄状況、水温及び冷却時間を確認する旨の記載があること
有機酸濃度、水温、浸漬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

加熱後のめんを速やかに冷却することにより、細菌の発育至適温度帯を短時間で通過させ、有害微生物等の増殖を防止します。

マニュアル作成のポイント

加熱工程後のめんを水洗・冷却する手順を定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱後の水洗・冷却の責任者を明記します
加熱後に水洗・冷却する目的を明記します
冷却水の温度、水洗時間を具体的に記載します
不適時の対応の方法について記載します
有機酸浸漬をする場合は、その管理方法を記載します
不適時の対応の方法について記載します
洗浄状況等の確認結果及び不適時の対応について記録する方法を記載します

< 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) めんの製造 -
 責任者氏名 ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の水洗・冷却手順に基づき実施する。

衛生管理の目的 ← [作成のポイント]

加熱後のめんを速やかに水洗・冷却することにより、有害微生物等の増殖を防止する。

< 水洗・冷却手順 > ← [作成のポイント]

水洗・冷却方法	加熱後水洗い槽において冷水()以下)による冷却を行う 【水洗時間】うどん： 秒、そば： 秒、中華めん： 秒 水温、水洗時間は、製品温度が 20 以下になる時間を設定すること
---------	---

不適時の対応方法	冷却後の製品温度が 20 以上の場合は、再冷却又は廃棄する
----------	-------------------------------

< 有機酸浸漬の管理方法 > ← [作成のポイント]

製造品目	浸漬方法	有機酸濃度	水温	浸漬時間
ゆでめん	ラインで自動浸漬	%以下 (pH 以下)	以下	秒以下

不適時の対応方法	有機酸濃度が基準を超えている場合は、廃棄する ラインがストップし、基準時間以上浸漬された場合は、廃棄する
----------	---

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

水洗・冷却について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【水洗・冷却確認記録 記載例】

平成 18 年 10 月分

日	品名	水洗・冷却			有機酸浸漬			点検者名	不適時の対応
		洗浄状況	水温()	時間(秒)	濃度(pH)	水温()	時間(秒)		
1	ゆでうどん				.				
	ゆでそば				.				
	ゆで中華				.				

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

（1）製造工程の管理

< 内容 >

包装後に加熱殺菌する場合の管理手順が示されていること

包装後に加熱殺菌する場合の冷却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

冷却温度、冷却開始及び終了時刻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

包装後二次殺菌する場合は、加熱不足や加熱ムラによる有害微生物の残存及び汚染に注意しなければなりません。また、加熱後の冷却は、速やかに行うことが大切です。

マニュアル作成のポイント

包装後二次殺菌する場合の加熱及び冷却手順を具体的に定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

包装後の加熱及び冷却に関する責任者を明記します

包装後の加熱及び冷却に関する目的を明記します

包装後の加熱及び冷却方法について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

包装後の加熱及び冷却に関する確認結果及び不適時の対応の記録方法について記載します

< 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) めん製造 -

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の包装後の加熱及び冷却手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

加熱不足、取扱い不良による有害微生物等の残存及び汚染を防止する。

< 包装後の加熱及び冷却手順 > ← [作成のポイント]

加熱方法	の蒸気で加熱する 【加熱時間】 ゆでめん： 分以上 蒸しめん： 分以上
------	--

冷却方法	チルドルーム内で 時間冷却する 【冷却温度】 以下 【冷却後の品温】 20 以下
------	--

不適時の対応方法	加熱の温度、時間不足の場合は、再加熱又は廃棄する 冷却後の製品温度が 20 以上の場合は、再冷却又は廃棄する
----------	---

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

包装後の加熱・冷却について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年10月分

【包装後加熱・冷却確認記録 記載例】

日	品名	加熱		冷却			点検者名	不適時の対応
		温度 ()	時間 (分)	室温 ()	開始 時間	終了 時間		
1	ゆでうどん				9:30	:		
	ゆでそば				10:00	:		
	ゆで中華				10:30	:		

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

(1) 製造工程の管理

< 内容 >

冷凍する場合の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 >

冷凍温度、冷凍温開始及び終了時刻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

この工程では、製品が冷凍されるまでの温度や時間等の管理を徹底し、品質の低下、有害微生物等の増殖を防止します。

マニュアル作成のポイント

ゆでめんを冷凍する場合の管理手順を具体的に定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の冷凍に関する責任者を明記します

製品を冷凍する場合の目的を明記します

冷凍温度、冷凍時間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

製品の冷凍に関する確認結果及び不適時の対応について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) めんの製造 -

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]

製品を冷凍する際の温度、時間等の管理を徹底し、有害微生物等の増殖を防止する。

< 管理手順 > ← [作成のポイント]

冷凍方法	急速冷凍機による冷凍を行う 【冷凍温度】 - 以下 【冷凍時間】 分
------	--

冷却後の製品温度： - 18 以下

不適時の対応	製品の温度が - 18 以下にならない場合は、再凍結又は廃棄する
--------	----------------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製品の冷凍について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年10月分

【製品の冷凍実施記録表 記載例】

日	品名	冷 凍			点検者名	不適時の対応
		温度 ()	開始時刻	終了時刻		
1	冷凍ゆでうどん		9:30	:		
	冷凍ゆでそば		10:20	:		
	冷凍ゆで中華		11:20	:		

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

（2）食品添加物の使用

<内容>

食品添加物の使用手順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>

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、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使用手順を作成し、適切に管理することが大切です。

マニュアル作成のポイント

食品添加物の使用手順を具体的に定め、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
- 食品添加物ごとに使用方法を具体的に記載します
- 不適正な使用をした場合の対応方法を記載します
- 添加物使用状況及び不適正な使用をした時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) 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、以下の使用手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

食品添加物の使用基準を守り、不適正な使用を防止する。

< 使用手順 > ← [作成のポイント]

添加物名 (製剤名)	使用目的	表示事項	使用基準 の有無	使用方法
かんすい	食感の調整	かんすい	なし	粉に対して0. % (季節により変動)
クチナシ黄色素	着色料	クチナシ色素	なし	粉に対して0.0 %
pH 調製剤	pH の調製	pH 調製剤	なし	有機酸を練り込んで使用する場合は、表示が必要
プロピレン グリコール	品質保持剤	プロピレン グリコール	あり	. %として使用
【遵守事項】	開封年月日を記録すること 使用期限を確認すること			

不適正使用時の 対応方法	調製可能：適正値に調製する 調製不可：廃棄する
-----------------	----------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

添加物の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年分

【添加物管理台帳 記載例】

添加物名	ロット番号	納品日	使用開始日	使用終了日	不適時の対応
かんすい	TY2231	4月1日	4月4日	6月11日	

責任者名 _____

平成18年4月

【添加物使用記録簿 記載例】

日	品名 (製造数)	添加物名	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	生中華めん (100袋)	かんすい	g		
		クチナシ色素	g		

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

（3）製造の小分け、包装

< 内容 >

製品の small分け、包装の実施手順が示されていること

自動的に small分け包装する機械類を使用する場合は、その洗浄、消毒手順及び保守点検方法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

機械類の洗浄、消毒は 1 日 1 回以上行う旨の記載があること

保守点検頻度が示されていること

< 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

製品を small分け、包装する場合、使用器具類の洗浄・消毒不足や、作業者の手洗いの不備により、有害微生物に汚染される可能性があります。製品の small分けや包装作業が衛生的な環境で行われることが大切です。

マニュアル作成のポイント

製品の small分けや包装をする作業は、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定め、記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

製品の small分けや包装に関する責任者を明記します

製品の small分けや包装工程での衛生管理の目的を明記します

製品の small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 small分けや包装を実施した確認結果を記録します

< 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) 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、以下の製品の小分け、包装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、包装時の有害微生物等の汚染を防止する。

< 製品の小分け、包装手順 > ← [作成のポイント]

(1) 作業前の手順

小分け、包装室の室温を に温度設定する
手洗いを入念に行う
清潔な専用白衣、エプロン、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、トレー類は必ず使い捨て手袋着用で触る
作業切り替え時には、 を繰り返す

作業従事者は、手荒れや傷、下痢、腹痛がないこと

(2) 包装(手)作業の手順

使い捨て手袋は、専用の密封容器(取り出しが簡単なもの)に保管する
着用前は手洗いを入念に行う
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
手袋を廃棄する場合は、必ず穴や破れがないか確認してから所定の箱に捨てる
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

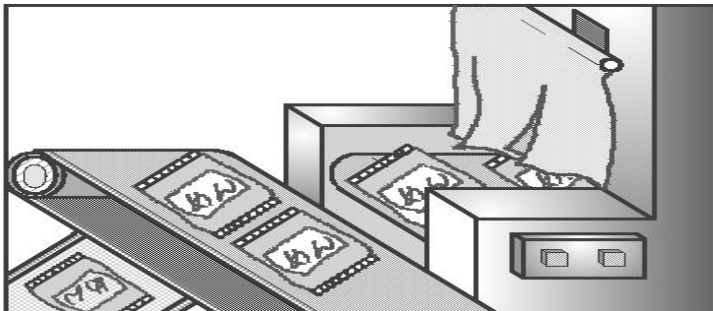
手洗いを入念に行う
使い捨て手袋を着用する
機械の組み立てやセットを行う
消毒用アルコールを噴霧する
テスト包装を行い、包装状態を確認する
金属探知機が反応するかテストピースを流し、確認する
作業終了後は、分解できるものは分解し、洗浄する
高圧洗浄する場合は、周りに飛び散らないように配慮する
分解したものは、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で 10 分間消毒を行い、錆がつかないように流水で洗い流す

