

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

つけ物製造業



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 つけ物製造業

漬物（野菜、果実等を主要原料とし、塩、かす、こうじ、しょう油、酢、みそ、からし等の材料に漬け込んだもの）を製造する施設

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	
	漬け込み容器及び調味液タンク	5
3	食品等の衛生的な取扱い	7
	(1) 仕入れ先の選定	7
	(2) 食品添加物の使用	9
	(3) 原材料の下処理	13
	(4) 製造工程の管理	17
	(5) 製品の小分け、包装	23
	(6) 表示	27
	(7) 製品の管理	29
	(8) 製品の配送	31
	(9) 製品検査	35
	(10) 保存用検体	37

【特定基準 つけもの製造業】

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

< 頻度等内容 >

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

作業の切替えは、製造工程における有害微生物の二次汚染等を防止するうえで大変重要です。汚染区域と非汚染区域が明確に区分されていると、切替えがより確実に実施できます。

また、スペースの関係で各作業区域が明確に区分されていない場合でも、どの工程が汚染作業又は非汚染作業なのか、どの場所が汚染作業を実施する区域又は非汚染作業を実施する区域なのか、常に意識することが重要です。

作業の切替えの必要性を理解し、確実な切替え作業を実施することで、交差汚染を防止することが可能となります。

マニュアル作成のポイント

汚染作業と非汚染作業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

作業の切替えを明確にする目的を明記します

作業の切替え手順を具体的に定め、記載します

作業を切替えた記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 (2) 作業の切替え

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の作業切替え手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]


区域を明確に区分することが困難な場合は、作業を明確に切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。

< 作業切替え手順 > ←————— [作成のポイント]

時間で切替える場合

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	原材料や微生物汚染が疑われる食材の移動をする 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 作業者は作業服を非汚染区域用に交換する 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 手洗いを実施し、作業開始する (共通基準 2 (2) 手洗い)
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施設に移動する 使用器具、ふきん等を汚染区域用に交換する 確認結果を記録する 手洗いを実施し、作業を開始する (共通基準 2 (2) 手洗い)

作業区域を移動して作業を切替える場合

切 替 え 区 分	遵 守 事 項
汚 染 作 業  非 汚 染 作 業	作業台やシンク等の洗浄・消毒は、(共通基準 4 (1) 機械器具類の衛生管理) に準じて作業ごとに行う 作業移行時には専用作業服、専用靴等を着用する 作業移行時には手洗いを実施する (共通基準 2 (2) 手洗い)

<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 _____

【作業切替え記録表 記載例】

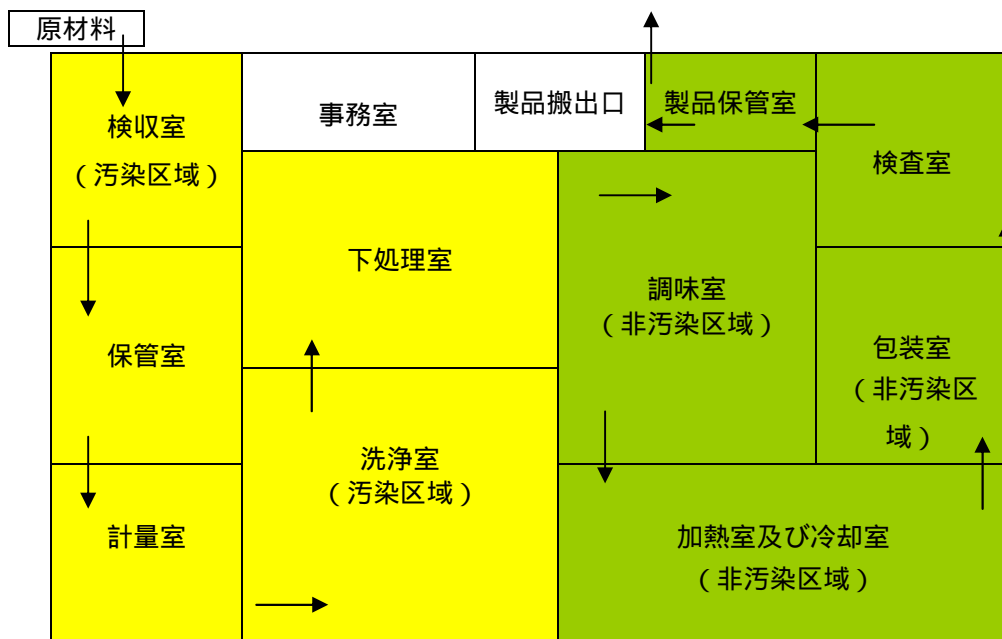
平成 18 年 1 1 月分

日	切替え事項 〔切替え時刻〕	確 認 事 項				
		作業台の 洗浄、消毒	シツの洗 浄・消毒	作業I ^o の 交換	手袋の 交換	ふきん類 の交換
1	野菜洗浄・下処理 調味液の漬込み 〔9:30〕					
2						

参考 以下のとおり区分されていることが望ましい

<作業区域管理表> ← [ポイント]

区域	作業場名	作業工程
汚染区域 黄色の床	原材料開梱室（検収場）	搬入
	原材料保管室	保管
	計 量 室	下処理（洗浄、剥皮等）
	選 別 室	
	準 備 室	
	洗 淨 室	器具類、容器等の洗浄・消毒
非汚染区域 緑色の床	浸 漬 室	加工
	熟 成 室	熟成
	包 装 室	包装
	製品保管室	製品保管
	製品搬出室	出荷



【特定基準 つけ物製造業】

2 機械器具類の衛生管理

(1) 漬込み容器及び調味液タンク

< 内容 >

漬込み容器及び調味液タンクの管理手順が示されていること

< 頻度等 >

漬込み容器及び調味液タンクの洗浄、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

漬込み容器及び調味液タンク（以下「漬込み容器等」）の管理が悪いと、製品への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、漬込み容器等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

漬込み容器及び調味液タンク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。

漬込み容器等の管理に関する責任者名を明記します

漬込み容器等を管理する目的を明記します

漬込み容器等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 >

2 機械器具類の衛生管理 (1) 漬込み容器及び調味液タンク

< 責任者氏名 > ← [ポイント]

が責任者となり、以下の漬込み容器等の衛生管理手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [ポイント]

漬込み容器等の洗浄、消毒不足による有害微生物の二次汚染を防止する。

< 漬込み容器等の管理手順 > ← [ポイント]

製品名	洗浄方法	消毒方法	頻度
塩 漬	専用のブラシにて中性洗剤 で洗浄、流水ですすぐ	次亜塩素酸ナトリウム	容器の使用 終了後 食材投入前
たまりみそ漬		200ppm で10分間 漬ける	
たまり醤油漬			
梅 干		熱湯消毒する	

< 記録の方法 > ← [ポイント]

