

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

菓子製造業



特定基準 菓子製造業

生菓子(菓子のうち、出来上がり直後において水分を40%以上含むもの、又は、あん、クリーム、ジャム、寒天、もしくはこれに類するものを用いたものであって出来上がり直後において水分を30%以上含有するもの)、生菓子以外の菓子、パンを製造する施設

生菓子

1	作業区分の明確化	1
	作業の切替え	1
2	機械器具類の衛生管理	3
	(1) 使用器具類	3
	(2) 特定原材料の混入	7
3	食品等の衛生的な取扱い	11
	(1) 原材料の検収	11
	(2) 食品添加物の使用	13
	(3) 製造工程の管理	15
	(4) 製品の小分け、包装	27
	(5) 表示	31
	(6) 製品の管理	33
	(7) 製品の配送	35
	(8) 製品検査	39

生菓子以外の菓子、パン

1	機械器具類の衛生管理	43
	(1) 特定原材料の混入	43
2	食品等の衛生的な取扱い	47
	(1) 原材料の検収	47
	(2) 食品添加物の使用	49
	(3) 油脂の衛生管理	51
	(4) 製造工程の管理	53
	(5) 表示	59
	(6) 製品の配送	61
	(7) 製品検査	65

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

1 作業区分の明確化

作業の切替え

<内容>

汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること

<頻度等>

作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること

<記録の方法等>

作業切替え時刻を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

作業室のスペース等の理由により、時間で汚染作業と非汚染作業の切り替えを行う場合は、食品等の相互汚染を防止しなければなりません。

原材料の下処理や食品の加工、加熱工程の作業を時間でしっかり管理し、汚染された環境にならないようにしましょう。

マニュアル作成のポイント

汚染作業時間と非汚染作業の時間を工程表に基づき設定します。

作成のポイントは、次のとおりです。

作業の切替えに関する責任者を明記します

作業の切替えを区分する目的を明記します

作業の切替え時間を設定します

作業を切替えた記録方法を明記します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 作業の切り替え

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の作業切替え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]

区画を明確に区分することが困難な場合は、作業を明確に切り替えることによって、原材料と調理済み食品の交差汚染を防止する。

< 作業切り替え管理方法 > ← [作成のポイント]

切り替え区分	遵守事項
汚染作業から非汚染作業に移行する場合	原材料や有害微生物汚染が疑われる食材を保管設備に移動する 床の清掃を実施する 作業台、機械器具等の洗浄・消毒を実施する まな板、包丁、調理器具類を非汚染区域用に交換する ふきん、タワシ、スポンジ等を非汚染区域用に交換する 確認結果を記録する 手洗いを実施する（共通基準2（2）手洗い） 作業者は作業服を非汚染区域用に交換する
非汚染作業から汚染作業に移行する場合	完成品等を保管設備へ移動する 非汚染区域用器具類を保管設備に移動する まな板、包丁、調理器具類を汚染区域用に交換する ふきん、タワシ、スポンジ等を汚染区域用に交換する 確認結果を記録する 手洗いを実施する（共通基準2 - （2）手洗い） 作業者は作業服を汚染区域用に交換する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

作業の切替えについて、次のとおり記録する

責任者名 _____

【作業切り替え記録表 記載例】

平成 18 年 11 月分

日	切替え事項 〔切替え時間〕	確認事項				
		食材等の移動	作業服の交換	作業室内の 洗浄、消毒	器具類の移動	ふきん、タワシ類の交換
1	下処理 加熱 〔9:30〕					
2						

作業区域を明確に区分している施設は、各作業区域の作業開始及び終了時間を記録する

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

2 機械器具類の衛生管理

(1) 使用器具類

< 内容 >

銅製器具類について使用対象が示されていること

木綿布を使用する場合は、洗浄、消毒手順が示されていること

< 頻度等 >

洗浄、消毒は1日1回以上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

銅製品器具類は、酸度の高い食品を使用し、製品を加工したり、そのまま放置した場合、銅イオンが溶出して急性の銅中毒を起こす可能性があります。銅製器具類は、酸性食品には使用しないことが重要です。

また、生菓子製造における機械器具類の衛生管理では、使用される頻度の多い木綿布等の衛生管理が重要です。洗浄、消毒不足や保管の状態が悪いと、付着している雑菌が繁殖し、製品への二次汚染の原因となります。このような二次汚染を防止するため、素材や特性に応じた適切な洗浄、消毒の方法を選ぶことが大切です。

マニュアル作成のポイント

銅製器具類は、種類ごとに具体的に使用対象を定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

銅製器具類の取り扱い並びに木綿布等の洗浄、消毒に関する責任者明記
します

銅製器具類の取り扱い並びに木綿布等の衛生管理に関する目的を明記
します

銅製器具類ごとに使用する対象製品の一覧を作成します

木綿布等の洗浄、消毒方法及び実施頻度を定め、具体的に記載します

木綿布等の洗浄、消毒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 機械器具類の衛生管理 (1) 使用器具類 -

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の銅製品ごとの製品製造一覧に基づき実施する。

が責任者となり、以下の木綿布等の洗浄・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]

銅製器具類による化学性食中毒を防止する。

木綿布等の洗浄、消毒不良を原因とした有害微生物の二次汚染を防止する。

< 銅製器具ごとの製品製造一覧 > ←————— [作成のポイント]

銅製器具の種類	製品名
銅鍋 A	つぶあん
銅鍋 B	カスタードクリーム
銅鍋 C	カラメル
銅板	どら焼き皮 桜餅皮 きんつば

< 銅製器具の取り扱い方法 >

- ・ 果汁や酢等の酸度の高い食品には使用しない
- ・ サビやひどい傷がないか確認する
- ・ 緑青が発生する恐れがあるので製品を長時間鍋等に保存しない
- ・ 洗浄に酢を使用した場合、よくすすぎ乾燥させる
- ・ 金属たわし等で無理にこすると表面が削られるので使用しない
- ・ 焦げつき等を落とす場合は、ナイフ等を使用せず、熱湯に浸けて焦げつきを柔らかくしてから取り除く
- ・ 内面は、スチールタワシや磨き粉を使用しない
- ・ 融点が低いので、できるだけ空だきをしない

< 木綿布の洗浄・消毒の実施手順 > ← [作成のポイント]

(1) 洗浄・消毒の方法

項目	洗浄・消毒方法	頻度
木綿布	作業終了後、中性洗剤にて十分洗浄する 次亜塩素酸ナトリウム (200ppm) に 5 分間浸漬する又は 5 分間以上煮沸消毒する 十分乾燥する	1 回/日
しぼり袋	作業終了後、中性洗剤にて十分洗浄する 次亜塩素酸ナトリウム (200ppm) に 5 分間浸漬する又は 5 分間以上煮沸消毒する 十分乾燥する	1 回/日

次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合は、十分に水洗すること

(2) 記録の方法 ← [作成のポイント]

