

認証基準(個別基準 ー菓子製造業(パン)ー)

| 項目 | 危害要因 | 衛生管理の方法 | 頻度等 | 記録を要する事項 | |
|---------------|-----------------------------------|---|---|--|--------------------------------|
| 1 機械器具類の衛生管理 | 特定原材料等(アレルギー物質を含む食品等)のコンタミネーション防止 | 特定原材料等のコンタミネーション防止手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 製造品目毎に確認する旨の記載があること | 確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること | |
| | 2 異物混入防止 | 硬質異物等の混入 | 硬質異物等の混入防止手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 点検は1日に1回以上行う旨の記載があること ただし、構造上実施が困難な機械類にあってはその頻度の記載があること | 点検結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| 2 食品等の衛生的な取扱い | 1 食品添加物等の使用 | 食品添加物等の使用手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 製造毎に確認する旨の記載があること | 確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること | |
| | 2 焼成、蒸し、揚げ工程の管理 | ・病原菌等の残存 ・油の酸化 | 焼成、蒸し、揚げ工程において製品の中心部まで加熱されていることの確認が必要な製品はその確認手順が示されていること 油脂の衛生管理手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 製造毎に確認する旨の記載があること | 確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| | 3 表示 | ・アレルギー表示の欠落 ・期限表示の誤表示による有害微生物の増殖 ・保存方法の誤表示による有害微生物の増殖 | 包装品について関係法令で定められた事項の表示見本が示されていること 製品表示の確認手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 製造毎に確認する旨の記載があること | 確認結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること |
| | 4 製品検査 | | 製品の味、臭い、色等の官能検査方法が示されていること 製品の化学的、細菌学的検査の項目及びその実施手順が示されていること 不適の場合の対応方法が示されていること | 製造毎に検査する旨の記載があること 化学的、細菌学的検査は年1回以上行う旨の記載があること | 検査結果及び不適の場合の対応について記録方法の記載があること |