(4) 保守点検方法

共通基準の 4 機械器具類の衛生管理
(1) 機械器具類にまとめた方法を再掲してもよい

(5) 不適時の対応方法

機械に不具合が生じた時は、点検中の際は製品を冷蔵保存する
20 以上で 30 分以上放置されてしまった場合は、廃棄する
長時間のストップ後、ライン再開の際は、再度機械類の洗浄消毒を行い、
ラインに残っていた製品が付着していないことを確認する



< 記録の方法 > ← [作成のポイント]
 製品の包装について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
 平成18年9月分

【製品の包装確認表 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	ゆでうどん	適	異常なし		
	生中華めん	適	異常なし		

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
 金属探知機の精度確認し、正常に作動する場合は、製造再開する

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

（4）表示

<内容>

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

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

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 法等に従って適正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・製造者住所氏名・原材料・使用添加物・保存方法・消費期限等）を製造品目ごとに作成し、記載します

表示内容の確認頻度を記載します

表示に誤りがあった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

JAS 法：農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（S25 年法律第 175 号）

日本農林規格（JAS 規格）と食品表示（品質表示基準）を定めている

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 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、以下の表示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]

法を遵守し、消費者に適切な製品情報を提供する。

< 表示管理方法 > ← [作成のポイント]

表示事項	名称、原材料、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
------	---

表示見本	名 称	むし中華めん
	原 材 料	小麦粉、大豆油、食塩、グリシン、かんすい、くちなし色素
	内 容 量	150g
	賞 味 期 限	05 . 10 . 15
	保 存 方 法	要冷蔵 (10 以下)
	製 造 者	株式会社 栃木商事
	製造所所在地	栃木県栃木市 町 2 - 3

確認頻度等	各製品ともロットごとに表示を確認する 確認後貼付ラベルを一部保管する
不適時の対応方法	貼りなおし可能；変更表示の貼りなおし 貼りなおし不可；廃棄

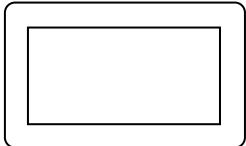
< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

表示について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成 18 年 9 月分

【表示確認記録 記載例】

日	品 名	ラベル貼付欄	確認欄	点検者名	不適時の対応
7	生うどん		適		

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

（5）製品の管理

< 内容 >

製品の保存温度、場所及び販売期間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 >

温度確認は製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること
製造品目ごとに製造数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

出荷するまでの製品については、適切な温度管理を行い、有害微生物等の増殖を防止する必要があります。また、出荷前には、必ず期限表示や製品の状態を確認することが大切です。

マニュアル作成のポイント

適切な管理ができるよう保存温度、場所、販売期間を定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の管理に関する責任者を明記します

製品を管理する目的を明記します

製品を管理する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

製品の確認結果及び不適時の対応についての記録方法を記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

3 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]

製品の保存不備による有害微生物の増殖を防止する。

< 製品の管理方法 > ← [作成のポイント]

製品の種類	期限表示	保管場所	保存温度
生めん	製造日から 日	製品冷蔵庫 A	10 以下
ゆでめん	製造日から 日	製品冷蔵庫 A	10 以下
半なまめん (うどん、そば、中華)	製造日から 日 (常温保存の場合) 又は 日 (冷蔵保存の場合)	常温(製品庫) 冷蔵品 (製品冷蔵庫 B)	常温(賞味期間 日のもの)又は 10 以下(賞味期間 日のもの)
むしめん	製造日から 日	製品冷蔵庫 C	10 以下
冷凍めん	製造日から 年	製品冷凍庫	18 以下
【遵守事項】 保管温度が適正でない場合は、廃棄する 保管温度は、1日1回確認する 販売期間(期限表示までの期間)があまり短くならないよう出荷する 出荷期限：生めんは、製造日+ 時間以内に出荷する ゆでめんは、製造日+ 時間以内に出荷する 半生めんは、製造日+ 日以内に出荷する 冷凍めんは、製造日+ 日以内に出荷する 出荷前は担当者が表示ラベルの確認をする 保存温度や期限表示確認結果、不適時の対応を記録する			

不適時の対応方法	保管温度が適正でない場合は、廃棄する 出荷期限を過ぎた製品は廃棄する。
----------	--

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製品の管理状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年9月分

【製品出荷前 確認表 記載例】

< 生うどん >

日	ロット番号	期限表示	冷蔵庫 A 内温度	製造数	出荷日	点検者 検名	不適時の対応
2	NU875	17.9.9	8	300 袋	9/2		
	NU876	17.9.9	7	300 袋	9/2		

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

2 食品等の衛生的な取扱い

(6) 製品の配送

<内容>

製品の配送方法が示されていること

配送用ケース（未包装製品）の洗浄、消毒手順示されていること

<頻度等>

配送ごとに期限表示等の確認を行う旨の記載があること

配送車の温度管理は、配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること

配送用ケース（未包装製品）は、回収の度に洗浄・消毒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

配送用ケース（未包装製品）の洗浄、消毒の状況について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

製品の配送中に有害微生物の増殖等がないよう適切な管理を行います。

マニュアル作成のポイント

製品を配送するに際の温度管理や配送車内の衛生環境の管理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。

製品の配送に関する責任者を明記します

配送を管理する目的を明記します

製品の配送方法について具体的に記載します

配送用ケース（未包装製品）の洗浄、消毒方法を記載します

製品の配送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 >

3 食品等の衛生的な取扱い (7) 製品の配送

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の出荷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]

配送工程における温度管理の徹底及び運搬用具を清潔に保ち、有害微生物の増殖を防止する。

< 製品の出荷管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 出荷前の管理事項

期限表示	出荷ごとに確認する
保管温度	出荷ごとに確認する
配送車荷台温度	配送前、車両ごとに1日1回以上確認する

期限表示、保管温度の出荷時の確認は、2(5)製品の管理の項目の確認を兼ねても良い

(2) 配送中の管理事項

配送温度	常温：半なまめん 10以下：生めん、ゆでめん -18以下：冷凍めん
配送員	清潔な衣服を着用する 軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つこと

(3) 配送後のコンテナケース及び配送車荷台の洗浄・消毒方法

配送用ケース (未包装製品用)	配送終了ごとに専用シンクにて洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム200ppmで消毒、乾燥後専用棚に収納する
配送車荷台	配送終了後にスノコを取り出し、床面を箒で掃いて埃やゴミを取り除きモップで拭く 周囲は水拭きし、消毒用アルコールを噴霧する スノコは洗剤で洗浄し、乾燥後消毒用アルコールを噴霧する

配送車内部は衛生面を考慮し、全面ステンレスにすることが望ましい

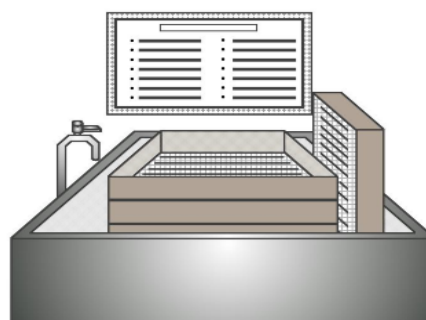
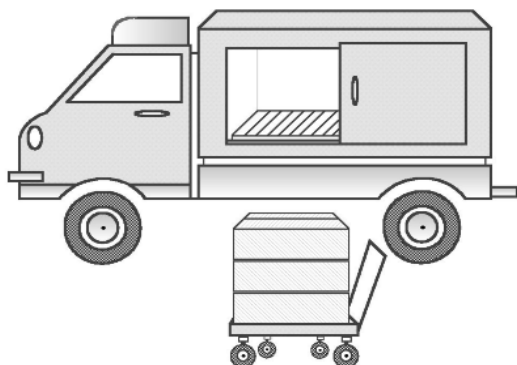
(4) 配送車の点検

点 検 項 目	車内に設置されている温度計の表示を確認する 荷台内部のステンレスの剥がれや破損を確認する ドア部分のパッキンの状態を確認する
---------	--

温度計の校正は、1回/年実施する

(5) 不適時の対応方法

対 応 内 容	設定温度より高い場合は、パッキン等の密封状況や温度計が正しく作動しているか確認を行う 設定温度になるまで、製品の積み込みは実施しないこと 設定温度にならない場合は、別の配送車に変更するか、保冷シートと冷媒を利用し製品を冷やし、設定温度になったら配送する
---------	--