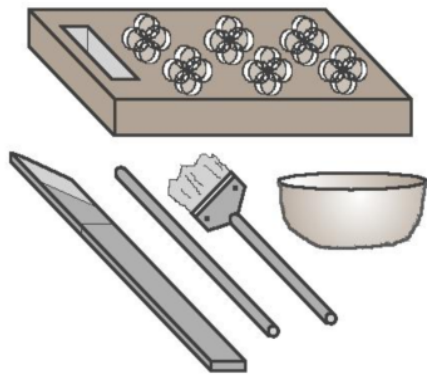
機械器具類の洗浄・消毒及び保守点検について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成 1 8 年 1 1 月 9 日 (水)

【木綿布等洗浄消毒記録表】

作業区分 器具類	下処理室		加工室	
	洗浄・消毒	点検結果	洗浄・消毒	点検結果
木綿布				
しぼり袋				



【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

2 機械器具類の衛生管理

(2) 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の摂取でも、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、その施設での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記載します

不適となった場合の対応方法を具体的に記載します

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

特定原材料の混入防止を行った記録方法を明記します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 機械器具類 (2) 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) 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

同一ラインで小麦粉、そば、卵、乳、落花生製品の製造後、別な製品を製造する場合は、ミキサー、粉ふるい器の洗浄を十分に行う

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

参考 建物・構造基準

<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 機械・装置の設置

- (1) 原材料の受け入れから製品の出荷までの工程が、交差しないように製造工程の原材料保管、原材料調整装置(例:ふるい・粉碎・選別機等)、生地調製装置(例:洗浄・浸漬・溶解・混合・形成加工装置(包餡・展延・分割成形機等)、熱・冷加工装置(例:融解・蒸し上げ・ばい燥・冷却機等)、仕上げ装置(例:整形・切断機等)、包装装置、製造保管冷蔵・冷凍装置を用いること
(菓子製造過程の管理の高度化基準より:平成10年7月1日制定、平成15年7月1日改定)

(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、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

(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	器具洗浄	ライン 清掃	点検 時間	点検者
1	黒糖ゆべし くるみゆべし			10:30	
	蒸饅頭(餡) 蒸饅頭(カット)			11:00	
	茶饅頭 そば饅頭			14:30	
	不適時の対応				
日	切替品目	器具洗浄	ライン 清掃	点検 時間	点検者
2	黒糖ゆべし くるみゆべし			10:20	
	蒸饅頭(餡) 蒸饅頭(カット)			10:50	
	茶饅頭 そば饅頭			14:20	
	不適時の対応				

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取り扱い

(1) 原材料の検収

<内容>

特定原材料の含有及び遺伝子組換え食品の有無を確認する手順が示されていること

加工食品については、使用されている食品添加物を確認する手順が示されていること

<頻度等>

品目ごとに確認する旨の記載があること

<記録の方法>

原材料の表示、遺伝子組換えの有無についての証明書等を保存する旨の記載があること

衛生管理の目的

遺伝子組換えの有無や食品添加物の含有については食品衛生法及びJAS法で、特定原材料の含有については食品衛生法で表示を義務付けられています。原材料の検収時には、それらの情報を把握し、表示に反映させる必要があります。

また、店頭でバラ売りする場合の製品についても、消費者へ正しい情報を提供する必要があります。

マニュアル作成のポイント

搬入時に特定原材料の含有及び遺伝子組換えの有無、加工食品の添加物確認等の検収手順を具体的に定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

原材料の検収に関する責任者を明記します

原材料の検収の目的を明記します

原材料の検収内容、頻度及び不適時の対応を具体的に記載します

検収の記録は専用の記録簿に記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (1) 原材料の検収

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の検収に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

原材料に含有する特定原材料や食品添加物等に関する情報を正確に把握し、表示に適切に反映させる。

< 原材料の検収手順 > ←————— [作成のポイント]

原材料の表示もしくは製品規格書等により、品目ごとに原材料に含まれる特定原材料や食品添加物等を確認する。

検 収 時 の チ ェ ッ ク 項 目			
原材料の種類	特定原材料	遺伝子組換え食品	食品添加物
砂糖			
馬鈴薯澱粉		じゃが芋	
あずき			
イチゴジャム			保存料(ソルビン酸)
コーンクッキー		とうもろこし	
きな粉		大豆	
栗の甘露煮			クチナシ色素
ホイップクリーム	乳		亜酸化窒素

< 包装品の表示へ反映 >

項目	表示のルール
特定原材料	すべて表示
遺伝子組換え食品	製品に対して、原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までで、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上の場合に表示する 遺伝子組換え食品の分別が確認できないものは、不分別の表示 容器や包装の面積が30平方センチメートル以下の場合、表示の省略は可能
食品添加物	加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的にあたらなければ表示

< 記録の方法 > ←————— [作成のポイント]

原材料検収記録簿には、原材料ごとに、仕入日、検収手順に基づく特定原材料の有無、遺伝子組換え食品の有無及び分別、無分別の別、食品添加物についての確認結果、点検者名を記録すること。

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取り扱い

(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>

確認結果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

それぞれの食品添加物ごとに使用方法を記載します。

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

製品ごとの使用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時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り扱い (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]

< 使用添加物一覧 >

添加物名	使用目的	使用方法	使用対象品目
食用赤色3号	着色料	使用対象品目以外に使用しない	ねりきり、桜餅、紅白まんじゅう
食用赤色106号	着色料		ねりきり
食用黄色4号	着色料		ショートケーキ
炭酸水素ナトリウム	膨張剤		どら焼き、蒸しまんじゅう、桜もち
ポリレングリコール 脂肪酸エステル	乳化剤		ショートケーキ

< 製品ごとの使用添加物一覧 >

製品名	製造量	使用添加物名	使用量	表示方法
どら焼き	個	炭酸水素ナトリウム	g	膨張剤

< 使用基準のある添加物の使用方法 >

点検	対象品目の製造毎に点検し、使用量を記録する
記録	1年間保存する

< 不適時の対応方法 > ← [作成のポイント]

不適時の対応	廃棄する 再生可能な場合(使用基準のない添加物)は、適正量となるよう調製
--------	---

< 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

責任者氏名

平成18年分

【添加物管理台帳 記載例】

日	製品名	添加物名	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	ねりきり	食用赤色3号			

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取り扱い

(3) 製造工程の管理

<内容>

加熱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

生菓子の製造で、加熱工程があるものは、中心部まで十分加熱し、食中毒菌を死滅させます。中心部の加熱が不十分なまま製品が提供されてしまうと、生き残った菌が増殖をはじめ事故に繋がりますので、加熱温度と時間の管理を徹底することが重要です。

マニュアル作成のポイント

製造品目ごとに、どのような方法で加熱工程の温度や時間を確認するか検討します。

マニュアル作成のポイントは、次のとおりです。

加熱工程に関する責任者の名前を明記します

加熱温度管理をする目的を明記します

加熱温度管理を行う具体的な方法を記載します

加熱温度、時間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 >

3 食品等の衛生的な取り扱い (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、以下の加熱工程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]

加熱不足における有害微生物の残存及び増殖を防止する。

< 加熱工程管理手順 > ← [作成のポイント]

