

認証基準(個別基準 -ふりかけ類製造業- )

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	1 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	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 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
	2 選別工程の管 理	異物混入	原材料中の異物の選別方法が示さ 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	原材料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 殺菌工程の管 理	有害微生物の残存	殺菌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	原材料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 ・異物混入	調味液の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
	5 乾燥工程の管 理	有害微生物の増殖	乾燥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	原材料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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アレルギー表示の欠落</li> <li>・期限表示の誤表示による有害微生物の増殖及び腐敗変敗</li> </ul>	<p>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</p> <p>製品表示の確認手順が示されていること</p> <p>不適の場合の対応方法が示されていること</p>	<p>製造毎に確認する旨の記載があること</p>	<p>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</p>
7 製品検査	<p>金属異物の残存</p>	<p>製品の味、臭い、色等の官能検査の方法が示されていること</p> <p>製品の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</p> <p>包装状態等の外観検査の方法が示されていること</p> <p>不適の場合の対応方法が示されていること</p>	<p>官能検査、外観検査について、製造毎に検査する旨の記載があること</p> <p>細菌学的検査は年1回以上行う旨の記載があること</p>	<p>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</p> <p>検査成績書の保存方法の記載があること</p>