<記録の方法> ←
 製品の配送について、次のとおり記録する。

〔作成のポイント〕

責任者名 _____
 平成18年9月分

【製品配送車の管理記録 記載例】

月 日	9月 2日		
配送車番号	1号車	2号車	3号車
荷台温度 (出発前)	8	8	7
出発時刻	8:45	8:30	8:10
配 送 先 (配送時刻)	方面 スパー (9:10) 商店 (9:40) スパー (10:10) スパー (11:30)	方面 コンビニ (9:30) 百貨店 (9:45) 商店 (10:20) スパー (11:45)	方面 商店 (8:30) 商店 (9:10) スパー (9:45) スパー (10:10)
配 送 量	50ケース	40ケース	54ケース
帰り時刻	12:00	13:00	12:00
洗浄 消毒	ケース		
	荷台等		
保守点検		×	
点検者名			
不適時の対応		ドア部分のゴムパッキンの劣化の為、交換	

期限表示、保管温度の出荷時の確認記録は、2(5)製品の管理の項目の記録を兼ねても良い

【特定基準（めん類製造業）】（生めん類）

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

製品が衛生的に製造されているかどうか確認するために、定期的に科学的な検査を行います。結果が基準値を逸脱した場合は、早急に作業工程の見直し等を行う必要があります。

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。また、細菌検査は夏季（6～10月）に1回は必ず行ってください。使用基準の定められた添加物を使用する場合は、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
製品検査の実施内容を具体的に定め、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について記載します
製品検査結果に不適があった場合の対応の記録方法について記載します
検査記録を保存します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (8) 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

対象分類		細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌
1	生めん (うどん、そば、中華等)	300 万/g 以下	/	陰性	陰性
2	半なまめん (うどん、そば、中華等)	300 万/g 以下	/	陰性	陰性
3	ゆでめん (うどん、そば、中華等)	10 万/g 以下	陰性	/	陰性
4	むしめん(焼きそば)	10 万/g 以下	陰性	/	陰性
冷凍めん		細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌
5	無加熱摂取冷凍食品 加熱後摂取冷凍食品 (凍結前加熱)	10 万/g 以下	陰性	/	陰性
	加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱)	300 万/g 以下	/	陰性	陰性
<p>遵守事項</p> <p>細菌検査は3月に1回以上検査を行う 検査記録は1年間、製品検査綴に保管する 検体は使い捨てエンボス手袋を着用し、冷却した製品を専用容器に入れる 搬送を含め 検査所に依頼する</p>					

生めん類の衛生規範に示す基準等を参考に管理基準を設定する

使用基準の定められた添加物を使用する場合は、理化学検査を実施する

(2) 不適時の対応方法

なまめん 半なまめん	使用機械器具類の洗浄・消毒方法の確認及び徹底 製品保存温度の確認及び徹底
---------------	---

ゆでめん 蒸しめん	加熱温度の確認及び徹底 加熱後の処理工程の確認及び徹底 使用器具類の洗浄・消毒の確認及び徹底 製品保存温度の確認及び徹底
--------------	---

製造ライン等の拭き取り検査を行い、製造工程の見直しを検討する

冷凍めん	加熱温度の確認及び徹底 加熱後の処理工程の確認及び徹底 冷凍後の処理工程の確認及び徹底 使用器具類の洗浄・消毒の確認及び徹底 製品保存温度の確認及び徹底
------	--

成分規格違反の場合は、速やかに保健所に相談し、指示を仰ぐ

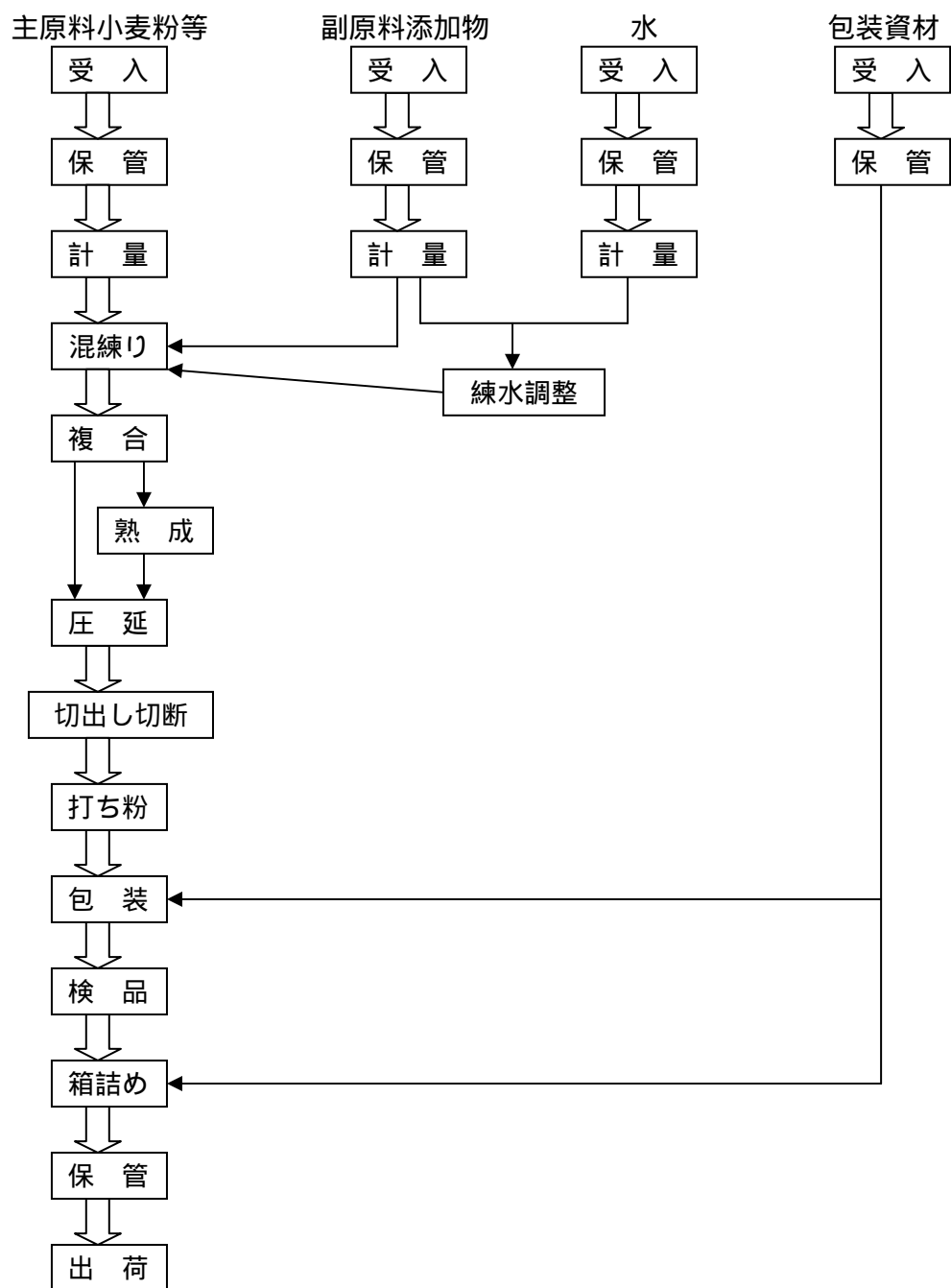
<記録の方法> ←————— 【作成のポイント】
製品検査について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
平成18年10月分