種類	製品名	管理基準		ロット毎に 中心温度計 で確認
蒸し菓子	ういろう	ｽｰﾏ-温度:	加熱時間: 分	
	かるかん	ｽｰﾏ-温度:	加熱時間: 分	
	くず桜	ｽｰﾏ-温度:	加熱時間: 分	
	ゆべし	ｽｰﾏ-温度:	加熱時間: 分	
流し菓子	羊羹	鍋の温度:	加熱時間: 分	
焼き菓子	桃山	オーブン温度:	加熱時間: 分	
	丸ポーロ	オーブン温度:	加熱時間: 分	
	ｽﾎﾟﾝｼﾞｰｹｰｷ	オーブン温度:	加熱時間: 分	
	ｽﾄﾚｰｽ	オーブン温度:	加熱時間: 分	
練り菓子	ねりきり	鍋の温度:	加熱時間: 分	

不適時の対応方法	加熱条件を満たさない場合は再加熱する又は廃棄する
----------	--------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

加熱温度の管理状況について、次のとおり記録する

【不適時の対応 記載例】

責任者名 _____

月 日	製品名	加熱温度	加熱時間		不適時の対応
			開始時刻	終了時刻	
18.8.3	ねりきり		:	:	

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取り扱い

(3) 製造工程の管理 -

<内容>

加熱工程後の製品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>

手袋等の使用が困難な作業の場合の手洗いの頻度が記載されていること

<記録の方法等>

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

生菓子の製造工程で加熱後に形成加工や仕上げ加工、包あん等の加工工程がある場合は取扱いの不備による有害微生物の二次汚染を防止する必要があります。

また、手袋等の使用が困難な業の場合は、特に注意しなければなりません。

マニュアル作成のポイント

加熱後の工程での取り扱いについて具体的に記載します。

手袋を使用することが困難な作業についても、具体的に手洗いの頻度も定めます。

作業工程の管理に関する責任者を明記します

作業工程の管理に関する目的を明記します

加熱工程後の管理を具体的に明記します

不適時の対応について記録する方法を記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取り扱い

(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]

加熱後の加工における取り扱い不備による有害微生物の汚染を防止する。

< 加熱工程後の製品管理手順 > ← [作成のポイント]

項目	遵守事項
加熱後の加工に使用する器具類の洗浄・消毒	洗剤で十分洗浄する 使用前に、専用容器にて次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)に10分以上浸漬する 又は5分間以上煮沸消毒する
手洗いの頻度	素手で作業を行う場合は、作業前と作業中製品以外のものに触れた場合は必ずマニュアルに従い実施する
使い捨て手袋	着用前は手洗いをマニュアルに従い実施する 直接製品に触れる作業時には、着用すること 新しい手袋の取替え時期は次のとおり 破れた時、鼻や髪の毛などに触れた時、別の作業に切り変わる時等 保管は、蓋つきの専用容器に収納し、手洗い設備棚上に備える 次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合は、十分に水洗すること
不適時の対応方法	← [作成のポイント] 遵守事項を逸脱した場合は、廃棄する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

管理状況について、次のとおり記録する。

【不適時の対応 記載例】

責任者名 _____

月 日	製品名	製造ロット	製造時間		不適内容及び対応
			開始	終了	
18.8.3	いちごシ ョートケ ーキ	A 1 2 3			廃棄予定の汚染した使い捨て 手袋を間違えて使用したため 廃棄

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取り扱い

(3) 製造工程の管理 -

<内容>

非加熱製品を取り扱う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>

製造品目ごとに使用する原材料、使用器具等の洗浄又は消毒等について
の頻度が記載されていること

<記録の方法等>

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

生菓子の製造工程において、加熱工程のない食品を取り扱う場合は、有害微生物の汚染防止が大変重要です。手洗いを適切に実施し、清潔な器具等を使用することが重要です。

マニュアル作成のポイント

非加熱製品の取扱いについて具体的に記載します。

非加熱製品の作業工程の管理に関する責任者を明記します

非加熱製品の作業工程の管理に関する目的を明記します

非加熱製品の管理手順を具体的に明記します

不適時の対応について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り扱い

(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、以下の管理方法に基づき実施する。

<衛生管理の目的> ←————— [作成のポイント]

非加熱食品の取り扱い不備による有害微生物の汚染及び増殖を防止する。

<非加熱食品の管理手順> ←————— [作成のポイント]

項目	遵守事項
非加熱食品に使用する器具類の洗浄・消毒	洗剤で十分洗浄する 使用前に、専用容器にて次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)に10分以上浸漬する 又は5分間以上煮沸消毒する
手洗いの頻度	素手で作業を行う場合は、作業前と作業中に製品以外に触れた場合は必ずマニュアルに従って実施する
使い捨て手袋	着用前は手洗いをマニュアルに従って実施する 直接製品に触れる作業時には、着用すること 新しい手袋の取替え時期は次のとおり 破れた時、鼻や髪の毛などに触れた時、別の作業に切り変わる時等 保管は、蓋つきの専用容器に収納し、手洗い設備棚上に備える

次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合は、十分に水洗すること

不適時の対応方法	←————— [作成のポイント] 遵守事項を脱した場合は、廃棄する
----------	--------------------------------------

<記録の方法> ←————— [作成のポイント]

