

1 機械器具類の衛生管理

1-1 器具類

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 銅製器具類について使用対象が示されていること
- ・ 果汁，酢等の酸度の高い食品には長時間使用しないこと

<目的> 銅イオン溶出による食中毒事故の防止

銅なべ等の銅製器具を使用して、酸度が高い食品を製造したり、酸性のものを入れたままにしておくと、銅イオンが流れ出て、その食品を食べることにより、急性の銅中毒を起こすことがあります。銅製器具類を使うときは酸性食品を扱うことがないようにします。

<マニュアル作成のポイント>

銅製器具類の種類ごとに酸性の食品を扱うことのないよう、どの製品に使用するか具体的に示していきます。

ポイント1 銅製器具類の取扱いに関する責任者名を明記します。

ポイント2 銅製器具類の取扱いに注意する目的を明記します。

ポイント3 各銅製器具類について使用する製品，使用する作業を明記します。

銅製器具類衛生管理マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

銅イオンの溶出による食中毒事故の防止

ポイント2

III 実施方法

銅製器具類の取扱い

銅製器具名	対象食品
銅なべ (大)	カスタード クリーム
銅なべ (小)	キャラメル

★果汁や酢等の酸度の高い食品には長時間使用しない。

ポイント3

《作業の注意点》

- ・サビやひどい傷がないか確認する。
- ・製品を長時間放置しない。
- ・洗浄に酢を使用した場合、よくすすぎ、乾燥させる。
- ・表面が削りとられるため、金属たわしは使用しない。

1-2 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

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度等

製造品目毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

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

<目的> 特定原材料等のコンタミネーション防止とアレルギー情報の提供

特定原材料等（アレルギー物質を含む食品等）を使用した製品と使用しない製品を、同一設備で製造する場合、意図しない特定原材料等のコンタミネーションが生じる場合があります。これを防止するためには、製品の製造順、製品切り替え時における機械器具類の洗浄などの手順を定め、その実施結果を記録することが必要になります。

<マニュアル作成のポイント>

コンタミネーション防止のため、必要に応じて、工程ごとにその手順を定めます。

ポイント1 コンタミネーション防止に関する責任者名を明記します。

ポイント2 コンタミネーション防止の目的を明記します。

ポイント3 具体的なコンタミネーション防止の手順を定め、また、手順に従わない作業が確認された場合の対応方法も明記します。

ポイント4 手順に従った作業の確認結果及び不適の場合の対応について、記録する方法を明記します。

1-3 異物混入防止

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度等

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つてはその頻度の記載があること

○記録を要する事項

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

<目的> 硬質異物などの混入を防止する

製造工程中に、器具の破損、部品の脱落などにより思わぬ異物混入が生じる場合があります。これらを防止するためには、機械器具類の点検方法、機械器具類の補修部品・工具の管理方法を定め、その実施結果を記録する必要があります。

また、金属異物の検査のため金属探知機を設置している場合、テストピースによって作動に異常がないか確認することが必要になります。

<マニュアル作成のポイント>

硬質異物などの混入防止は、使用する機械器具類ごとにその防止手順を定めます。

ポイント1 異物混入防止に関する責任者名を明記します。

ポイント2 異物混入防止の目的を明記します。

ポイント3 具体的な混入防止のための点検・管理の方法を定め、また、混入の可能性が確認された場合の対応方法も明記します。

ポイント4 金属探知機を設置している場合、テストピースによる作動状況の確認方法を明記します。

ポイント5 点検結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

異物混入防止マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

硬質異物などの混入を防止する

ポイント2

III 実施方法

- 1 ミキサー、オーブン及び包装機などについて、始業前及び終業時に食品が直接接する部分に破損がないか、部品などの落下がないか点検を行う。
- 2 ミキサー、オーブン及び包装機などについて、1回/○日部品に緩みがないか点検を行う。(毎日分解洗浄する箇所を除く。)
- 3 機械器具類の保守工具及び部品などは、使用時以外は、所定の保管場所(○○)に保管する。
- 4 金属探知機について、製品毎に作業開始前後にテストピース(鉄3mm SUS5mm)を用いた作動状況の確認を行う。
- 5 点検の結果、製品への混入の可能性がある場合は、当該製品は廃棄する。