漬込み容器の管理状況について、次のとおり記録する。

【漬込み容器等の管理表 記載例】

責任者名 _____

平成18年9月分

日	製品名	洗浄	消毒	実施時刻	点検者名
1	たまりみそ漬			15:20	



【特定基準 つけ物製造業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(1) 仕入れ先の選定

<内容>

仕入れ先の選定基準が示されていること

衛生管理の目的

物流の発達や消費者ニーズの多様化により、海外からの輸入野菜が増加しています。原材料の仕入れに際しては、産地や農薬の使用状況等を確認し、安全な原材料を納入できる業者を選定することが大切です。

マニュアル作成のポイント

仕入れ先を選定する基準を具体的に作成します。

作成のポイントは、次のとおりです。

仕入れ先に関する責任者名を明記します

仕入れ先を選定する目的を明記します

仕入れ先の選定基準を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

3 食品等の衛生的な取扱い (1) 仕入れ先の選定

< 責任者氏名 > ← [ポイント]

が責任者となり、下記の基準に従い業者の選定を行います。

< 衛生管理の目的 > ← [ポイント]

安全な原材料を納入する業者をすることにより、製品の安全性を高める。

< 仕入れ先選定基準 > ← [ポイント]

野菜納入業者	産地表示が常時、書面にて提出できること 残留農薬が基準値を越えることのない野菜を納入できること 常時、集荷配送能力があること 原材料の鮮度が保たれるような配送方法であること(常温又は冷蔵) 食品衛生講習会や個別の衛生管理指導を受けていること
野菜納入判定基準	色、味、香り、鮮度など安全面や衛生面、品質面等のチェックを行い合格したもの チェックポイント キャベツ：重くて、葉が硬く巻いてあるもの なす：紫黒色でツヤがあり、皮にははりがあるもの 人参：しなやかなオレンジ色で芯まで瑞々しいもの 白菜：色白で葉の巻がしっかりしていて太く丸みのあるもの

< ポジティブリスト(制度)とは >

原則すべての農薬等について、残留基準(一律基準を含む)を設定し、基準を超えて食品中に残留する場合、その食品の販売等を禁止するとしたものです。

食品添加物では、食品衛生法の規定により、人の健康を損なうおそれのない場合として、厚生労働大臣が定める場合を除いて、原則として製造、使用、販売を禁止するポジティブリスト制度がとられています。

平成15年の食品衛生法の改正により、食品に残留する農薬、飼料添加物及び動物用医薬品についても、原則としていわゆる一律基準(0.01ppm)で規制し、残留等を認めるものについてリスト化するポジティブリスト制度が導入され、平成18年5月29日から施行されています。

これにより、残留基準が設定されていない農薬等が一定量以上含まれる食品の流通が原則禁止されることとなります。

ネガティブリスト制度とは、原則自由の中で、禁止しているものだけを一覧表に示し、規制する制度をいいます。

【特定基準 つけ物製造業】

3 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

使用方法等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 >

(1) 使用添加物一覧 ← [作成のポイント]

添加物名	使用目的	使用基準の有無	使用基準	使用方法
ソルビン酸	保存料	有	1.0g/kg 以下 みそ漬は原料のみそに含まれるソルビン酸及びその塩類の量を含めて 1.0g/kg 以下	・かす漬は基準値の 1/10 量 ・しょう油漬は・
アセルフアムカリウム	甘味料	有	1.0g/kg 以下 (特別用途食品を除く)	・かす漬は基準値の 1/15 量

(2) 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
かす漬	30kg (1樽当たり)	ソルビン酸	3g	保存料 (ソルビン酸)
		アセルフアムカリウム	2g	甘味料 (アセルフアムカリウム)

不適正使用時の対応方法	調整可能：適正值に調製する 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18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
ソルビン酸	S 7 2 9	kg	4月4日	4月7日	6月16日	
サリチン酸	K 9 6 5 6	kg	4月8日	4月12日	6月18日	

責任者名 _____

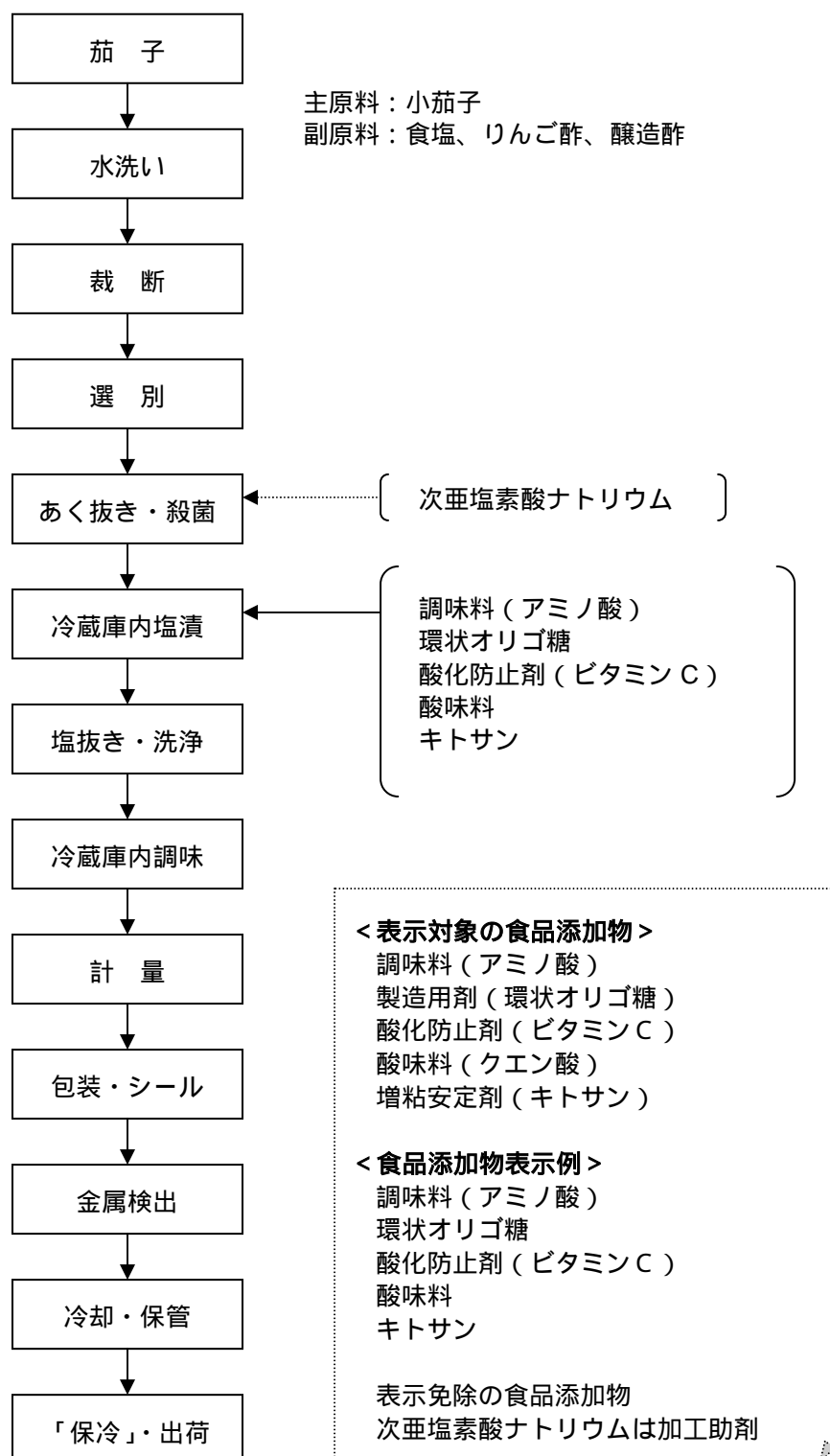
【添加物使用記録簿 記載例】

平成18年4月分

日	製品名 (製造数)	製造量	添加物名	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	かす漬	30kg	ソルビン酸	3g		