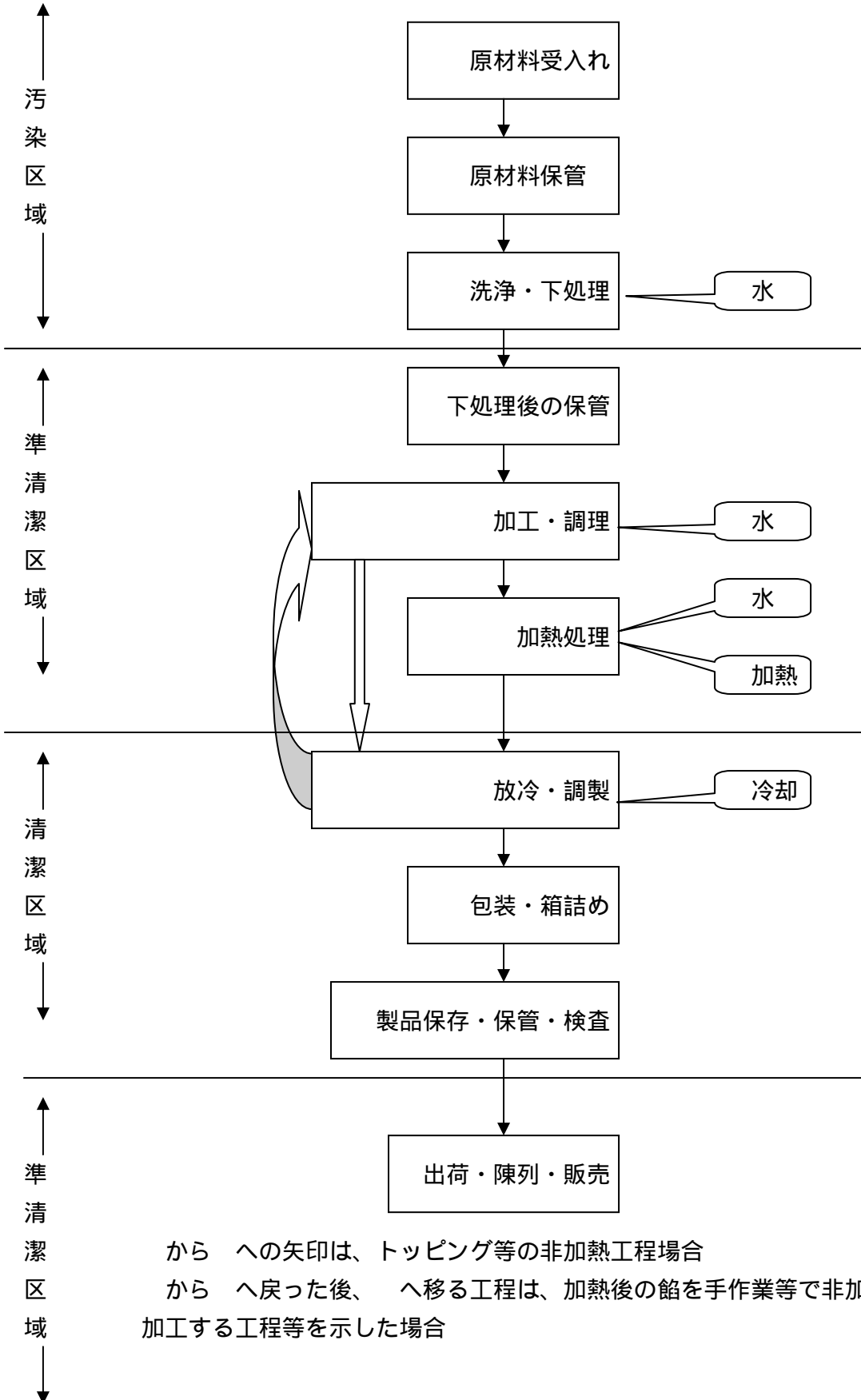
管理状況について、次のとおり記録する。

【不適時の対応 記載例】

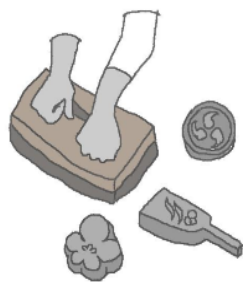
責任者名 _____

月 日	製品名	製造ロット	製造時間		不適内容及び対応
			開始	終了	
18.8.3	いちごシ ョートケ ーキ				廃棄するつもりで汚染した使い捨て手袋を間違えて使用したため廃棄

【生菓子製造工程記載例】



から への矢印は、トッピング等の非加熱工程場合
 から へ戻った後、 へ移る工程は、加熱後の餡を手作業等で非加熱
 加工する工程等を示した場合



【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取り扱い

(3) 製造工程の管理 -

< 内容 >

殺菌処理されていない桜・笹・柏等の葉を使用する場合は、その洗浄方、消毒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 >

使用する葉の洗浄、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

和菓子の中には、桜の葉や花びら、笹、柏の葉等を使用する場合、直接製品に触れる為、十分な洗浄や消毒が行われていないと、有害微生物の汚染される可能性があり、取り扱いに注意が必要です。

マニュアル作成のポイント

殺菌処理されていない桜や笹、柏等を使用する場合の洗浄、消毒方法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。

殺菌未処理装飾品の使用に関する責任者名を明記します

殺菌未処理装飾品を管理する目的を明記します

殺菌未処理装飾品の洗浄、消毒方法を具体的に定めます

殺菌未処理装飾品の洗浄、消毒方法の実施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 >

3 食品等の衛生的な取り扱い

(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、以下の殺菌未処理装飾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]

殺菌未処理装飾品による製品への有害微生物の汚染を防止する。

< 殺菌未処理装飾品の管理方法 > ← [作成のポイント]

項目	洗浄、消毒方法
桜の葉塩漬け	流水で丁寧に洗浄し、ペーパータオルで水気を拭き取る アルコールスプレーを表面と裏面に噴霧する
笹の葉	
柏の葉	
不適時の対応	洗浄、消毒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]

殺菌未処理装飾品の洗浄、消毒状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【殺菌未処理装飾品の洗浄、殺菌記録表 記載例】

日付	項目	洗浄、消毒確認	不適時の対応	実施者
18.8.6	笹	×	わら屑付着あり 再洗浄と消毒の実施	
18.8.7	柏の葉			

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取り扱い

(3) 製造工程の管理 -

<内容>

食中毒起因菌を死滅させる十分な加熱工程のない製品については、使用する鶏卵の管理手順が示されていること

不適になった場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

生食用殻付き鶏卵又は殺菌液卵を使用する旨の記載があること

生食用殻付き鶏卵又は殺菌液卵の期限表示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

卵を使用する工程で十分な加熱ができない製品は、サルモネラ属菌等の対策が必要です。安全な製品を製造するには、新鮮な生食用卵や殺菌液卵を使用することが重要です。

マニュアル作成のポイント

十分な加熱工程のない製品で、卵を使用する製品名や使用する卵の種類を具体的に明記します。

作成のポイントは、次のとおりです。

卵に関する責任者を明記します

卵を管理する目的を明記します

卵の十分な加熱工程がない製品名、及び使用する鶏卵等の種類を具体的に明記します

卵の十分な加熱工程がない製品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

< 衛生マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取り扱い

(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、以下の鶏卵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]

鶏卵による製品への有害微生物汚染を防止する。

< 十分な加熱処理のない卵を使用する製品 > ← [作成のポイント]

製品名	購入卵の種類
泡雪かん	冷凍殺菌液卵
イチゴムース	冷凍殺菌液卵
抹茶ムース	冷凍殺菌液卵
ティラミス	冷凍殺菌液卵

不適時の対応	殺菌していない液卵を使用した製品 血液等が混入している卵を使用した場合 賞味期限切れの卵を使用した場合 殻つきひび割れ卵を使用した場合	該当する場合は廃棄
--------	--	-----------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

卵の殺菌状況の有無等に関して確認し、次のとおり記録します。

責任者名 _____

【卵の確認記録 記載例】

平成 18 年 9 月分

製造年月日	製品名	使用卵の種類	使用卵の期限表示	不適時の対応	実施者
18.9.5	淡雪	冷凍殺菌液卵	1810.5	✓	

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取り扱い

(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

自動的に小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。製品の小分けや包装作業が衛生的な環境で行われることが重要です。

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、包装に関する責任者を明記します

製品の小分け、包装工程での衛生管理の目的を明記します

製品の小分け、包装を行う手順を具体的に記載します

包装台の洗浄、消毒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り扱い (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、包装フローを 20℃以下に温度設定する
清潔な専用白衣、エプロン、靴、帽子、マスクを着用する
手洗いをマニュアルに従って行う 不用品の撤去
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こと
作業切り替え時には、 手袋を繰り返し使用する
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
使い捨て手袋は表面を汚染ないように着用する
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こと
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こと
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こと
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) 自動小分け包装機械類の洗浄、消毒手順及び保守点検方法

共通基準の 4 機械器具類の衛生管理の項に準じる

(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]

製品の小分け、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	作業台等の洗淨・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
	どら焼き				
1	蒸し まんじゅう		×		金属探知機の反応有、製品中に機械 びん発見 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

作業台等の洗淨・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 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取扱い

(5) 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です。

容器包装された加工食品は、食品衛生法や JAS 法等に従って適切な表示をしなければなりません。表示の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・消費期限等)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

不適の場合の対応方法を具体的に定め、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

< 衛生マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取り扱い (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、消費者等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
------	---

