

認証基準(個別基準 一煮豆・佃煮製造業一)

	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 衛生管理 機械器具類の	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	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 食品等の 衛生的な 取扱い	1 原材料の仕入れ時の検収	特定原材料等, 遺伝子組み換え食品, 食品添加物の誤混入	原材料の原産地(原産国)及び遺伝子組換え食品の有無の確認手順が示されていること	仕入れ毎に確認する旨の記載があること	確認結果の記録方法の記載があること
	2 選別・洗浄工程の管理	異物混入	原材料中の異物の除去方法が示されていること	選別・洗浄工程毎に確認する旨の記載があること	確認結果の記録方法の記載があること
	3 食品添加物の使用	食品添加物の誤使用	食品添加物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
	4 調味液の管理	・有害微生物の増殖 ・腐敗変敗	調味液を衛生的に管理する手順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
	5 調味・殺菌工程の管理	・有害微生物の増殖及び残存 ・腐敗変敗	調味工程において製品が十分に濃度交換されていること の確認手順が示されていること 殺菌工程において製品が十分に殺菌されていること 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
	6 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及び製品規格書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
	7 製品検査	金属異物の残存	製品の味, 臭い, 色等の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 包装状態, 異物の混入等の外観検査方法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 検査成績書の保存方法の記載があること