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

【つけ物 浅漬け 小茄子塩漬 における表示事例について】



【特定基準 つけ物製造業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(3) 原材料の下処理

< 内容 >

野菜等の洗浄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 >

洗浄状況を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

納入された野菜は、泥や昆虫類、木片等の異物が多く付着しています。

原材料の下処理工程では、正しい洗浄方法により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

原材料の下処理をどのように行う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。

原材料の下処理に関する責任者を明記します

原材料の下処理を管理する目的を明記します

原材料の下処理方法を具体的に作成します

不適時の対応の方法について記載します

原材料の洗浄状況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扱い (3) 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、以下の下処理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]

正しい下処理方法による有害微生物や異物の除去を行う。

< 下処理の管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 下処理方法

洗 浄 時 の 注 意 事 項	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 下処理は汚染作業区域で確実にいき、非汚染作業区域を汚染しないよう注意する 下処理を行う際には、専用のエプロンや長靴を着用する 作業ごとにこまめな手洗い、消毒を実施する 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 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 また、使用後にシンクを洗浄する際にも同様に注意する 野菜、果物等はそれぞれのマニュアルに沿って十分な洗浄・殺菌を行う 洗浄の際、異物を除去し、除去後に確認を行う
--------------------	---

(2) 野菜の下処理手順

にんじん 大根	流しでタワシを使用し、汚れを洗い落とす シンクでヘタを取り皮を剥いてさらに流水で水洗いする
キャベツ・白菜	外側の青葉を取り除き、まわりの部分の汚れをタワシ等で洗う 更に水洗いし、2分割または4分割し芯をとり、更に水洗いする 害虫、汚れのひどい時には、切ってからさらに1~2回水洗いする
青葉	シンクでヘタ、根を取り、水洗いをしながらゴミを取り除き、流水で洗う ただし、泥つきの場合は下処理用シンクで水洗いしてから処理する 害虫、汚れのひどい時には、切ってからさらに1~2回水洗いする
いんげん えんどう	洗浄後、すじを取り、シンクで水洗いしながらゴミを取り除き、流水で洗う。 製品によって処理方法(切断、ボイル方法等)を変える
ごぼう	下処理用シンクで泥を洗い落とし、タワシや包丁で皮をこすり、シンクで流水で洗う
生筍	筍の泥を洗い落とし、根元の赤い突起を削り落とす 実のない先の部分を斜めに切り落とし、縦に1本切り込みを入れる たっぷりの水の中に、生筍、米ぬか、赤唐辛子を入れ、やわらかくなるまで茹で、そのまま冷ます
筍缶	根元の赤い突起を削り落とし、縦に2等分して洗い、茹でる
アスパラ	洗浄後、硬い部分を切り落とし、流水で洗う
きゅうり	清潔なシンクで、流水で洗う 生食用の器具を使い、水切りや切断を行う
缶詰類	缶を水洗い後、水気を切ってから缶を開ける

(3) 野菜の消毒手順

消毒方法	次亜塩素酸ナトリウム 100~200ppm で5分間以上漬ける 殺菌後は流水で十分洗い流す 手荒れするので、ビニール製の手袋を使用し、素手で作業しない
------	---

(4) 不適時の対応方法

管理手順を逸脱したものは、再洗浄又は廃棄する

<記録の方法> ← [作成のポイント]

下処理の管理状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【下処理管理表 記載例】

平成18年9月分

日	原材料名	下処理	洗浄	消毒	点検者名	不適時の対応
1	大根					✓
	野沢菜		×			虫の付着あり 洗浄のやり直し



【特定基準 つけ物製造業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(4) 製造工程の管理

<内容>

漬込み、熟成工程におけるカビ、産膜酵母等の発生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>

カビ、産膜酵母等の発生状況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

漬物の種類によっては、漬込みや熟成時間が長期間にわたるものもあり、製品に管理が重要になります。漬込みや熟成環境が悪いと昆虫等の侵入による異物混入やカビの発生等が起こり、製品として出荷不可能となる場合もあります。

マニュアル作成のポイント

漬込み、熟成時のカビ、産膜酵母等の発生を防止する手順を定めます。

作成のポイントは次のとおりです。

漬込み、熟成時の衛生管理に関する責任者を明記します

漬込み、熟成時の衛生管理をする目的を明記します

漬込み、熟成時のカビ、産膜酵母等の発生防止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

カビ、産膜酵母等の発生状況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 (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、以下のカビ、産膜酵母等の発生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]

漬込み、熟成時の環境不備によるカビ等の発生を防止する。

< カビ、産膜酵母等の発生防止の発生防止手順 > ← [作成のポイント]

(1) 発生防止手順

取り扱い手順	漬け込み専用のエプロン、靴、清潔な白衣、帽子、マスクを着用する 手洗いを入念に行う
環境の整備	直射日光が漬け樽に当たらないこと 作業室内の温度をできるだけ低温に設定すること 作業室内の湿度の管理に注意すること(天井からの結露水の落下を防ぐ) 出入り以外はドアの開放を禁止する 窓を開放する場合は、網戸を使用すること

(2) 管理方法

製品名	確認頻度	温度管理	湿度管理	確認方法
浅漬	1日1回	25以下	60%以下	漬込み容器表面の 目視確認
低塩梅干		20以下	60%以下	
ぬか漬				

不適時の対応方法	管理手順を逸脱したもの及び虫等の混入、産膜酵母発生の場合は廃棄する
----------	-----------------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

漬込み、熟成室の管理状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【漬込み、熟成室管理記録表 記載例】

平成18年9月分

日	場所	温度	湿度	点検者名	不適時の対応
1	浅漬エリア	22	52%		
	低塩梅干エリア	21	50%		

【特定基準 つけ物製造業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(4) 製造工程の管理 -

< 内容 >

包装後に加熱殺菌する場合は、そ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 >

製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること
製造品目ごとに冷却温度及び冷却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