品名 どら焼き

表示見本	名称	生菓子
	原材料	小麦粉、砂糖、卵、大納言小豆、蜂蜜、清酒、米飴、寒天、膨張剤
	内容量	1個
	賞味期限	05.9.7
	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 栃木商事
	製造所在地	栃木県栃木市 町2 - 5

確認頻度	ロットごとに表示を確認、確認後貼付ラベルを一部保存する
------	-----------------------------

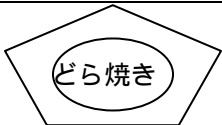
不適時の対応方法	貼りなおし可能	変更表示の貼りなおし
	貼りなおし不可	廃棄

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

責任者名 _____

【表示確認記録 記載例】

平成 18 年 9 月分

日	品名	レベル貼付欄	確認欄	点検者名	不適時の対応
1	どら焼き		適		

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取扱い

(6) 製品の管理

< 内容 >

製品の保存温度、場所及び保管場所の衛生管理の方法並びに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回以上行な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

完成品を出荷するまでの保管においては、適切な保存温度、場所等の管理を行い、有微生物の増殖を防止することが大切です。また、出荷前には、製品の状態や期限表示を確認します。特に生菓子の場合は、栄養分や水分を多く含み、有害微生物の汚染があった場合は事故につながる可能性が高いため、適正な管理が必要です。

マニュアル作成のポイント

製品の保存は、温度、場所、販売期間を具体的に明示し、温度確認の頻度を定めます。また、不適の場合にどのような対応を行うか記載します。

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

保存期間や場所、保管場所の衛生管理方法、温度等の製品管理方法を具体的に明記します

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り扱い (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]

温度等不適正な製品の保管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
草もち	製造日から3日	製品倉庫 A	常温
桜もち	製造日から3日	製品倉庫 A	常温
ねりきり	製造日から3日	製品冷蔵庫 A	10 以下
どら焼き	製造日から4日	製品倉庫 B	常温
ショートケーキ	製造日から1日	製品冷蔵庫 B	10 以下
シュークリーム	製造日から1日	製品冷蔵庫 C	10 以下

【遵守事項】

保管温度が適正でない場合は、廃棄する

保管温度を1日1回確認する

保管場所の窓や扉の開放は、出入り以外禁止とする

保管場所は1日1回清掃を行う

製品の保管にあたっては、コンテナを床に直置きしない

販売期間(期限表示までの期間)が短くならないように出荷する

出荷期限：製造日 + 24 時間以内に出荷する

出荷前は担当者が表示ラベルの確認を実施する

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 _____

【製品出荷前 確認表 記載例】 <ねりきり>

平成 18 年 9 月

日	ロット番号	期限表示	冷蔵庫 A 内温度	製造数	出荷日	不適時の対応	点検者名
1	DY429	18.9.3	8	30 個	9/2		
	DY430	18.9.3	8	40 個	9/2		

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取扱い

(7) 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>

配送時ごとに期限表示等の確認及び保管庫の温度確認を行な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回以上行な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による汚染及び増殖がないように、配送用ケース等の洗浄・消毒や配送車の温度管理を行うことが大切です。

マニュアル作成のポイント

製品を配送する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、消毒方法を定めます

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り扱い (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、以下の配送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]

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、有害微生物による汚染及び増殖を防止する。

< 配送の管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 配送方法

配送ルート の決定	保存基準のある製品や消費期限が短い製品は、最短のルートになるよう配慮する
配送温度	20 以下 蒸しまんじゅう、どら焼き等 10 以下 ショートケーキ、ねりきり等
配送員	清潔な衣服の着用 軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つこと

(2) 配送車の管理

洗浄・消毒方法

コンテナ、 台車等	配送終了後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)で消毒する、乾燥後専用棚に収納する 実施頻度：1回/日
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 実施頻度：1回/日

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

点検方法

点検項目	車内に設置されている温度計の表示確認 温度計の作動確認は1回/年、別の温度計で誤差の確認を行う 荷台内部のステンレスの剥がれや破損の有無 ドア部分のパッキンの状態
------	--

(3) 不適時の対応方法

対応内容	破損等が確認されたものは廃棄する 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は、製品の搬入はしない 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> ← [作成のポイント]

配送車の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年11月分

【配送車管理記録表 記載例】

月 日	11月 2日		
配送車番号	1号車	2号車	3号車
荷台温度 (出発前)	15	16	16
冷蔵ケース (出発前)	7	7	6
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	40 ケース	36 ケース	28 ケース
帰り時刻	12:00	13:00	12:00
洗浄・消毒			
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	

【特定基準 菓子製造業】(生菓子)

3 食品等の衛生的な取扱い

(8) 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、製品を回収や作業工程の早急な見直しが必要となります。

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
- 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
- 検査結果を保存します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品の衛生的な取り扱い (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

製品検査項目一覧 (検査機関依頼)

洋生菓子 細菌検査		
細菌数 (生菌数)	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
10万/g 以下	陰性	陰性
【遵守事項】 細菌検査はムース、ショートケーキから1品目ずつ6月上旬に1回行う 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		
和生菓子 細菌検査		
細菌数 (生菌数)	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
10万/g 以下	陰性	陰性
【遵守事項】 細菌検査は大福及びその他の製品から1品目の計2品目について7月上旬に1回行う 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		

和生菓子は洋生菓子の衛生規範に示す基準等を参考に管理基準を設定する

卵を使用した製品については、必要に応じサルモネラ属菌についても検査項目に入れる

参考【原材料の成分規格】

成分規格は「洋生菓子の衛生規範」より

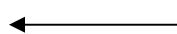
原材料名		成分規格
小麦粉 でんぷん 砂糖		耐熱性菌（芽胞菌）1000/g 以下
油脂類		1 酸価：3 以下 2 過酸化価：30 以下
卵類		サルモネラ：陰性
ナッツ類		アフラトキシン：陰性
乳 及 び 乳 製 品	生乳	細菌数：4,000,000/g 以下
	牛乳	細菌数：50,000/g 以下 大腸菌群：陰性
	濃縮乳	細菌数：100,000/g 以下
	クリーム	細菌数：100,000/g 以下 大腸菌群：陰性
	加糖練乳	細菌数：50,000/g 以下 大腸菌群：陰性
	無糖練乳	細菌数：0 /g
	チーズ及びバター	大腸菌群：陰性
	脱脂乳及び脱脂粉乳	細菌数：50,000/g 以下 大腸菌：陰性

(2) 不適時の対応方法 ← [作成のポイント]

不適時の対応	<p>当該同一ロット製品の出荷停止（在庫がある場合）及び廃棄回収等の措置</p> <p>製造当日の記録の確認</p> <p>汚染作業と非汚染作業の切替え手順の確認及び徹底</p> <p>加熱温度の確認及び徹底（加熱工程があるもの）</p> <p>加熱後の処理工程の確認及び徹底（加熱工程があるもの）</p> <p>製品保存温度の確認</p> <p>使用器具類の洗浄・消毒手順の確認及び徹底</p>
--------	--