ポイント3

ポイント4

IV 記録方法

ポイント5

【機械器具等点検記録簿 記載例】

年 月分

責任者名 _____

日時	機械, 器具等			備考(不適時対応等)	実施者
	ミキサー	オーブン	包装機		
1日	始業前	○	○		
	終業時	○	○		
2日	始業前	○	×	ミキサーの部品の落下を確認 洗浄担当者の指導	
	終業時	○	○		

* 1の付く日は、作業開始時にミキサー、オーブン及び包装機の部品の緩みを確認すること。

【金属探知機作動記録簿 記載例】

年 月 日分

責任者名 _____

名称	作業前			作業後			備考	実施者
	時間	鉄3mm	SUS5mm	時間	鉄3mm	SUS5mm		
○○ケキ	8:10	○	○	8:20	○	○		
××ケキ	8:30	○	○	8:40	×	×	業者に点検依頼	
	10:30	○	○	10:40	○	○	補修後、製品の再確認	

* 金属探知機が反応した場合、その件数と異物の確認状況を備考欄に記入すること。

2 食品等の衛生的な取扱い

2-1 原材料の確認

★認証基準★

○衛生管理の方法

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こと

- ・表示、添付書類、仕入先からの製品情報等により確認する旨の記載があること

○頻度等

製造毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

確認結果について記録方法の記載があること

<目的> 原材料に関する情報の把握及び表示への反映

食品表示法では、特定原材料の含有や、遺伝子組換え食品の有無を表示する義務があります。

また、食品添加物は、自分の店で直接使用しなくても、原材料として使用する加工食品に使用していれば、製品へ表示しなければなりません。そのためには、原材料を仕入れる際は、それらの確認をして、表示に反映させる必要があります。店頭でばら売りするような表示義務のない製品であっても、消費者へ情報提供を行えるよう、同様に確認しておきましょう。

<マニュアル作成のポイント>

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を具体的に明示します。
加工食品は食品添加物を確認する手順を示します。

ポイント1 原材料の確認に関する責任者を明記します。

ポイント2 原材料に関する情報を把握する目的を明記します。

ポイント3 特定原材料、遺伝子組換え食品、食品添加物（加工食品）について該当するものがあるか確認するために、使用している原材料の一覧をつくります。

- ・確認は、原材料の表示、添付書類、仕入れ先からの製品情報などにより行います。
- ・製造毎に確認します。
- ・包装するものは、表示に反映するような手順を示します。

ポイント4 確認結果について記録する方法を明記します。

原材料の確認マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

原材料に関する情報の把握及び表示への反映

ポイント2

III 実施方法

原材料の確認方法

- ・表示のあるものは表示，ないものは製品規格書等により確認する。
- ・遺伝子組換え食品は，作物の場合，IP ハンドリング証明書や仕入先からの情報で確認を行う。
- ・原材料，納品先等が変われば再度表示（ない場合は製品規格書）内容を確認する。

ポイント3

IV 記録方法

【原材料の確認一覧 記載例】

	年 月分	責任者名		
品名	特定原材料	遺伝子組換え食品	食品添加物	
薄力粉	小麦			
卵	卵			
バター	乳			
コーンスターチ		とうもろこし		
マスカルポーネ	乳			
シナモンシュガー				
イチゴジャム			酸味料	
ベーキングパウダー				
栗の甘露煮			クチナシ色素	
ドレンチェリー			漂白剤（二酸化硫黄）着色料（赤3）	
乳化剤	乳			

包装品の表示への反映

特定原材料	遺伝子組換え食品	食品添加物
全て表示	製品に対して，原材料に占める重量の割合が上位3位までのもので，かつ原材料に占める重量の割合が5%以上の場合に表示 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	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

2-2 食品添加物等の使用

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度等

製造毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

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

<目的> 食品添加物などの不適切な使用を防止する

食品添加物の誤った使用により基準違反や表示違反が生じる場合があります。また、同一用途の原材料でも特定原材料（アレルギー物質を含む食品等）を含むものもあり、不適切な使用によりアレルギーショックなどの危害が発生する場合があります。そこで、食品添加物や原材料の使用方法を定め、その実施状況の記録を行い保管しておくことが必要になります。