包装後に加熱殺菌する場合は、加熱温度や加熱時間、冷却温度や冷却時間を適切に管理し、有害微生物を死滅させることが重要です。また、加熱後すみやかに冷却することにより、細菌の増殖に適した温度帯の通過時間をできるだけ短くすることが可能になります。

マニュアル作成のポイント

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 >

3 食品等の衛生的な取扱い (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。

< 管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 加熱温度管理方法

製品名	加熱時間	加熱温度	頻度等
たくあん醤油漬 g入	5分間	85	製造品目ごと(ロットごと)に加熱温度、時間を確認する 加熱前に、湯温の温度確認を行う 加熱開始時刻及び加熱終了時刻を記録する
野沢菜醤油漬 g入			
山ごぼう醤油漬 g入			

製造品目ごとの1ロットあたりの加熱時間と加熱温度は、計測データをもとに設定を行うこと

不適時の対応方法	加熱温度及び加熱時間を逸脱した場合は、再加熱又は廃棄する
----------	------------------------------

(2) 冷却温度管理方法

冷却方法	急速冷却機を用いて、30分以内に袋内温度を20℃付近まで下げる 又は60分以内に製品温度10℃付近まで下げる
急速冷却機の管理方法	稼働後5分で10℃下がるか毎始業時に確認する

不適時の対応	始業時の点検で異常がある場合は作業を中止し、メーカーに修理を依頼する
--------	------------------------------------

<記録の方法> ← [作成のポイント]

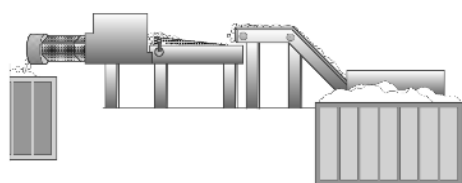
加熱殺菌時の管理状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【加熱殺菌管理記録表 記載例】

平成18年9月分

日	製品	加熱開始 前湯温	加熱 開始 時刻	加熱 終了 時刻	冷却 開始 時刻	冷却 終了 時刻	冷却後 製品 温度	点検 者名	不適時 の対応
1		92	15:10	15:15	15:20	16:25	9		
		90	16:35	16:40	16:45	17:50	8		



【特定基準 つけ物製造業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(5) 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>

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、機械によるものや手作業で行うものなどさまざまな方法があります。製品によっても異なる場合がありますので、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で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 >

3 食品等の衛生的な取扱い (5) 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、包装室の温度を 〇〇℃ 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
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を着用して触る
作業切替え時には、〇〇、〇〇 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、別の作業に移る時、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) 保守点検方法及び頻度

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、点検中は製品を冷蔵保存する
20 以上で 分以上放置されてしまった場合は、廃棄する

◆ <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 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	なす浅漬け				
	白菜漬				
	たまり漬				金属探知機の反応有、 製品中に機械ビス発見 機械の点検、 Fe 比 $^{\circ}$ -s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 つけ物製造業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(6) 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

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) 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、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
------	--

< しょうが酢漬の表示 >

表示見本	名 称	しょうが酢漬
	原 材 料	しょうが、漬け原材料(食塩、みりん、りんご酢、酒精)ソリビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、野菜色素、甘味料(ステビア)保存料(ソルビン酸 K)(原材料の一部に乳、大豆を含む)
	原料原産地名	国産
	内 容 量	内容総量 360g (固形量 200g)
	賞 味 期 限	枠外右に記載
	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

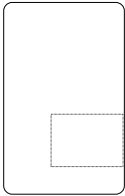
< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

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 18 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	しょうが酢漬		適		

【特定基準 つけ物製造業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(7) 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、冷凍品及び冷蔵品について製造品目ごとに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

完成した製品の保存方法が悪いと、有害微生物の増殖が起こり、安全な製品を出荷できない可能性があります。製品は、衛生的な環境で適切に管理し、それぞれの製品の販売期間を設定します。

マニュアル作成のポイント

出荷までの製品の保存温度、場所、販売期間を定めます。

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

製品の管理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

製品の管理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]

製品の保管不備による有害微生物の増殖を防止する。

< 製品の管理手順 > ←————— [作成のポイント]

製品の種類	期限表示	工場内出荷期限	保管場所	保存温度
浅漬け	製造日から5日	製造日+12時間以内	製品冷蔵庫A	10以下
ぬか漬け	製造日から4日	製造日+12時間以内	製品冷蔵庫A	10以下
梅干	製造日から1年	製造日+30日以内	製品保管庫	常温

【遵守事項】

保管温度は1日1回確認する

出荷前は担当者が表示ラベルを確認をする

保管温度や期限表示の確認結果、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 保管期間を超えたものは廃棄する
----------	--------------------------------------

< 記録の方法 > ←————— [作成のポイント]

製品の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【製品出荷前 確認表 記載例】

平成18年9月分

出荷日	製品名	製造日	期限表示	製造数	冷蔵庫A 内温度	点検者	不適時の対応
2	浅漬け	18.9.2	18.9.7	300袋	8		
	ぬか漬 け	18.9.2	18.9.6	300袋	8		

【特定基準 つけ物製造業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(8) 製品の配送

< 内容 >

製品の配送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 >

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、冷凍品及び冷蔵品について配送前、車両ごとに1日1回以上行う旨の記載があること

< 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

製品の配送中に有害微生物の増殖がないよう適切な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期限表示等の確認や温度管理、梱包方法等の衛生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

製品の配送を管理する目的を明記します

製品の配送方法を具体的に定めます

不適時の対応方法について記載します

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 (8) 製品の配送

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の配送時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]

製品を配送する際の有害微生物の付着や増殖を防止する。

< 配送時の管理手順 > ←————— [作成のポイント]

(1) 期限表示の確認

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、3 (7) 製品の管理の項目を兼ねてもよい

(2) 配送の方法

配 送 温 度	常温 (包装後加熱品) 10 以下 (冷蔵品) - 18 以下 (冷凍品)
配 送 員	清潔な衣服を着用すること 軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つこと

委託配送の場合は共通基準 5 (4) の委託配送の場合による

(3) 配送車等の管理

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、ステンレス張り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を確認する 温度計の作動確認は年1回実施し、別の温度計で誤差を確認する 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、年1回以上実施すること

(4) 不適時の対応方法

対応内容	破損等が確認された製品は廃棄する 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 ているか確認する 設定温度になるまでは、製品の積込みはしない 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 9 月分

【配送車管理記録表 記載例】

月 日	9 月 1 日				
配 送 車 番 号	1 号 車		2 号 車		3 号 車
	常 温	冷 蔵 庫	常 温	冷 蔵 庫	
荷台温度（出発前）	1 5	6	1 6	6	
配 送 先	方面： スーパー、 商店、 スーパー		方面： 商店、 スーパー、 百貨店		
配 送 量	2 5 ケース		3 2 ケース		
期限表示の確認					
洗 浄 ・ 消 毒					
保 守 点 検					
点 検 者 名					
ド ラ イ バ ー 名					
不 適 時 の 対 応			ゴム部分のパッキンの 劣化の為、交換		