食品添加物の規格基準のほか、下記の基準値等を参考に管理基準を設定する
成分規格違反の場合は保健所に相談する

<記録の方法>



〔作成のポイント〕

責任者名 _____

【製品検査における不適事対応記録】

平成 18 年 9 月

検査日	製品名	不適事項	改善事項
1日	シューク リーム	細菌検査で 大腸菌群陽性	(在庫なし) 手洗い方法の徹底 器具類の洗浄・消毒の徹底 従業員の作業中における禁止事項を徹底

【特定基準 菓子製造業】(生菓子以外の菓子・パン)

1 機械器具類の衛生管理

(1) 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の摂取でも、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、その施設での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記載します

不適となった場合の対応方法を具体的に記載します

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

確認結果及び特定原材料の混入防止を行った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 (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) 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

同一ラインで小麦粉、そば、卵、乳、落花生製品の製造後、別な製品を製造する場合は、ミキサー、製めん機の洗浄を十分に行う

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

【特定原材料の製品一覧】

製造順位	製品名	特定原材料
1	コッペパン、フランスパン、食パン	小麦
2	メロンパン、レーズンパン、ごまパン	小麦、卵
3	テーブルロール、牛乳パン、クロワッサン	小麦、卵、乳
4	ピーナッツクリームサンド、ピーナッツドーナツ	小麦、卵、乳、ピーナッツ

建物・構造基準

<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 機械・装置の設置

- (1) 原材料の受け入れから製品の出荷までの工程が、交差しないように製造工程の原材料保管、原材料調整装置(例:ふるい・粉碎・選別機等)、生地調製装置(例:洗浄・浸漬・溶解・混合・形成加工装置(包餡・展延・分割成形機等)、熱・冷加工装置(例:融解・蒸し上げ・ばい燥・冷却機等)、仕上げ装置(例:整形・切断機等)、包装装置、製造保管冷蔵・冷凍装置を用いること
(菓子製造過程の管理の高度化基準より:平成10年7月1日制定、平成15年7月1日改定)

(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、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

(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	器具洗浄	ライン 清掃	点検 時間	点検者
1	食パン メロンパン			5:30	
	ごまパン テーブルロール			7:30	
	クロワッサン ピーナッツクリームサンド			10:20	
	不適時の対応				
日	切替品目	器具洗浄	ライン 清掃	点検 時間	点検者
2	フランスパン レーズンパン			5:10	
	メロンパン 牛乳パン			8:40	
	テーブルロール ピーナッツ ナッツ			11:00	
	不適時の対応				

【特定基準 菓子製造業】(生菓子以外の菓子・パン)

2 食品等の衛生的な取り扱い

(1) 原材料の検収

<内容>

特定原材料の含有及び遺伝子組換え食品の有無を確認する手順が示されていること

加工食品については、使用されている食品添加物を確認する手順が示されていること

<頻度等>

品目ごとに確認する旨の記載があること

<記録の方法>

原材料の表示、遺伝子組換えの有無についての証明書等を保存する旨の記載があること

衛生管理の目的

遺伝子組換えの有無や食品添加物の含有については食品衛生法及びJAS法で、特定原材料の含有については食品衛生法で表示を義務付けられています。原材料の検収時には、それらの情報を把握し、表示に反映させる必要があります。

また、店頭でバラ売りする場合の製品についても、消費者へ正しい情報を提供する必要があります。

マニュアル作成のポイント

搬入時に特定原材料の含有及び遺伝子組換え食品の有無、加工食品の添加物確認等の検収手順を具体的に定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

原材料の検収に関する責任者を明記します

原材料の検収に目的を明記します

原材料の検収内容、頻度及び不適時の対応を具体的に記載します

原材料の記録は専用の記録簿に記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

2 機械器具類の衛生管理 (1) 原材料の検収

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の検収方法に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

遺伝子組換え食品の分類を適切に行う。

< 原材料の確認方法 > ← [作成のポイント]

原材料の表示もしくは製品規格書等により、品目ごとに原材料に含まれる特定原材料や食品添加物等を確認する。

検 収 時 の チ ェ ッ ク 項 目			
原材料の種類	特定原材料	遺伝子組換え食品	食品添加物
強力粉	小麦		
イースト			
無塩バター	乳		
塩			
卵	卵		
ピ-ナツクリ-ム	落花生		
イチゴジャム			保存料(ソルビン酸)
コーンスターチ		とうもろこし	

< 包装品の表示へ反映 >

項目	表示のルール
特定原材料	すべて表示
遺伝子組換え食品	製品に対して、原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位3位までで、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上の場合に表示する 遺伝子組換え食品の分別が確認できないものは、不分別の表示 容器や包装の面積が30平方センチメートル以下の場合、表示の省略可能ではある
食品添加物	加工助剤、キャリーオーバー、栄養強化の目的にあたらなければ表示

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

原材料検収記録簿には、原材料ごとに、仕入日、検収手順に基づく特定原材料の有無、遺伝子組換え食品の有無及び分別、無分別の別、食品添加物についての確認結果、点検者名を記録すること。

【特定基準 菓子製造業】(生菓子以外の菓子・パン)

2 食品等の衛生的な取り扱い

(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 >

製品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、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

それぞれの食品添加物ごとに使用方法を記載します。

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

製品ごとの使用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り扱い (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。

< 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	使用対象品目
炭酸カルシウム (イーストフード)	パン生地調製		パン全種
ステアロイル乳酸カルシウム	乳化剤	4.0/kg 以下	たまごパン, クリームパン
メロンフレーバー	香料		メロンパン

< 製品ごとの使用添加物一覧 >

製品名	製造量	使用添加物名	使用量	表示方法
メロンパン	個	ビタミンE	g	酸化防止剤(ビタミンE)

< 使用基準のある添加物の使用方法 > ← [作成のポイント]

点検	対象品目の製造毎に点検し、使用の有無を記録する
記録	1年間保存する

不適時の対応	廃棄する 再生可能な場合(使用基準のない添加物)は、適正量となるよう調製
--------	---

< 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

責任者氏名

平成18年分

【添加物管理台帳 記載例】

日	製品名	添加物名	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	食パン	イーストフード			✓

【特定基準 菓子製造業】(生菓子以外の菓子・パン)

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) 油脂の衛生管理

<内容>

油脂の衛生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>

油脂の衛生管理状況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

揚げ物製品を製造する際、揚げ油を高温で長期間使用すると、色々な酸化物ができ刺激臭が発生したり、油の色が変わったりします。また、劣化した油を使用する事により製品の風味を損ねたり、胸焼けや嘔吐を誘発する原因ともなります。揚げ油の状態を確認し、管理することが大切です。

マニュアル作成のポイント

油脂の管理をどのような方法で行えばよいか、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。

- 油脂を管理する責任者の名前を明記します
- 油脂を管理する目的を明記します
- 油脂の衛生管理手順を具体的に記載します
- 不適の場合の対応方法を定めます
- 油脂の状態の確認結果及び不適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り扱い (3) 油脂の衛生管理

◆ 責任者氏名 ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の油脂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]

油脂の変敗による健康被害を防止する。

< 油脂の管理方法 > ← [作成のポイント]