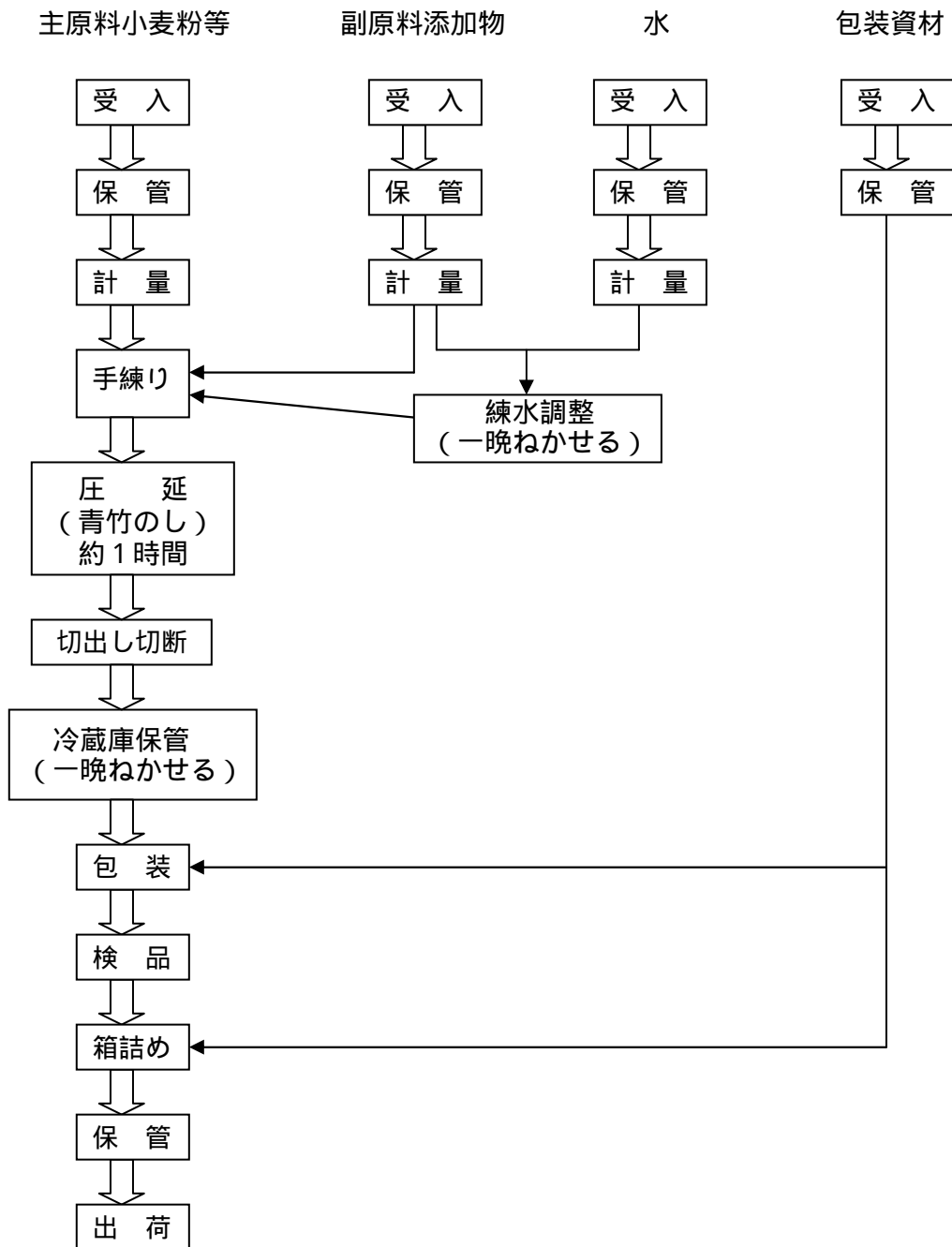
【製品検査における不適時対応記録 記載例】

検査日	製品名	不適事項	改善事項
1	生うどん	生菌数 万/g	機械器具類の洗浄・消毒方法の改善 器具類の保管場所変更 従業員の作業中における禁止事項を徹底

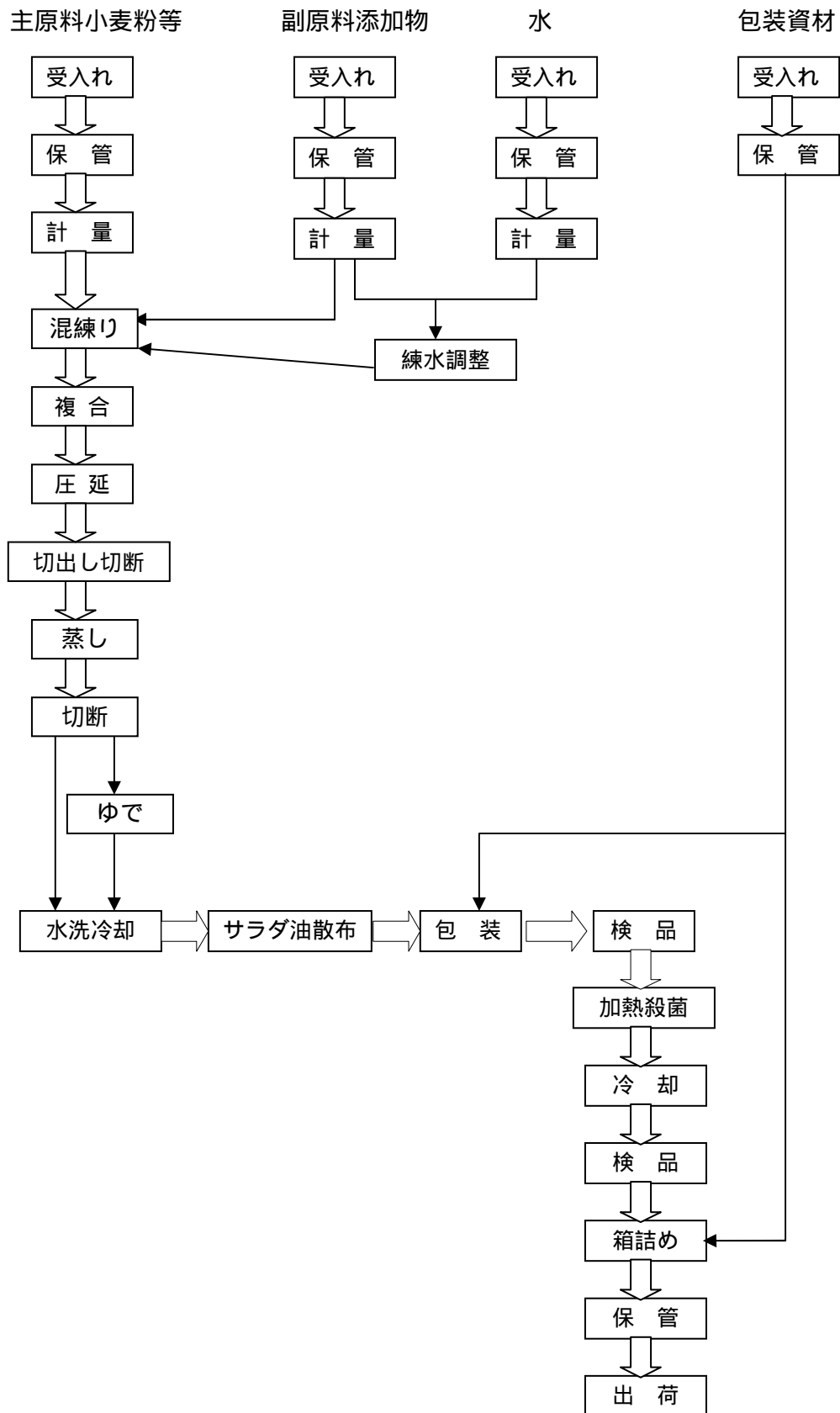
【製造工程記載例】；生めん（うどん・そば・中華）



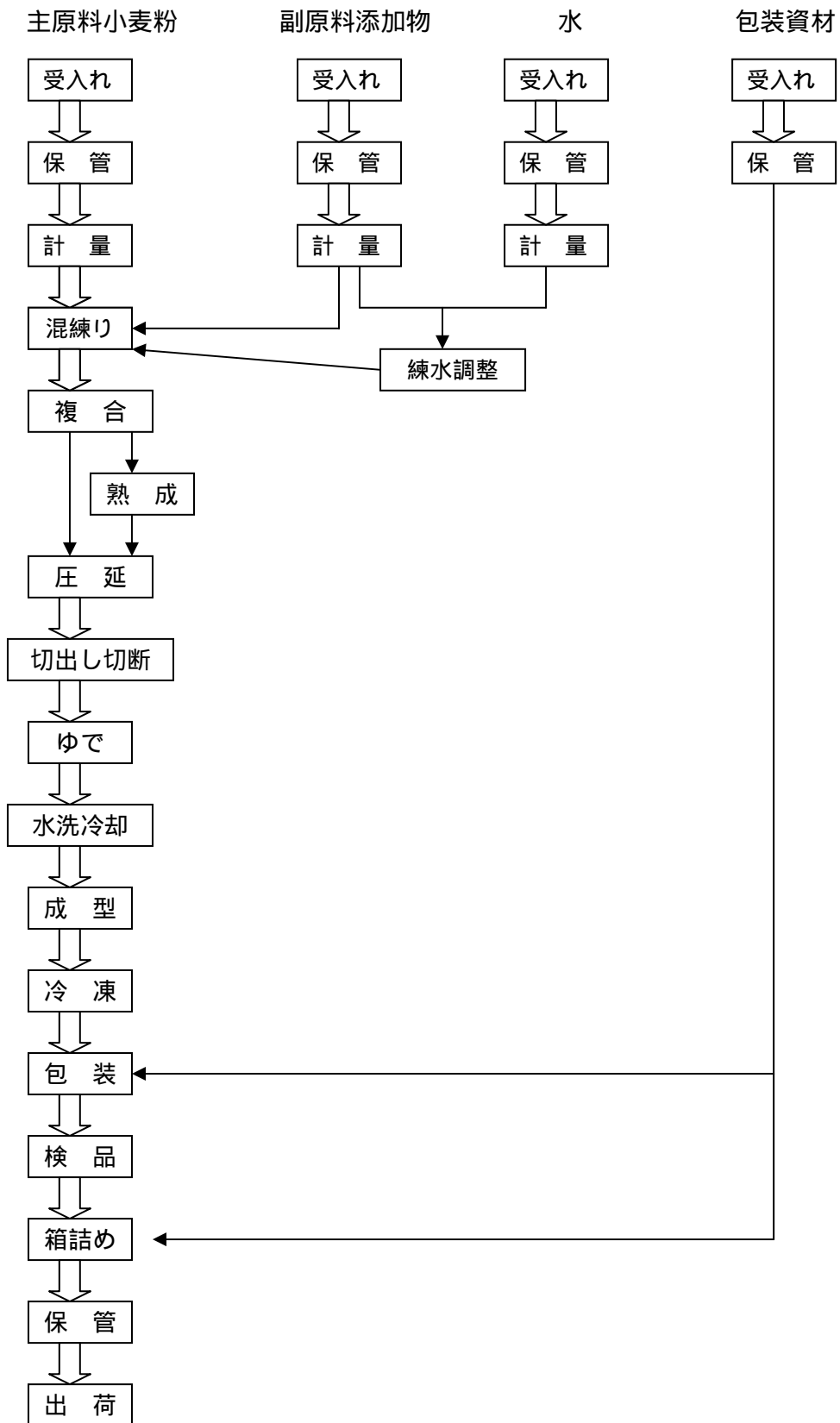
【製造工程記載例】; 青竹手打ちめん



【製造工程記載例】; 中華むしめん (焼きそば)