【特定基準 つけ物製造業】

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、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。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
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 (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]

製品が衛生的に製造されているか定期的に検査を行い、事故を未然に防ぐ。

< 製品検査の実施手順 > ←————— [作成のポイント]

製品検査の実施項目及び管理基準				
食品分類	カビ	酵母	大腸菌 (E.coli 試験 法にて)	腸炎ビブリオ
1 一般	発生していない	発生していない		
2 容器包装に充てん後、 加熱殺菌したもの	陰性	1000/g 以下		
3 一夜漬 (浅漬け)			陰性	陰性
不適時の対応方法	当該同一ロット製品の出荷停止と廃棄回収等の措置をとる (在庫がある場合) 製造当日の全記録を確認する 原材料の洗浄・消毒方法を確認し徹底する 使用器具類の洗浄、消毒手順を確認し徹底する 製品保管温度を確認し徹底する 加熱殺菌製品にあっては加熱、冷却手順を確認し、徹底する			
【遵守事項】 細菌検査は食品分類 1、2 とともに 1 品目ずつ 3 月に 1 回以上実施する 検査記録は 1 年間、製品検査綴りに保管する 検体は、細菌汚染のないように注意して採取する (使い捨てエンボス手袋の着用) 搬送を含め 検査所に依頼する				

漬物の衛生規範に示す基準等を参考に管理基準を設定する

< 記録の方法 > ←————— [作成のポイント]

製品の検査について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【製品検査記録 記載例】

平成 18 年分

食品名	食品分類	検査実施日	不適事項	改善事項
たくあん	1	7月1日	酵母	野菜の洗浄・消毒方法の改善 器具類の洗浄・消毒の徹底 温度管理の確認

【特定基準 つけ物製造業】

3 食品等の衛生的な取扱い

(9) 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。

つけ物の賞味期限は、長い期間が設定されている製品もあるので、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、採取方法や採取量、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記載します

保存した製品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 (9) 保存用検体

- ◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント] が責任者となり、以下の保存用検体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を究明し、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	製造ロットごとに1袋(1瓶)採取する
採取方法	新しい使い捨てエンプス手袋を着用する 製造品目ごとに1食分又は50g程度を専用滅菌ポリ袋に入れ密封する 又は、製品をそのまま保存する 日付を入れる 1週間以上の賞味期限を設定している製品は当該期間内保存する 包装が完了した残りものを採取し保存することは禁止する
保存方法	製品庫冷蔵庫等で保存する
保存温度	冷凍品 - 20 冷蔵品 10 以下 常温保存品：常温
保存期間	浅漬け： 日 たまり漬け： 日 みそ漬け： 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。