保管方法	破缶していないか確認する 開缶前：食品庫内に直射日光を避け保管する 開缶後：キッチンポットに蓋をして直射日光を避け保管する
使用前の点検	テストペーパーで酸価(2.5以下であること)を確認する 試験紙の外装に記載されているレベル判定で確認する 再使用の場合：異物や色、刺激臭が発生していないか確認する
使用中の点検	発煙点の確認(170未満になっていないか) 泡の状態：粘性の泡になったら再度、酸価を測定する 揚げかす等をこまめに取り除き、劣化を防ぐ 廃棄する揚げかすは、完全に冷めてから処理を行い、引火を防止する
使用後	再使用する場合は、速やかにろ過を行い、沈殿物や浮遊物を取り除く 冷却後、光の透過しにくい容器に蓋をして直射日光を避け冷暗所に保管 フライヤーを使用した場合は、ろ過後にフィルターを清掃を行う
不適時の対応方法	酸価が2.5以上を超えた場合や発煙点が170未満となった場合は、すべてを新しい油脂と交換する

< 記録の載方法 > ← [作成のポイント]

油脂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11月分

【油脂管理表 記載例】

日付	計測時間	酸価	色	刺激臭等	不適時の対応
1日	6:30	2.1		なし	✓
2日	6:41	2.2		なし	✓

【特定基準 菓子製造業】(生菓子以外の菓子・パン)

2 食品等の衛生的な取り扱い

(4) 製造工程の管理 -

<内容>

発酵及び発酵工程後の半製品の管理手順が示されていること

<頻度等>

保管場所、温度及び時間等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

発酵や放冷等の時間のかかる工程においては、適切な温度管理を行い、作業場内の環境を衛生的に管理することにより、有害微生物の汚染や増殖を防止します。

マニュアル作成のポイント

発酵等の工程での半製品の取り扱いについて具体的に記載します。

発酵及び発酵工程後の半製品の管理に関する責任者を明記します

発酵及び発酵工程後の半製品の管理に関する目的を明記します

発酵及び発酵工程後の半製品の管理手順を具体的に記載します

半製品の保管場所、温度、時間等を記録する方法を記載します

< 衛生マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取り扱い

(4) 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、以下の加工中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]

発酵及び発酵後の半製品の取扱い不備による有害微生物の汚染等を防止する。

< 発酵及び発酵後の半製品の管理手順 > ← [作成のポイント]

工程	管理点
第1発酵	ぬれ布巾をかけ、28 ~ 30 の室内に2時間程度
第2発酵	ぬれ布巾をかけ、28 ~ 30 の室内に1時間程度
ベンチ	常温で10分~15分
ホイロ	40、湿度75~80%、20分程度
放冷	自然にゆっくり、2時間程度でカット可能
【遵守事項】 室内の扉及びドアは出入り以外開放禁止、特に昆虫類の侵入に注意する 毎作業終了後は清掃を行い落下菌等の防止を図る 保管温度が適正でない場合は、廃棄する 保管温度は使用ごとに確認する 保管場所の衛生状態、温度、時間の確認結果を記録する	

< 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 _____

【管理確認表 記載例】

平成18年9月

日	製品名	第1発酵	第2発酵	ベンチ	ホイロ	点検者名
1	食パン(時間)	分	分	分	分	
	(温度)					〃
	(場所)					〃

【特定基準 菓子製造業】(生菓子以外の菓子・パン)

2 食品等の衛生的な取り扱い

(4) 製造工程の管理

<内容>

加熱及び加熱工程後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>

手袋等の使用が困難な作業の場合の手洗いの頻度が記載されていること

<記録の方法等>

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

パンや焼き菓子等の加熱工程において、焼きむら等により加熱が均一にされない場合、有害微生物が残存する可能性が高くなります。また、加熱後に仕上げ加工等の工程がある場合は、取扱い不備による有害微生物の二次汚染を防止する必要があります。

マニュアル作成のポイント

各工程の取り扱いについて具体的に記載します。

手袋を使用することが困難な作業についても、具体的に手洗いの頻度も定めま
す。

加熱及び加熱工程後の管理に関する責任者を明記します

加熱及び加熱工程後の管理に関する目的を明記します

加熱及び加熱工程後の管理手順を具体的に記載します

確認結果が不適の場合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り扱い (4) 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]

加熱不足による有害微生物の残存及び加熱後の加工における有害微生物の汚染を防止する。

< 加熱及び加熱工程後の管理手順・加熱時 > ←————— [作成のポイント]

製品名	管理条件	
食パン	オープン 200 設定 30 分	鉄板の出し入れは、シリコングローブを使用し、毎作業終了後には洗浄・消毒を行う
テーブルロール	オープン 180 設定 15 分	
ベーグル	オープン 210 設定 15 分	
ライ麦パン	オープン 200 設定 20 分	
イチゴデニッシュ	オープン 180 設定 16 分	
ピロシキ	170 の油できつね色になるまで揚げる	油脂の取り扱いは 2(3)揚物の衛生管理に準ずる
ドーナツ	170 の油できつね色になるまで揚げる	

< 加熱後の製品・器具類等の管理手順 >

項目	遵守事項
加熱後の加工や未加熱食品に使用する器具類の洗浄・消毒	洗剤で十分洗浄する 使用前に、専用容器にて次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)に10分以上浸漬する 又は5分間以上煮沸消毒する
手洗いの頻度	素手で作業を行う場合は、作業前と作業中に製品以外に触れた場合は必ずマニュアルに従って実施する
使い捨て手袋	着用前は手洗いをマニュアルに従って実施する 直接製品に触れる作業時には、着用すること 新しい手袋の取替え時期次のとおる 破れた時、鼻や髪の毛などに触れた時、別の作業に切り変わる時等 保管は、蓋つきの専用容器に収納し、手洗い設備棚上に備える