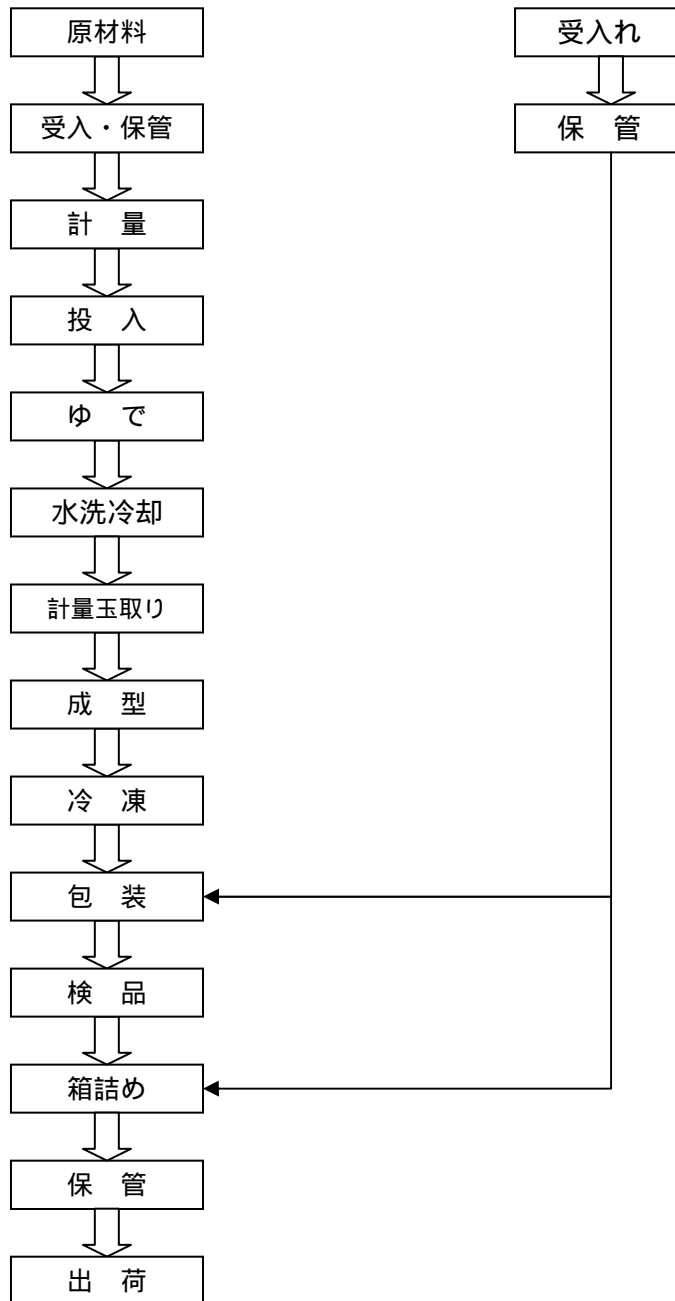
【製造工程記載例】; 冷凍ゆでめん(うどん・そば・中華)



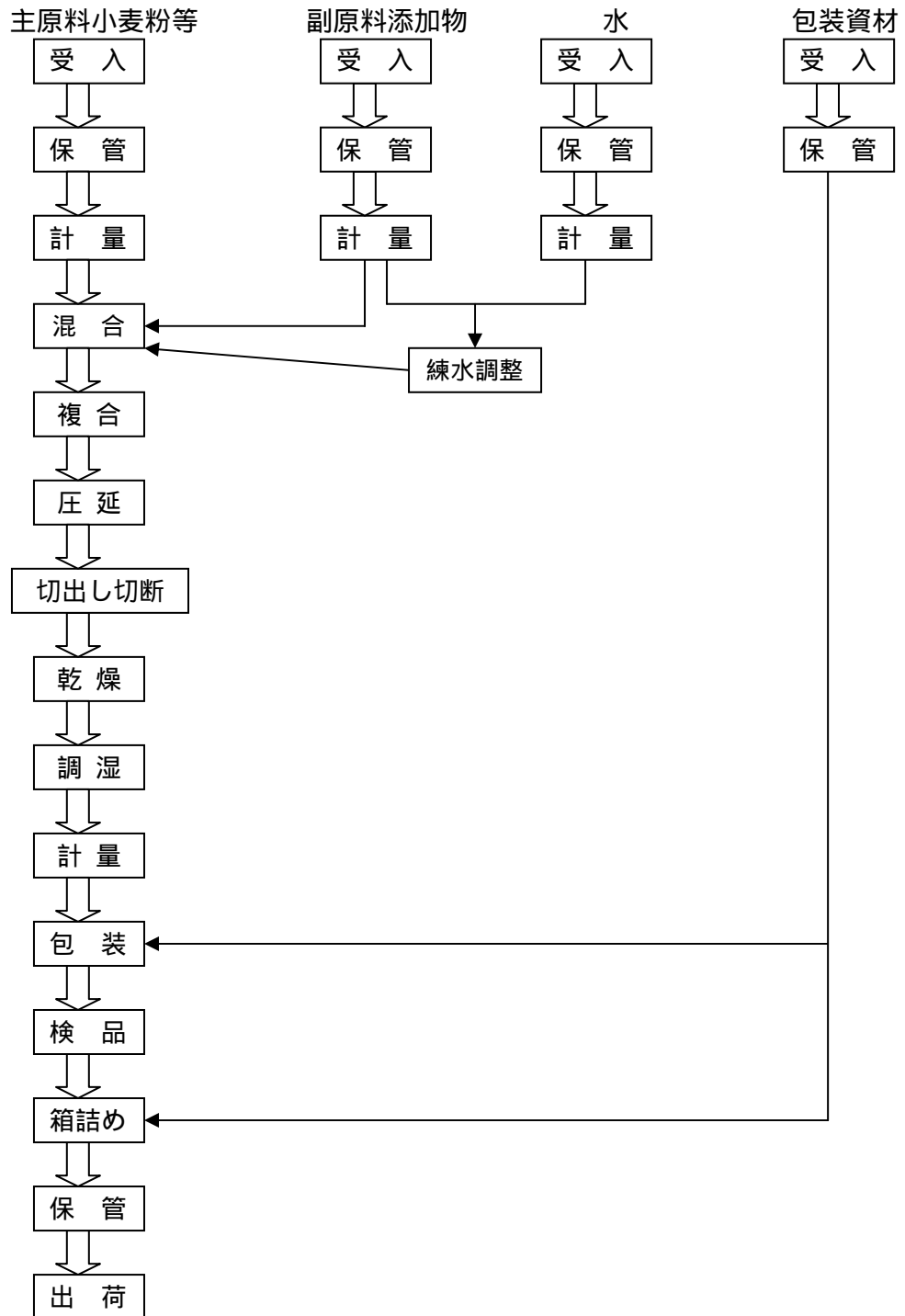
【製造工程記載例】; 冷凍ゆでスパゲティ

主原料 (乾燥スパゲティ)

包装資材



【製造工程記載例】; 半生めん(うどん・そば・中華)



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 めん類製造業

乾めん類

工場形態で乾めん類（マカロニ、スパゲティ、干しそば、干しうどん等。ただし即席めんは除く）を製造し、卸売り又は配送する施設

1	機械器具類の衛生管理	4 2
	特定原材料の混入防止	4 2
2	食品等の衛生的な取扱い	4 6
	(1) 食品添加物の使用	4 6
	(2) 製造工程の管理	4 8
	熟成	4 8
	乾燥	5 0
	(3) 製品の小分け、包装	5 2
	(4) 表示	5 6
	(5) 製品の管理	5 8
	(6) 製品検査	6 0

【特定基準 めん類製造業】(乾めん類)

1 機械器具類の衛生管理

特定原材料の混入防止

<内容>

アレルギー物質を含む特定原材料(小麦、そば、卵、乳、落花生)の混入防止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

特定原材料を含む製品と含まない製品を同一施設で製造する場合は、特定原材料を含まない製品に特定原材料が混入しないように管理しなければなりません。

食物アレルギーは、微量でもじんましんや湿疹、消化器症状、呼吸器症状、ショック症状などを引き起こす可能性がありますので、製造品目を切替える際の適切な管理と情報提供を行う必要があります。

マニュアル作成のポイント

取り扱う原材料や設備、製造方法等により、その施設で実施可能な方法でコンタミネーションが起きにくい方法を選択します。また、品目変更に伴う機械器具類等の洗浄も徹底します。