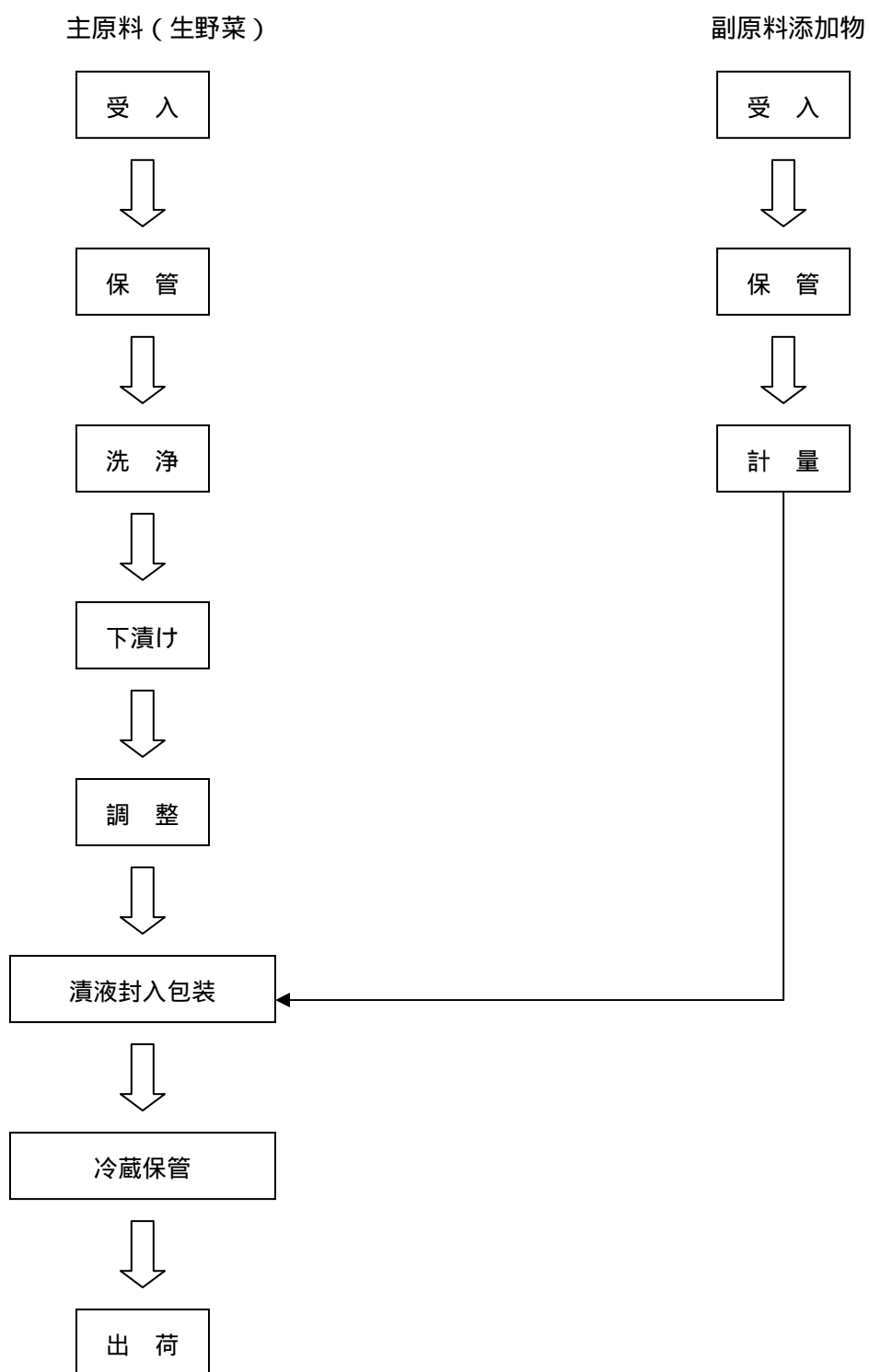
責任者名 _____

【検食記録簿 記載例】

平成 18 年 1 1 月分

採取日	製品名	製造日 ロット番号	廃棄 予定日	廃棄日	確認者
1 日	胡瓜の浅漬け、茄子の浅漬け	日	日	日	

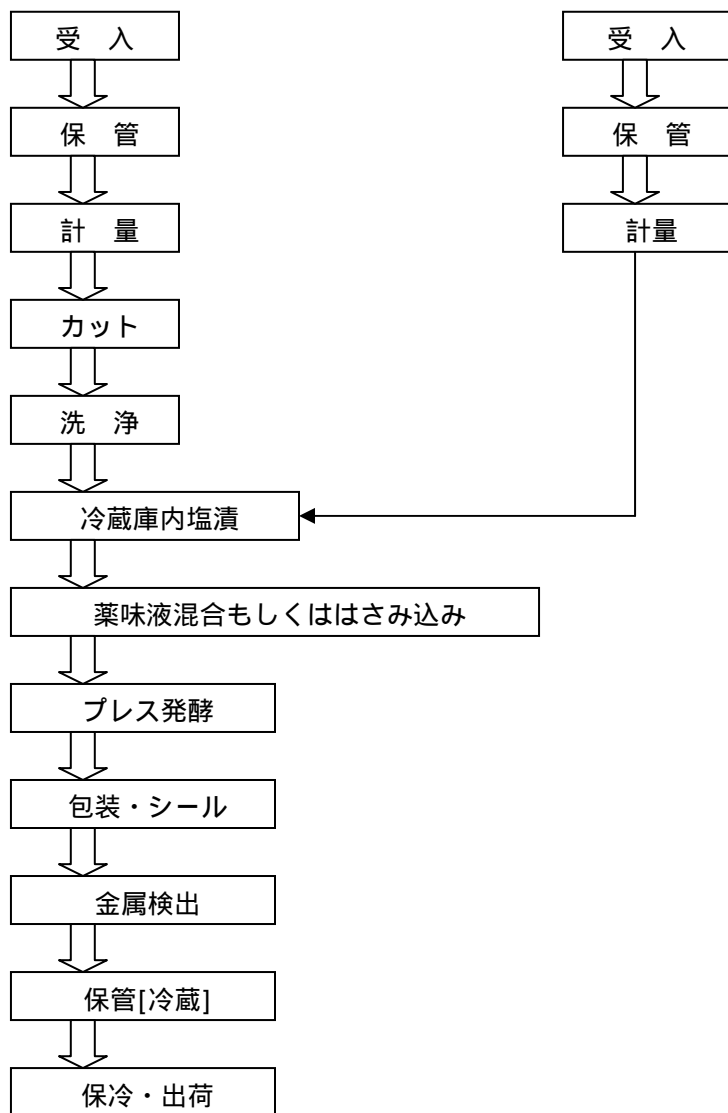
【製造工程記載例】：包装後加熱殺菌しない 浅漬け



【製造工程記載例】：包装後加熱殺菌しないつけ物（キムチ）

主原料（生野菜類）

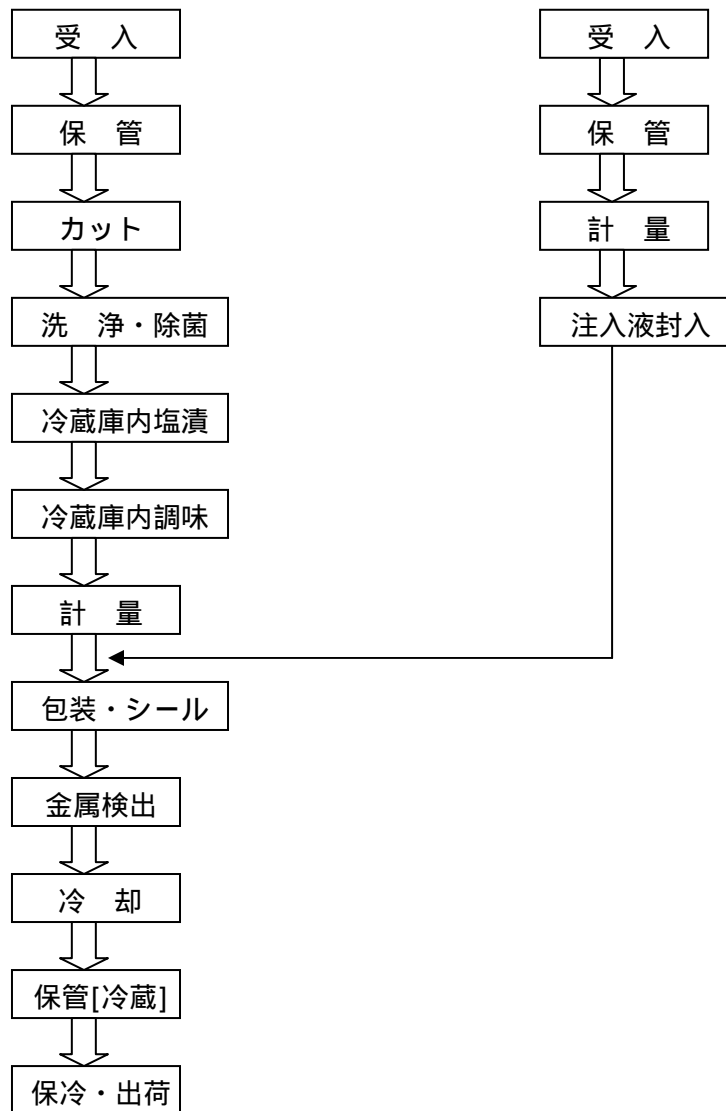
副原料（調味料・添加物）



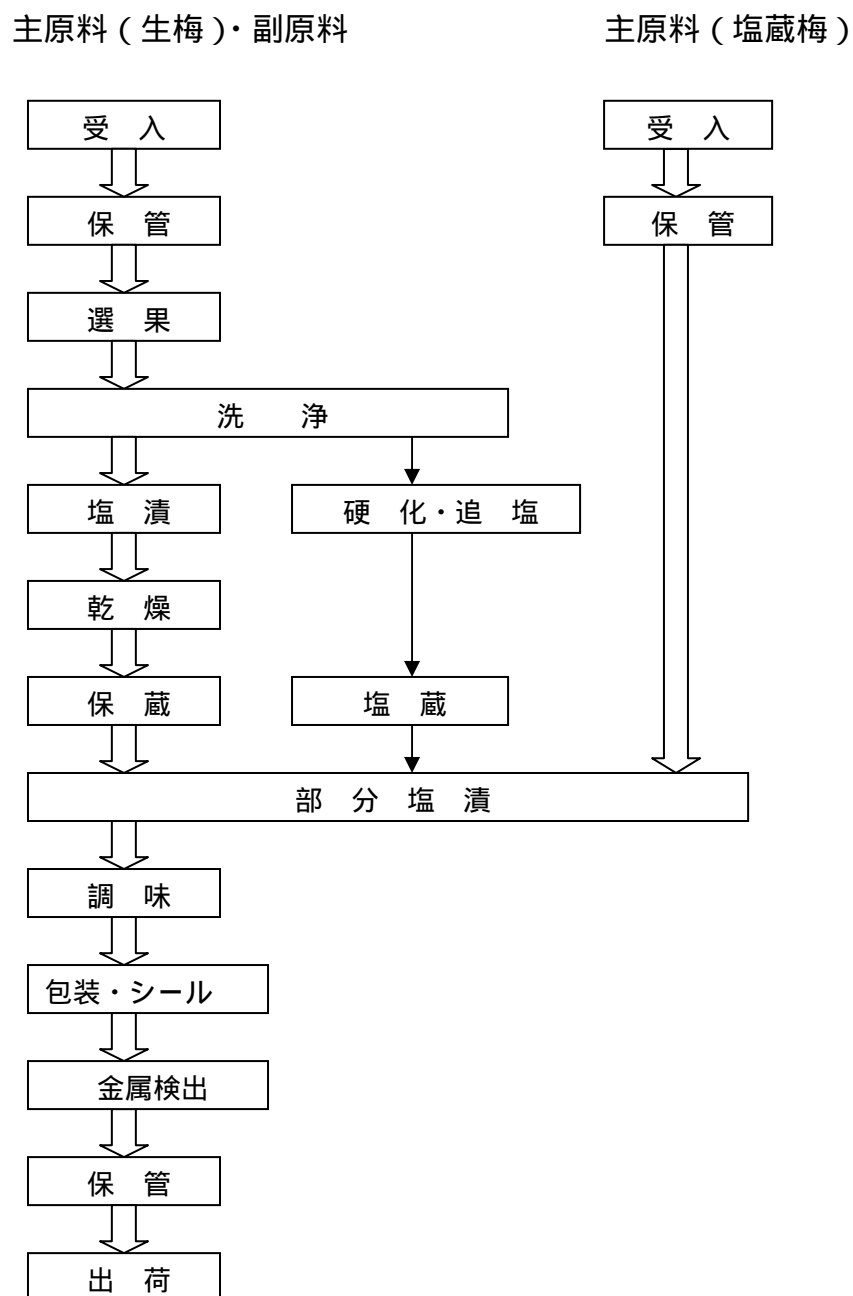