<マニュアル作成のポイント>

品目ごとに、それぞれ使用する食品添加物などの適正な使用方法を定めます。

ポイント1 食品添加物などの使用に関する責任者名を明記します。

ポイント2 食品添加物などの使用を管理する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに食品添加物などの使用方法を具体的に定め、また、不適切な使用が行われた場合の対応方法も明記します。原材料に含まれる食品添加物、特定原材料については、表示又はメーカーの規格書で確認します。

ポイント4 製造ごとの適正使用の確認結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

食品添加物等の使用マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント 1

II 目的

食品添加物などの不適切な使用を防止する

ポイント 2

III 実施方法

1 使用添加物一覧を作成する。

ポイント 3

添加物名	用途	使用対象品目
食用赤色 102 号	着色料	ゼリー, ○○, ××・・・
食用青色 1 号	着色料	ゼリー, ○○, ××・・・
食用黄色 4 号	着色料	ゼリー, ○○, △△,・・・
グリセリン脂肪酸エステル	乳化剤	ショートケーキ, ワッフル, ○○, △△,・・・
炭酸水素ナトリウム 酒石酸水素カリウム 第一リン酸カルシウム (ベーキングパウダー)	膨張剤	シュークリーム, ショートケーキ, ○○, ××・・・
バニラフレーバー レモンフレーバー メロンフレーバー	香料	シュークリーム, ショートケーキ, ○○, ××・・・

使用基準のある添加物の使用方法

添加物名	使用方法	点検及び記録
食用赤色 102 号 食用青色 1 号 食用黄色 4 号	使用対象品目以外に使用しない	対象品目の製造毎に点検し, 使用の有無を記録する

- 2 新製品及び原材料の変更については, 配合分量表の新たな作成, 見直しを行う。
- 3 原材料は, 配合分量表に従い計量し, 使用する。
不適切な使用が確認された場合, 調整, 用途の変更又は廃棄する。

IV 記録方法

食品添加物使用点検簿○月

ポイント 4

日付	添加物名	使用対象製品名
1 日	食用赤色 102 号	いちごゼリー
2 日	食用青色 1 号	ミントゼリー

2-3 製造工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

製造工程毎の管理手順が示されていること

- ・食中毒起因菌を死滅させる十分な加熱工程のある製品については、その加熱条件（加熱温度及び加熱時間）が示されていること
- ・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、新鮮な生食用卵又は殺菌液卵を使用すること
- ・加熱後の製品及び非加熱製品を取扱う場合は清潔な器具又は手袋若しくは使い捨ての手袋を使用すること
- ・手袋等を使用することが困難な作業にあつては、定期的に手洗いをする旨の記載があること
- ・生食用果実等については精選し、必要に応じて洗浄又は消毒方法を示すこと
不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

製造毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

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

<目的> 加熱不足又は取扱い不良による有害微生物の残存及び汚染の防止

洋生菓子は、製造工程で十分な加熱のあるものとなないもの、加熱後に加工をするものがあります。十分に加熱する製品については、加熱ムラなどにより有害微生物が残存しないように、あらかじめ加熱温度や加熱時間を検証し、定めておく必要があります。十分な加熱工程のない製品については、汚染の少ない原材料を使用することでリスクを低減できます。特に卵はサルモネラに汚染されている可能性がありますので、注意が必要です。また、加熱後や加熱のない製品を取り扱う際は、清潔な器具等を使用して微生物をつけないことが重要です。

<マニュアル作成のポイント>

十分な加熱工程のある製品は加熱条件、十分な加熱工程のない製品はどのような卵を使用するか、また、加熱後又は非加熱の工程の取り扱いについて具体的に記載します。

- | | |
|-------|--|
| ポイント1 | 製造工程の管理に関する責任者を明記します。 |
| ポイント2 | 製造工程の管理をする目的を明記します。 |
| ポイント3 | 十分な加熱工程のある製品の加熱温度と加熱時間を明記します。
レシピに加熱条件が含まれていれば、それをマニュアルに添付しても構いません。
1) 卵を使用する十分な加熱工程のない製品を明記します。
2) 使用する卵が殻付き卵か殺菌液卵かを明記します。 |
| ポイント4 | 確認結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。 |