作成のポイントは、次のとおりです。

特定原材料の混入防止に関する責任者を明記します

特定原材料の混入防止に関する目的を明記します

特定原材料の混入防止手順について具体的に定め、記載します

不適となった場合の対応方法を記載します

特定原材料の混入防止手順の確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

特定原材料の混入防止手順について

専用ラインの設備、パーテーション等による仕切りや製造品目を切り替える際のラインの清掃・洗浄の徹底により、微量混入防止を図ります

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 機械器具類 特定原材料の混入防止

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]
が責任者となり、以下の特定原材料の混入防止手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]
特定原材料の混入防止及び情報の提供を行う。

< 特定原材料の混入防止手順 > ←————— (作成のポイント)

(1) 使用原材料の確認等 (添加物含む)

特定原材料混入の有無に関する規格書をメーカーから取り寄せ保管する
特定原材料は他の原材料と区別して保管する

(2) 製造順位の決定

同一ラインで製造する場合は、使用する特定原材料が少ない製品から製造する

(3) 製めんラインの清掃、洗浄方法 (品目切り替え時)

特定原材料の計量に使用した器具は、使用後に十分洗浄してから他の原材料の計量に使用する

専用の器具を使用することが望ましい

分解し、流水で洗浄できる部分は丁寧に洗い流し、消毒用アルコールを噴霧する

洗浄できない部分は丁寧に拭きとるか、エアガン等により原材料を取り除く

同一ラインで小麦粉、そば等の製品の製造後、別な製品を製造する場合は、ミキサー、製めん機、切刃等の洗浄を十分に行う

清掃し難い機械は、異物除去を目的に当日製造のめん生地約 3 kg をラインに 3 回程度通し、洗い生地として廃棄する

その他

床、壁、空調等の清掃実施、従事者の着衣等の変更を行う

(4) 乾燥室の区分け

そば又はうどんの乾燥は、別棟の専用乾燥室を使用する

別棟での作業ができない場合は、隔壁若しくはパーティション、ビニール製の仕切りをする

専用ライン、パーテーション等の設置について

< アレルギー物質の微量混入を防止するための施設整備 >

1 製造施設における他の区域との仕切り、機械装置等の設置

(1) 同一施設内におけるアレルギー物質の微量混入を防止するため、別棟にそばまたはうどんの専用ラインを設ける

(2) 同一施設内に2ライン以上を設置している場合は、他のラインへアレルギー物質の微量混入を防止するため、他の区域や他のラインとの間に仕切りや機械装置を設ける

仕切り；隔壁、パーテーション、ビニール製の仕切り

機械装置；集塵機、吸引ダクト、換気扇、CIP 洗浄装置

(生めん類；製造過程の管理の高度化基準（H17.11.28）より）

(5) 情報の提供（表示等）

表示義務のない店頭バラ売り製品についても、常時、特定原材料についての情報の提供ができるようにしておく

工場内で、卵や落花生を含む製品を製造していることや機械の共用等を表示し、注意喚起する

(6) 不適時の対応方法

手順を逸脱し、表示のない特定原材料が製品に混入した場合は、原材料表示の変更又は廃棄を行う

<記録の方法> ← [作成のポイント]

特定原材料混入防止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 _____

【特定原材料混入防止確認表 記載例】

平成18年11月分

日	切替品目	器具洗浄	ライン清掃	点検時刻	点検者
1	そば うどん			11:20	
	冷麦 そうめん			15:00	
	不適時の対応				
日	切替品目	器具洗浄	ライン清掃	点検時刻	点検者
2	そば うどん			11:00	
	冷麦 そうめん			15:20	
	不適時の対応				

【特定基準 めん類製造業】(乾めん類)

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 >

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、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使用手順を作成し、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

食品添加物の使用手順を具体的に定め、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
食品添加物ごとに使用方法を具体的に記載します
不適正な使用をした場合の対応方法も明記します
添加物使用状況及び不適正な使用をした時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、以下の食品添加物の使用手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント] 食品添加物の使用基準を守り、不適正な使用を防止する。

< 食品添加物の使用手順 > ←————— [作成のポイント]

添加物名 (製剤名)	使用目的	表示事項	使用基準の有無	使用方法
ベニバナ色素	着色料	クチナシ色素	なし	粉に対して0.00%
pH調整剤	pHの調整	pH調整剤	なし	有機酸を練り込んで使用する場合は、表示が必要
【遵守事項】	開封年月日を記録すること 使用期限を確認すること			

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

< 記録の方法 > ←————— [作成のポイント] 添加物の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
平成18年分

【添加物管理台帳 記載例】

添加物名	ロット番号	納品日	使用開始日	使用終了日	不適時の対応
ベニバナ色素	Y5632	4月1日	4月4日	6月11日	

責任者名 _____
平成18年11月分

【添加物使用記録簿 記載例】

日	製品名(製造数)	添加物名	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	ベニバナめん (100袋)	クチナシ色素	00g		

【特定基準 めん類製造業】(乾めん類)

2 食品等の衛生的な取扱い

(1) 製造工程の管理 -

<内容>

熟成する場合の管理手順が示されていること

<頻度等>

熟成温度及び時間を確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

熟成中の温度や時間、熟成室内環境に不備があった場合、有害微生物の増殖などが起こる可能性があるため、適切に管理することが必要です。

また、熟成中にめんの乾燥を防ぐため、湿ったふきん等を使用する場合は、これらの衛生管理が必要です。

マニュアル作成のポイント

熟成中の温度や時間の管理をどのように実施するか具体的に定め、記載します。

マニュアル作成のポイントは、次のとおりです。

熟成工程に関する責任者を明記します

熟成工程における衛生管理の目的を明記します

熟成する場合の管理手順を具体的に記載します

熟成温度、時間の確認結果の記録方法を記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (2) 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、以下の熟成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】
 熟成中の有害な微生物等の増殖及び二次汚染を防止する。

< 熟成管理手順 > ← _____ 【作成のポイント】
 次の熟成管理表に基づき実施する。

品名	熟成時間	熟成室温度	遵守事項
うどん	時間	以下	熟成時間及び熟成室の温度管理を徹底する 使用器具類は洗浄・消毒済みのものを使用する 熟成中はシート等で仕切り、二次汚染が起きないように管理する
そば	時間	以下	

めん帯を包む濡れふきんは、洗浄・消毒済みのものを使用すること

< 記録の方法 > ← _____ 【作成のポイント】
 めんの熟成について、次のとおり記録する。

【熟成記録表 記載例】

責任者名 _____

平成18年11月分

日	品名	熟成		熟成室温度	点検者
		開始時刻	終了時刻		
1	うどん	9 : 3 0	:		
	うどん	9 : 5 0	:		

【特定基準 めん類製造業】(乾めん類)

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 製造工程の管理

<内容>

乾燥する場合の管理手順が示されていること

<頻度等>

乾燥温度、湿度及び時間を確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

乾燥工程では、乾燥室内における有害微生物等の汚染や異物混入を防止しなければなりません。乾燥室の清掃・消毒を徹底するとともに、乾燥工程を適切に管理することが大切です。

マニュアル作成のポイント

乾燥時の温度、湿度及び時間の管理をどのように実施するか具体的に定め記載します。

マニュアル作成のポイント

乾燥工程に関する責任者を明記します

乾燥工程における衛生管理の目的を明記します

乾燥する場合の管理手順を具体的に記載します

乾燥温度、湿度及び時間の確認結果の記録方法を記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (2) 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、以下の乾燥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]
 めんの乾燥工程における有害微生物等の汚染を防止する。

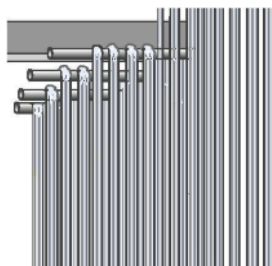
< 乾燥管理手順 > ← [作成のポイント]

品名	乾燥室内温度	乾燥室内湿度	乾燥時間
うどん	以下	%以下	時間以内
そば	以下	%以下	時間以内
そうめん	以下	%以下	時間以内

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]
 めんの乾燥について、次のとおり記録する。

【乾燥記録表 記載例】 責任者名 _____
平成 18 年 1 1 月分

日	品名	乾燥室		乾燥時間		点検者
		室温	湿度	開始	終了	
1	うどん		%	1 日 13 : 30	3 日 :	
	そば			1 日 14 : 30	2 日 :	
	そうめん			1 日 15 : 20	2 日 00 : 00	



【特定基準 めん類製造業】(乾めん類)

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) 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

自動的に小分け、包装する機械類を使用する場合は、その清掃、消毒手順及び保守点検方法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>

作業開始時に機械類の清掃、消毒について確認する旨の記載があること

機械類の清掃、消毒は、1日1回以上行う旨の記載があること

保守点検頻度が示されていること

<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、使用器具類の清掃・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をする作業には、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定め、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、包装に関する責任者を明記します

製品の小分け、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、包装の手実施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 ← (3) 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、以下の製品の小分け、包装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、包装時の有害微生物の汚染を防止する。
- ◆ < 製品の小分け、包装実施手順 > ← [作成のポイント]