【製造工程記載例】：包装後加熱殺菌しないつけ物（調味浅漬）

主原料（野菜）

副原料（調味料添加物）



【製造工程記載例】：包装後加熱殺菌しないつけ物（梅漬・梅干）



【製造工程記載例】：包装後加熱殺菌しないつけ物（梅漬・梅干）

主原料（生梅）

受入

↓

保管

↓

選果

↓

計量

↓

洗 淨

↓

塩 漬

↓

乾 燥

↓

保 蔵

↓

調 味

↓

包装・シール

↓

金属検出

↓

保 管

↓

出 荷

主原料（塩蔵梅）

受入

↓

保管

↓

計量

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

硬 化・追 塩

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

↓

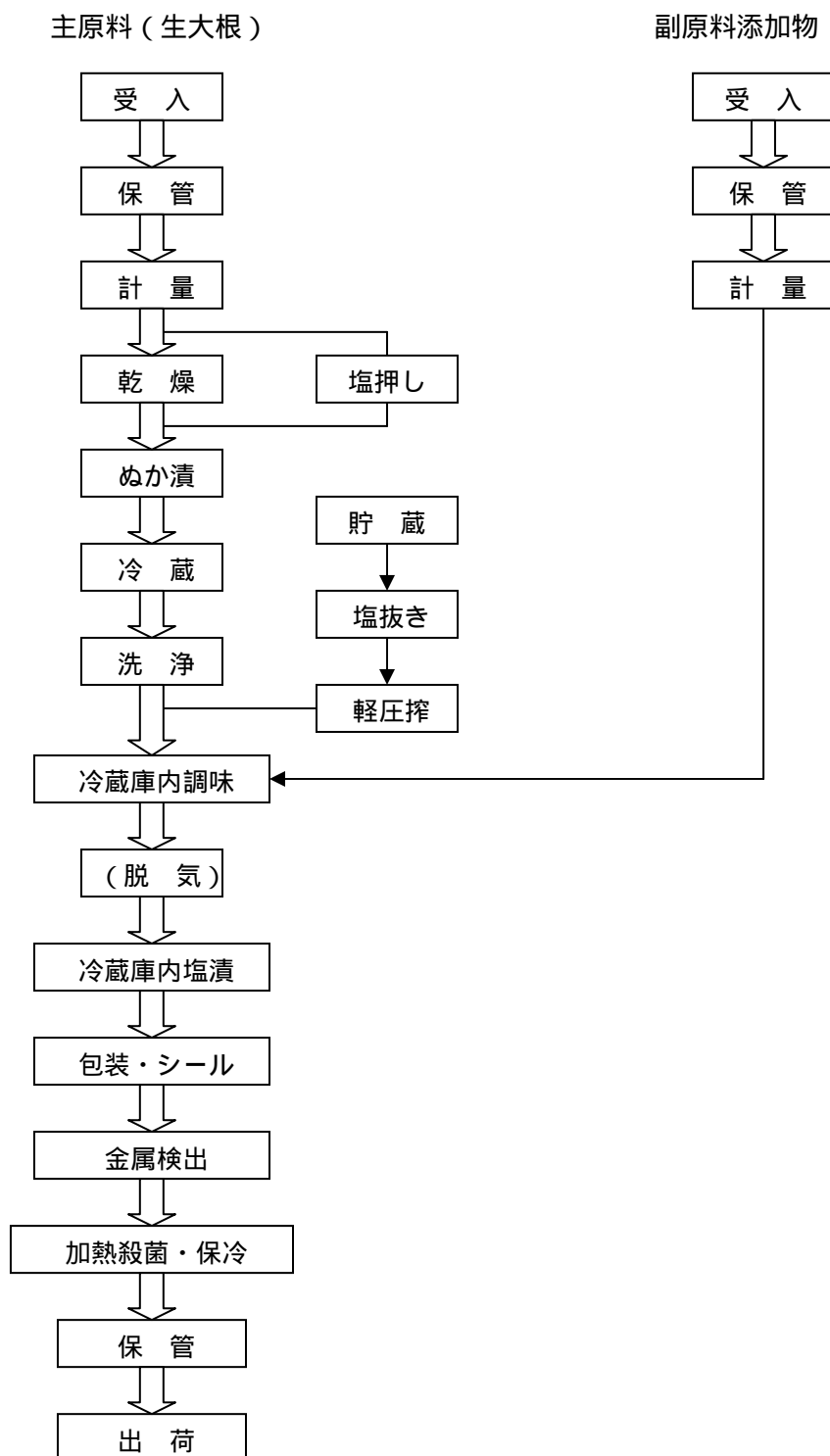
↓

↓

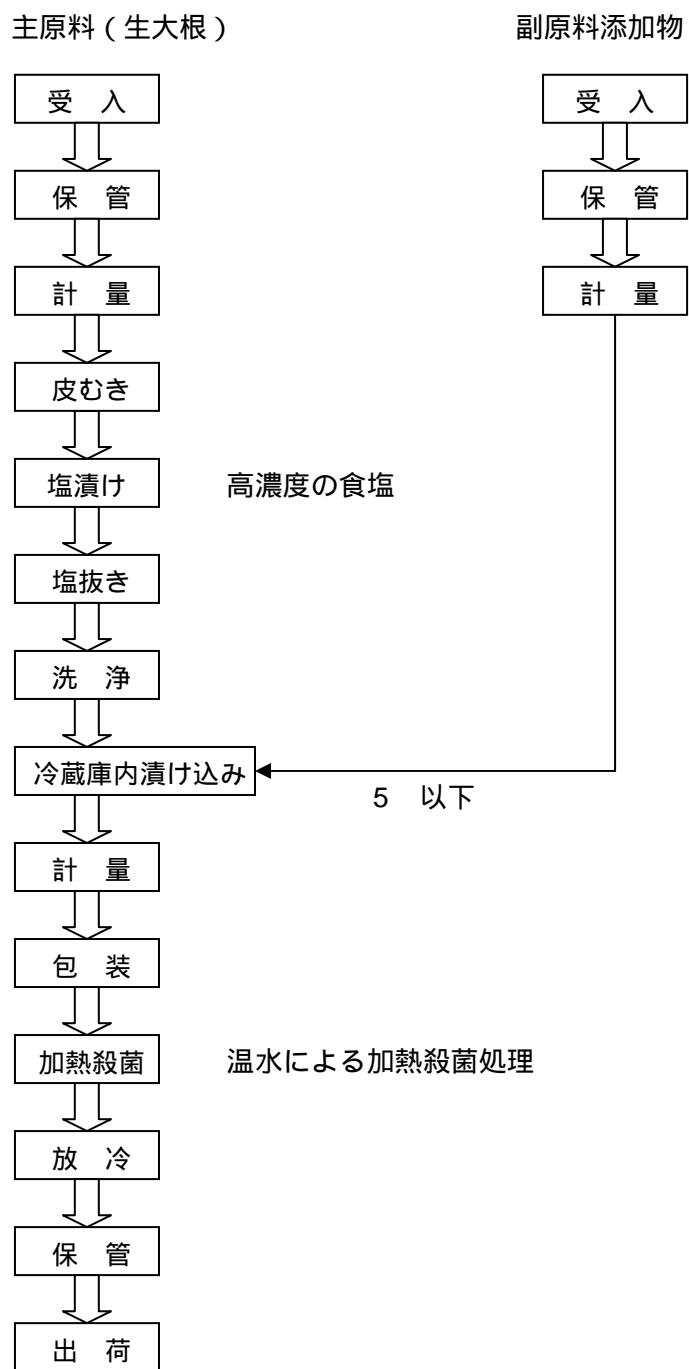
↓

部 分 塩 漬

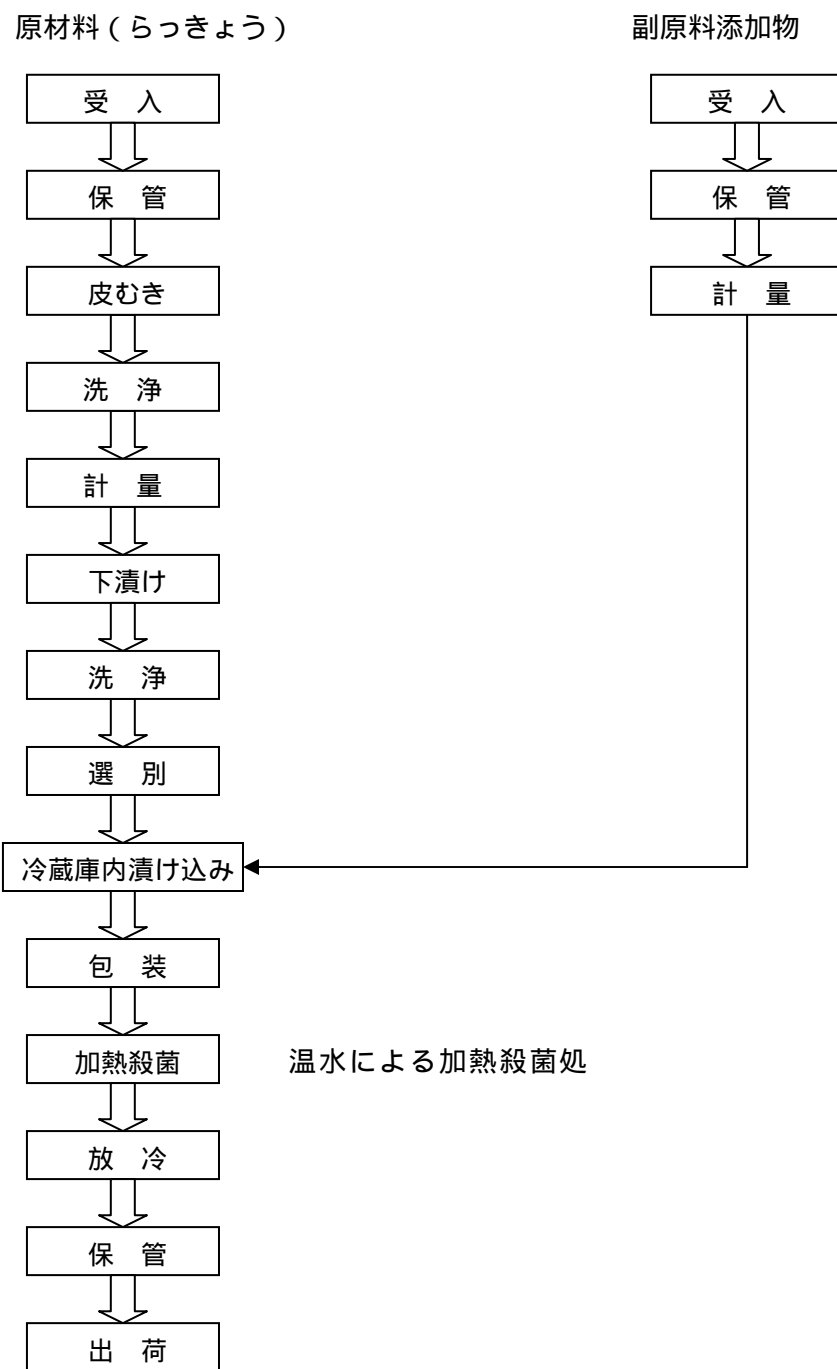
【製造工程記載例】：包装後加熱殺菌する漬物（たくあん漬）



【製造工程記載例】：包装後加熱殺菌する漬物（たまり漬）



【製造工程記載例】：包装後加熱殺菌する漬物（たまり漬・らっきょう）



衛生管理マニュアルの手引き

「特定基準」～つけ物製造業～ 編

H18年11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