製造工程のマニュアル記載例

I 責任者

責任者名 _____

ポイント1

II 目的

加熱不足又は取扱い不良による有害微生物の残存及び汚染の防止

ポイント2

III 実施方法

1 製造工程

<十分な加熱工程のある製品>

製品名	加熱条件
スポンジケーキ (スポンジ)	オーブン 180℃設定で 25 分
スポンジケーキ (チョコレート)	オーブン 180℃設定で 35 分
ロールケーキ (スポンジケーキ)	オーブン 200℃設定で 15 分
バターケーキ	オーブン 170℃設定で 15 分
マドレーヌ	オーブン 170℃設定で 15 分
シュー生地 (シュークリーム)	オーブン 200℃設定で 35 分
スイート・ポテト	オーブン 200℃設定で 20 分
アップルパイ	オーブン 200℃設定で 20 分 その後 180℃設定で 25 分
カスタード・プディング	天板にお湯を入れ、150℃設定で 20 分、 その後 140℃設定で 30 分
タルト (台)	重石を乗せオーブン 200℃設定で 25 分、 重石をとり 5 分

- ・加熱後製品は清潔な器具を使用する (手袋を使用する)。
- ・生食用果実 (いちご等) は精選する。汚れているものは充分洗浄する。

2 加熱温度・時間の管理基準

<卵を使用し、十分な加熱のない製品>

製品名	ティラミス, いちごムース, カシスムース
使用する卵	殺菌液卵

VI 記録方法

【製造記録簿 記載例】

年 月 日

責任者名 _____

ポイント4

名 称	加 熱			味・臭い・色 異物の確認		製品の 期限表示	表示	製造数	不適時 対応	実施者
	開始 時間	加熱の確認								
アップルパイ	7:30	7:40	○℃	7:40	×	H17.5.11	○	50 個		○○
スイートポテト	8:45	9:45	○℃	9:45	○	H17.5.9	○	30 個		○○

2-4 製品の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

製品の保存温度，場所，販売期間が示されていること

- ・包装後の加熱殺菌等により常温での保存が可能なものを除き，製品は 10℃以下で保存すること
- ・製品の特性上冷蔵することが不可能なものにあつては，できるだけ低温で保存すること

不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

温度点検は 1 日に 1 回以上行う旨の記載があること

製造毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

点検・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

<目的> 製品の保存の間における管理不良による有害微生物の増殖防止

洋生菓子は，小麦粉，卵，乳製品等を原材料としており，水分量も多いことから，有害微生物による汚染があつた場合に，管理が悪いと，菌が増殖して食中毒事故等の原因となる可能性があります。製造後の製品は，決められた場所（販売のための陳列を含む）に保存し，適切な温度管理で定められた期間内で販売するように管理しなければなりません。

<マニュアル作成のポイント>

製品の保存場所，温度管理，また，消費期限（賞味期限）を考慮した販売期間を具体的に定めます。

ポイント 1 製品の保存に関する責任者を明記します。

ポイント 2 製品を保存する目的を明記します。

ポイント 3 冷蔵ショーケース等の保管場所を定め，保存温度，消費期限（賞味期限）を考慮した販売期間を明記します。

常温保存可能なもの（容器に充てん後殺菌し，常温保存可能なゼリーやプリン等）以外は 10℃以下で保存します。

ポイント 4 冷蔵ショーケース等の温度を 1 日 1 回以上点検する旨，製造数を確認する旨を示します。また，確認結果及び不適の対応について記録の記載方法を明記します。

2-5 製品の配送

★認証基準★

○衛生管理の方法

製品の配送方法が示されていること

製品の配送に使用する番重等の洗浄・消毒手順及び保守点検方法が示されていること

○頻度等

製品を直接収める番重等は回収の度に洗浄・消毒する旨の記載があること

番重等の保守点検は1日に1回以上行う旨の記載があること

○記録を要する事項

番重等の洗浄・消毒の状況について記録方法の記載があること

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

<目的> 製品を配送する際に有害微生物を付着・増殖させない

衛生的に製品を製造しても、配送中に温度管理が悪いと微生物が増殖する機会を与えてしまいます。

また、番重等の洗浄・消毒が不十分だと、有害な微生物が製品に付着するおそれもあります。適切な温度管理や番重等の洗浄・消毒により有害微生物の付着や増殖を防止することが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