(1) 作業前の手順

小分け、包装室等を に温度設定する
手洗いを入念に行う
清潔な専用白衣、エプロン、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アルコールを噴霧する
切断・包装機械等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、トレー類は必ず使い捨て手袋を着用して触る
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
着用前は手洗いを入念に行う
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、別の作業に移る際や製品以外のものに触れた時
顔や髪の毛に触れた時
手袋を廃棄する場合は、必ず穴や破れがないか確認してから所定の箱に捨てる
使用後は廃棄し、再利用しない

(3) 小分け、包装機械類を使用した時の手順

手洗いを入念に行う
使い捨て手袋を着用する
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
裁断機の刃こぼれや亀裂がないか目視確認する
テスト裁断、小分け、包装を行い、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、清掃・消毒をする
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) 保守点検方法

共通基準の 4 機械器具類の衛生管理
(1) 機械器具類にまとめた方法を再掲してもよい

(5) 不適時の対応方法

機械に不具合が生じた時は、点検中の際は製品を清潔なビニールで覆い、埃や塵等の混入の防止をする
長時間のストップ後、ライン再開の際は、再度機械類の洗浄消毒等を行い、ストップ前の製品が機械類に付着していないことを確認する

- ◆ <記録の方法> ← [作成のポイント]
- 製品の小分け、包装等について、次のとおり記録する。

【製品の小分け、包装等確認表 記載例】 責任者名 _____
平成18年11月分

日	製品名	清掃・消毒			金属探知機	点検者名	不適時の対応
		切断機	箱詰め	包装機			
1	うどん	適	適	適	異常なし		
	そば	適	適	適	異常なし		

機械類の清掃・消毒の確認は、【共通基準】4 機械器具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) 金属探知機の精度基準を定める
Fe 1.2 mm ϕ 、SUS 3.0 mm ϕ
 - (2) 基準のテストピース確認時期を定める
検品開始前、製品切替え時、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 めん類製造業】(乾めん類)

2 食品等の衛生的な取扱い

(4) 表示

<内容>

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

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

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、食品衛生法や JAS 法等に従って適正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成します。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

表示を確認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・消費期限等）を製造品目ごとに作成し、記載します

表示内容の確認頻度を記載します

表示に誤りがあった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

JAS 法：農林物質の規格化及び品質表示の適切化に関する法律（S25 年法律第 175 号）日本農林規格（JAS 規格）と食品表示（品質表示基準）を定めている

< 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) 表示

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]
 が責任者となり、以下の表示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]
 法を遵守し、消費者に適切な製品情報を提供する。

< 表示管理手順 > ← [作成のポイント]

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


表示見本	名称	干しそば
	原材料名	小麦粉、そば粉、やまいも、食塩
	内容量	150g
	賞味期限	07.10.15
	保存方法	直射日光、湿気を避けて常温保存
	調理方法	枠外に記載
	製造者	株式会社 栃木商事

確認頻度等	全品目についてロットごとに表示を確認する 確認後包装袋を一部保管する
不適時の対応方法	詰め替え可能；包装袋の変更 詰め替え不可能；廃棄

< 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。

【表示確認記録 記載例】

責任者名 _____
 平成18年11月分

日	品名	表示記載欄	確認欄	点検者名	不適時の対応
7	そば	裏面 	適		

【特定基準 めん類製造業】(乾めん類)

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 製品の管理

<内容>

製品の保存場所及び販売期間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>

製造品目ごとに製造数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

出荷するまでの製品については、適切な保管管理を行い、有害微生物の増殖やカビの発生等を防止する必要があります。また、出荷前には、必ず期限表示や製品の状態を確認することが大切です。

マニュアル作成のポイント

適切な管理ができるよう保存場所や販売期間を定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の管理に関する責任者を明記します

製品を管理する目的を明記します

製品を管理する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

製品の確認結果及び不適時の対応についての記録方法を記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (5) 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] 製品の保管管理の不備による有害微生物の増殖を防止する。

< 製品の管理方法 > ← [作成のポイント]

製品の種類	期限表示	販売期間	保管場所	保存温度
うどん	製造日から1年	製造日を含めて 日	製品保管庫 A	常温
そば	製造日から1年	製造日を含めて 日	製品保管庫 B	常温
遵守事項 保管室内は直射日光を避け、高温多湿にならないように調整する 販売時の期限表示があまり短くならないように出荷する 出荷前は担当者が表示ラベルの記載部分を確認する 製造品目ごとに製造数を確認する 期限表示の確認結果及び不適時の対応を記録する				

不適時の対応方法	保管条件が適正でない場合は、廃棄する 出荷期限を過ぎた製品は廃棄する
----------	---------------------------------------

< 記載方法 > ← [作成のポイント] 製品の管理状況について、次のとおり記録する。

【製品出荷前 確認表 記載例】

責任者名 _____

< うどん >

平成 18 年 1 1 月分

	ロット番号	期限表示	温度	湿度	製造数	確認者	不適時の対応
1 日	NU 8 7 1 5	1 9.9.2	2 2	5 3	300 袋		
	NU 8 7 1 6	1 9.9.2	2 2	5 5	300 袋		

【特定基準 めん類製造業】(乾めん類)

2 食品等の衛生的な取扱い

(6) 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

製品が衛生的に製造されているかどうか確認するため、定期的に科学的な検査を行

います。結果が基準値を逸脱した場合は、早急に作業工程の見直し等を行う必要があります。

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する場合は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
製品検査の実施内容を具体的に定め、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について記載します
製品検査結果に不適があった場合の記録方法について記載します
検査記録を保存します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (6) 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

製品検査の実施項目及び管理基準	
対象分類	一般細菌数
1 うどん	10万/g以下であること
2 そば	
3 そうめん	
4 ひやむぎ	
遵守事項 細菌検査は 月に1回以上検査を行うこと 検査記録は1年間、製品検査綴りに保管する 検体は使い捨てエンボス手袋を着用し、製品を専用容器に入れる 搬送を含め 検査所に依頼する	

使用基準の定められた添加物を使用する場合は、理化学検査を実施する

不適時の対応方法	加熱温度の確認及び徹底 加熱後の処理工程の確認及び徹底 使用機械器具類の洗浄・消毒方法の確認及び徹底 使用器具類の洗浄・消毒の確認及び徹底 乾燥室内の衛生環境の確認及び徹底 製品保存温度及び保存場所の確認及び徹底
----------	---

<記録の方法> ← [作成のポイント]