次亜塩素酸ナトリウムを使用した場合は、十分に水洗すること

不適時の対応方法	機械類の加熱温度不備は、業者に点検・修理依頼を至急行う 加熱条件に合致しない場合や遵守事項を逸脱した場合は廃棄する
----------	--

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

加熱温度の管理状況について、次のとおり記録する

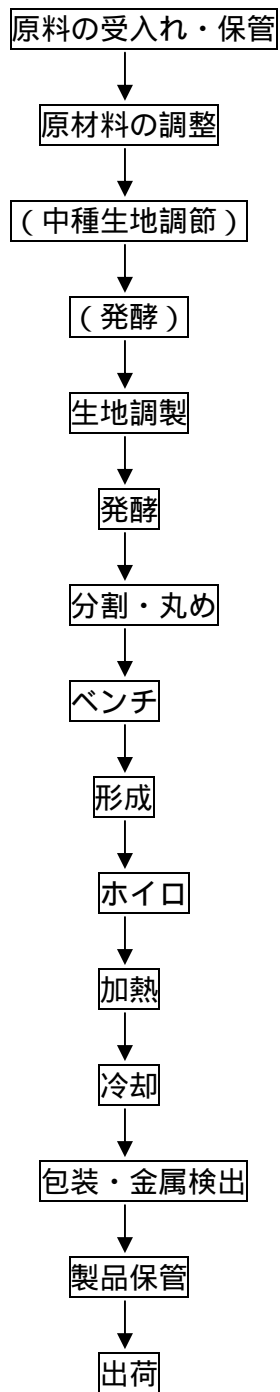
【不適時の対応 記載例】

責任者名 _____

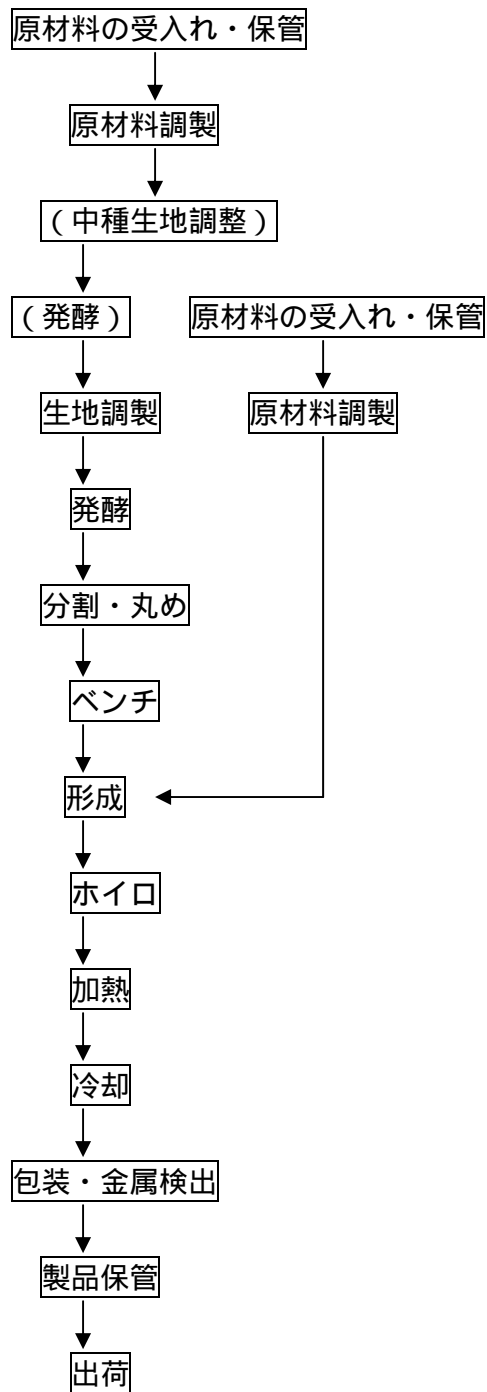
月 日	製品名	製造ロット	加熱時間		不適内容及び対応
			開始	終了	
18.8.3	シューロ ールパン	A 1 2 3			大きさふぞろいのため、加熱 不足品あり、20 個廃棄処分

【主要パンの製造工程記載例】

食パン・フランスパン
(加熱前後加工しないパン)



菓子パン
(加熱前加工するパン)



【特定基準 菓子製造業】(生菓子以外の菓子・パン)

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 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 法等に従って適切な表示をしなければなりません。表示の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

不適の場合の対応方法を具体的に定め、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

< 衛生マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取り扱い (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
------	---

品名

表示見本	名称	ロールパン
	原材料	小麦粉、糖質、卵、ショートニング(大豆油、乳化剤)、脱脂粉乳、イースト、食塩
	内容量	6個
	賞味期限	06.10.3
	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 栃木パン
	製造所在地	栃木県栃木市 町2-5

確認頻度	ロットごとに表示を確認、確認後貼付ラベルを一枚保管する
------	-----------------------------

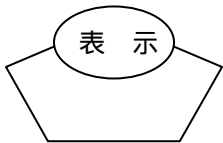

不適時の 対応方法	貼りなおし可能	変更表示の貼りなおし
	貼りなおし不可	廃棄

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

責任者名 _____

平成 18 年 9 月分

【表示確認記録 記載例】

日	品名	レベル貼付欄	確認欄	点検者名	不適時の対応
1	ロールパン				

【特定基準 菓子製造業】(生菓子以外の菓子・パン)

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>

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>

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

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

製品の配送中に有害微生物の増殖がないように、コンテナケース等の洗浄・消毒や配送車の温度管理を行うことが大切です。特に未包装の製品は、清潔なコンテナケースを使用し、二次汚染の防止を図ります。また、焼きたての温かい状態での出荷は避け、余裕のある配送計画を立てることが大切です。

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、消毒方法を定めます

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 >

2 食品等の衛生的な取り扱い (6) 製品の配送

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の配送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]

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。

< 配送の管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 配送方法

配送ルート の 決 定	保存基準のある製品や消費期限が短い製品は、最短のルートになるよう配慮する
配 送 温 度	25 以下
コンテナケースの取り扱い	焼きたてや粗熱が取れていない製品はケース内に入れない 未包装の製品はコンテナケースに入れる際、パンシートで製品を包み、外気に直接触れないようにする
配 送 員	清潔な衣服の着用 軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つこと

(2) 配送車の管理

洗浄・消毒方法

コンテナ、 台車等	配送終了後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)で消毒する、乾燥後専用棚に収納する 実施頻度：1回/日
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 実施頻度：1回/日

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

点検方法

点検項目	車内に設置されている温度計の表示確認 温度計の作動確認は1回/年、別の温度計で誤差の確認を行う 荷台内部のステンレスの剥がれや破損 ドア部分のパッキンの状態
------	---

(3) 不適時の対応方法

対応内容	破損等が確認されたものは廃棄する 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は、製品の搬入はしない 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> ← [作成のポイント]

配送車の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年11月分

【配送車管理記録表 記載例】

月 日	11月 2日		
配送車番号	1号車	2号車	3号車
荷台温度 (出発前)	15	16	16
冷蔵ケース (出発前)	7	7	6
出発時刻	8:45	8:30	8:10
配 送 先 (配送時刻)	方面 スーパー (9:10) 商店 (9:40) スーパー (10:10) スーパー (11:30)	方面 コンビニ (9:30) 百貨店 (9:45) 商店 (10:20) スーパー (11:45)	方面 商店 (8:30) スーパー (9:10) 幼稚園 (9:45) 保育園 (10:10)
配 送 量	40 ケース	36 ケース	28 ケース
帰 り 時 刻	12:00	13:00	12:00
洗浄・消毒			
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	

【特定基準 菓子製造業】(生菓子以外の菓子・パン)

2 食品等の衛生的な取扱い

(7) 製品検査

<内容>

使用基準のある添加物を使用している場合は、主要な製品1品以上について、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

<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

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は、製品検査を行い、使用している添加物の実情を把握するとともに適正な使用に勤めます。

マニュアル作成のポイント

製品検査の実施頻度を定め、検査項目や依頼先、検体の搬送方法を定めます。

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

検査結果を保存します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品の衛生的な取り扱い (7) 製品検査

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の理化学検査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]

定期的に添加物の使用状況を確認し、製品の品質管理を行う。

< 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 検査時期は6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
流動パラフィン (ミネラル油ホワイト)	離型剤	使用量の最大限度:最大残 存量 0.10%以下	使用制限:パン生地を自動分割 機により分割する際及びばい焼 きする際の離型の目的に限る

(2) 不適時の対応方法 ← [作成のポイント]

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) 保健所に相談する</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]

不適時の対応について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成18年9月

年月日	製品名	不適事項	対応
6月	食パン		

衛生管理マニュアルの手引き

「特定基準」～菓子製造業～ 編

H18年7月発行（H19年5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