製品はどのように配送するか、配送時の保存温度、温度の確認方法を定めます。また、番重等の洗浄・消毒手順、頻度を具体的に示します。

ポイント1 製品の配送に関する責任者を明記します。

ポイント2 配送を管理する目的を明記します。

ポイント3 配送はどのような方法で行うか、配送時の保存温度は何℃か、温度確認方法（1日1回以上）、番重等の洗浄・消毒手順、保守点検方法（1日1回以上）を示します。

ポイント4 不適時の対応方法、配送時の温度確認、番重等の洗浄・消毒の状況、保守点検結果を記録する旨を定めます。

製品の配送マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

製品を配送する際に有害微生物を付着・増殖させない

ポイント2

III 実施方法

1 配送について

配送方法	専用の番重に入れ，保冷車で配送
配送温度	10℃以下
温度確認方法	毎配送前に10℃以下になっていることを確認する。

ポイント3

2 番重について

洗浄・消毒方法	① 洗浄場所に移動させ，水で流し，ゴミなどを排除する。 ② 洗剤を使用し洗浄する。 ③ 水で流し，乾燥後アルコールで消毒する。
保守点検方法	洗浄・消毒後，洗い残しはないか，番重のひび割れなど外観に異常がないか確認する。
洗浄・消毒，保守点検頻度	回収後（1日1回）

3 不適時の対応

- ・ 配送時の製品温度が10℃を超えていたら，温度調節をして，10℃以下になったのを確認してから配送する。調節しても適切な温度にならない場合は，製品は他の配送車を使用し，後に修理を依頼する。
- ・ 番重の洗浄が済んでいないもの，洗浄が不十分なものがあれば，洗浄してから使用する。

IV 記録方法

配送時の製品温度，コンテナ等の洗浄・消毒の状況，保守点検結果，不適時の対応を記録する。

ポイント4

製品の配送時点検表（2月）

日付	配送車NO	温度	番重 洗浄・消毒	担当	番重 保守点検	担当	不適時対応
1日	1	9℃	○	田中	洗浄不十分な番重あり	広島	再度洗浄・消毒，洗浄方法を再度見直し，教育実施

2-6 表示

★認証基準★

○衛生管理の方法

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
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

○頻度等

製造毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

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

<目的> 関係法令に基づく適正な表示を行う

容器包装に入れられた加工食品については、食品表示法及び景品表示法などによって表示の基準が定められています。表示は、消費者に製品の正確な情報を伝えるため、適正に行うことが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

品目ごとに表示見本を作成し、適正な表示の確認手順を定めます。

ポイント1 表示に関する責任者名を明記します。

ポイント2 表示を管理する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに表示見本を作成するとともに、表示の確認方法を明記します。
また、不適正な表示が確認された場合の対応方法も明記します。

ポイント4 表示内容の確認結果及び不適の場合の対応について、記録する方法を明記します。

表示マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

関係法令に基づく適正な表示を行う

ポイント2

III 実施方法

- 1 新製品及び原材料の変更については、表示見本の新たな作成、見直しを行う。
(*参照 2-2 食品添加物等の使用)
- 2 製造ごとに期限表示が適正なものか確認する。
- 3 不適正な表示が確認された場合、出荷の停止、表示の訂正及び既に出荷されている製品については回収などの措置をとる。

ポイント3

【表示見本】

名称 (品名)	〇〇ケーキ (洋生菓子)
原材料名	小麦粉 (国内製造), 卵, バター (乳成分を含む) / 乳化剤 (大豆を含む), 保存料 (プロピオン酸)
保存方法	要冷蔵 (10℃以下)
消費期限	年 月 日
製造者	株式会社 〇〇製菓 広島市〇区〇町〇番〇号