製品検査について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

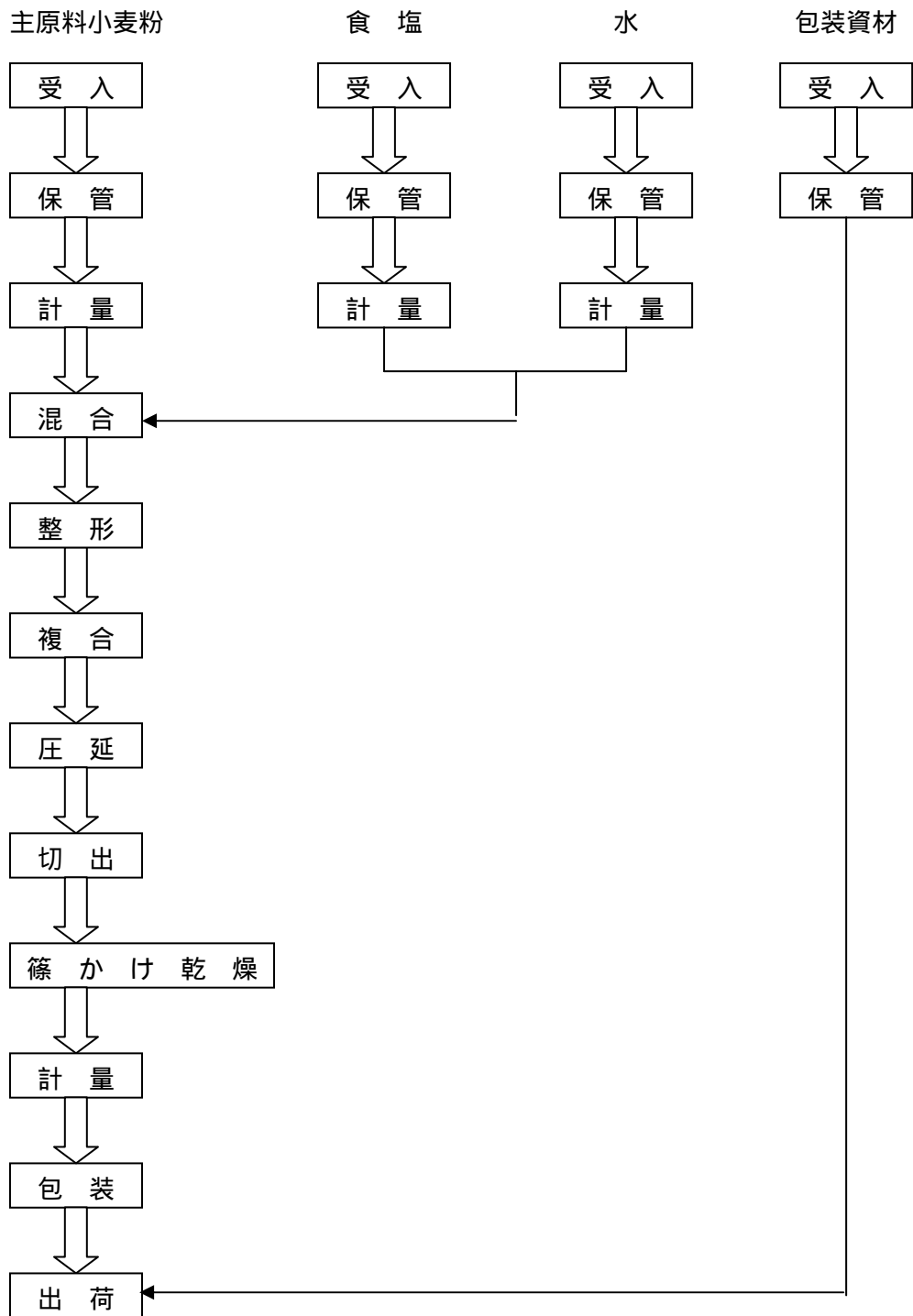
平成 18 年 9 月

【製品検査における不適時対応 記載例】

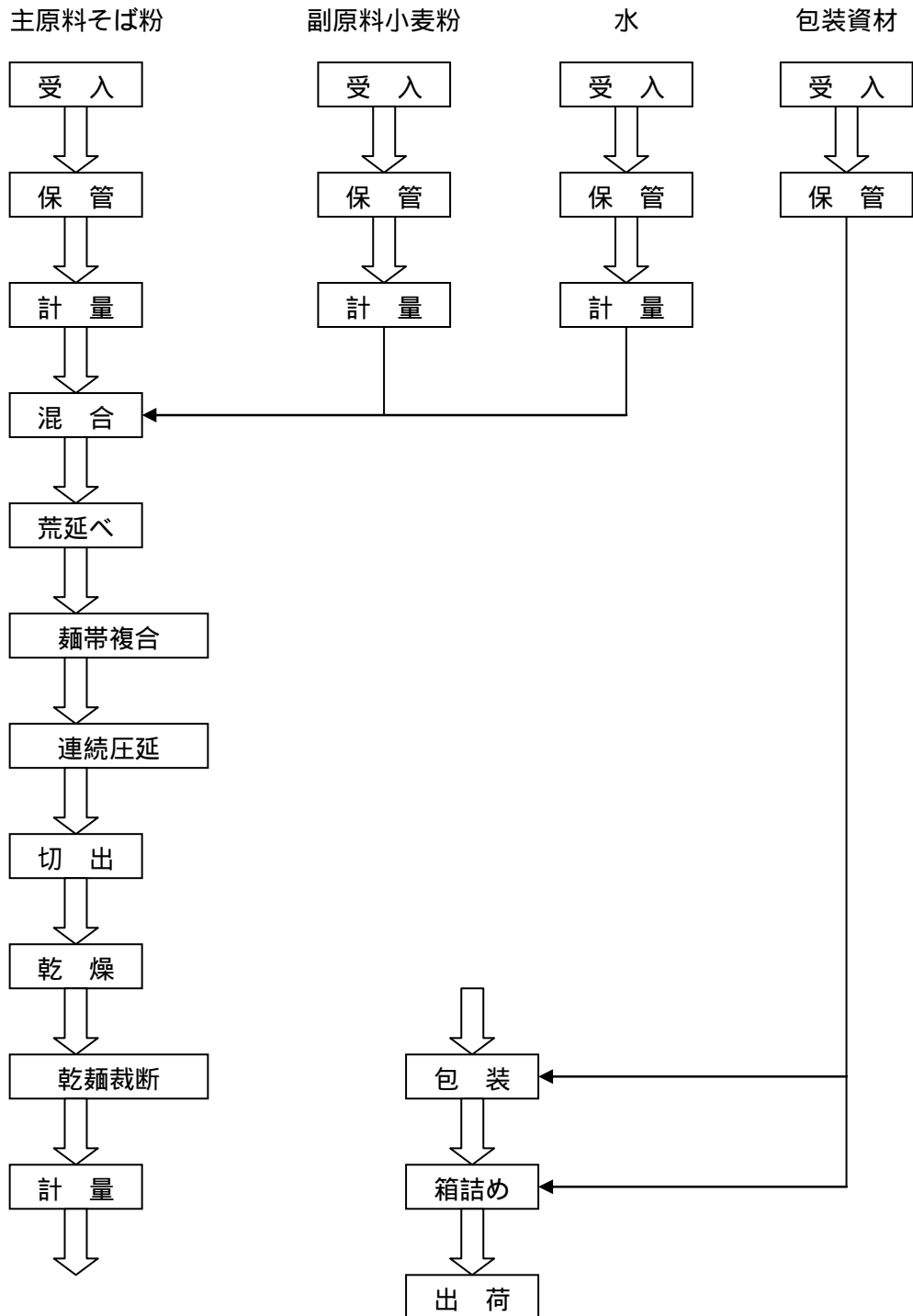
製品名	不適事項	改善事項
うどん	一般細菌数 万/g	機械器具類の洗浄・消毒方法の改善 器具類の保管場所変更 従業員の作業中における禁止事項を徹底



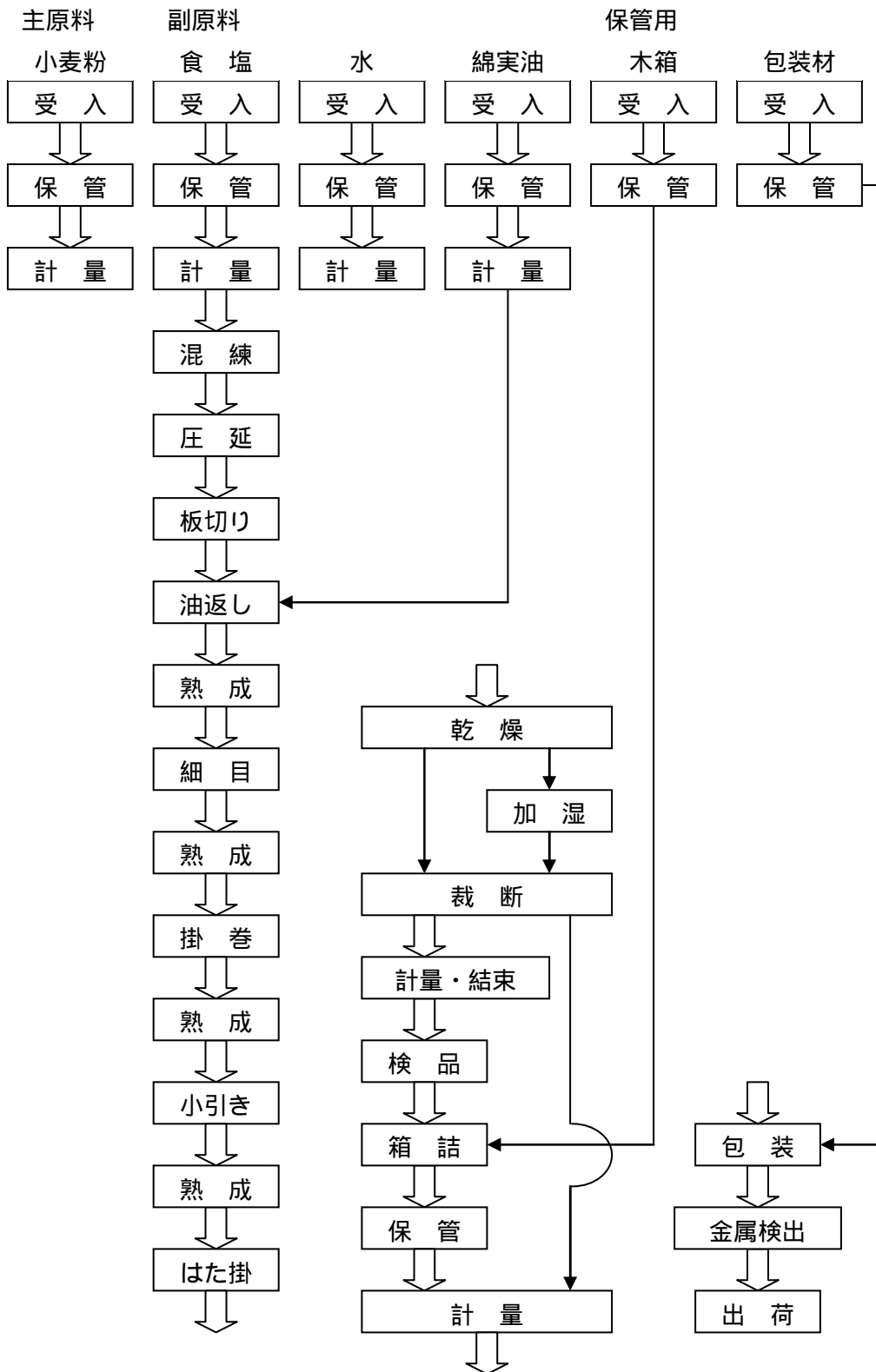
【製造工程記載例】:(乾めん)島田うどん



【製造工程記載例】：乾めん（そば）



【製造工程記載例】：手延べそうめん類



衛生管理マニュアルの手引き

「特定基準」～めん類製造業～ 編

H18年4月発行（H18年11月改訂）

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