※栄養成分表示が必要となる場合もあります。

IV 記録方法

記録は、2-3 製造工程のマニュアル中「製造記録簿」に記載する。

ポイント4

2-7 製品検査

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 製品の味，臭い，色等の官能検査方法が示されていること
- 主要な製品1品目以上について化学的，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

○頻度等

- 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

○記録を要する事項

- 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

<目的> 製品の安全を確認する

製品について品質などに異常がないか製造ごとに確認し，その結果を記録する必要があります。また，定期的な製品検査により，マニュアルが適正に運用されているかを検証する必要があります。

<マニュアル作成のポイント>

製造ごとに実施する味，臭い，色などの官能検査の方法を定めます。
その他の製品検査について，実施項目，実施頻度を定めます。

ポイント1 製品検査に関する責任者名を明記します。

ポイント2 製品検査の目的を明記します。

ポイント3 製品の検査項目を品目ごとに具体的に定め，また，検査結果に異常があった場合の対応を明記します。

ポイント4 検査結果及び不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

製品検査マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

製品の安全を確認する

ポイント2

III 実施方法

- 1 製造ごとに味，臭い，色に異常がないか及び異物がないか官能検査を行い，その結果を記録する。
- 2 検査の結果，異常が認められた場合は廃棄する。
- 3 ○項目について，○回／年の製品検査を実施する（委託検査）。
- 4 ○項目について，○回／月の製品検査を実施する（委託検査）。
- 5 検査結果が不適の場合，原因を確認するとともに，必要に応じてマニュアルの見直しを行う。
- 6 新製品，規格を変更した製品については，必要に応じて期限設定のため保存試験を実施する。

ポイント3

IV 記録方法

記録は， 2 - 3 製造工程のマニュアル中「製造記録簿」に記載する。

ポイント4

3 検食の保存

★認証基準★

○衛生管理の方法

自家製品について検食の保存手順が示されていること

- ・卵（殺菌液卵を除く）を原材料として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、一製造工程終了毎に製品1個を冷凍し、1週間以上保存すること

○頻度等

点検は1日に1回以上行う旨の記載があること

○記録を要する事項

点検結果について記録方法の記載があること

<目的> 食中毒等事故発生時の原因究明および再発防止

洋菓子には卵を原材料とした、加熱が十分でない製品があり、卵がサルモネラに汚染されている場合、食中毒の原因となる場合があります。

検食は、万が一食中毒が発生した場合に、原因究明の重要な手がかりになります。また、その原因が明らかになることによって、再発防止などの適切な対応策を講じるため重要な意味を持ちます。

<マニュアル作成のポイント>

検食として保存する製品を定め、製品の保管温度や確認方法などについて具体的に手順を定めます。

ポイント1 検食の保存に関する責任者を明記します。

ポイント2 検食を保存する目的を明記します。

ポイント3

- 1) 遵守事項に掲げられている検食の対象食品を具体的に記載します。多品種に使用するムースベースのような中間製品などを保存することも有効です。
- 2) 保存方法、保存期間を明記します。
- 3) どの採取容器を使用するか明記します。使い捨ての容器でない場合、採取容器の殺菌方法なども定めます。（共通基準2機械器具の衛生管理1機械器具類で定めてあれば改めて記載する必要はありません。）

ポイント4 点検結果について記録する方法を明記します。

検食の保存マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

食中毒等事故発生時の原因究明および再発防止

ポイント2

III 実施方法

対象製品	イチゴムース, ティラミス, ムースベース
保存方法	1ロット毎でアイテムごとに1個冷凍する (ムースベースは50g)
保存期間	一週間
採取容器	洗浄後に熱湯殺菌した検食用容器に入れる。

ポイント3

IV 記録方法

検食確認表 (〇〇年〇月)

日付	製品名	検食保存確認	廃棄予定日	廃棄日
1日	いちごムース	福山	9日	10日
2日	ティラミス	鈴木	10日	10日

ポイント4

広島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 ー菓子製造業（洋生菓子）ー

平成 17（2005）年 10 月 発行

令和 2（2020）年 3 月 改訂

編集・発行 広島県健康福祉局食品生活衛生課

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52