

### 1 施設設備の衛生管理

#### 1 構成施設設備の保守点検

##### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

処理施設（原料卵保管場所・洗卵場所・乾燥場所・検卵場所・選別包装場所及び製品保管場所等）について、保守点検方法が示されていること

- ・洗卵場所には、原則として、流水式で適切な温度が確保できる洗卵設備が設置されていること
  - ・乾燥場所には、水洗後の卵が速やかに乾燥できる設備が設置されていること
  - ・検卵場所には、正常卵と破卵等を的確に選別できる検卵設備が設置されていること
- 不適の場合の対応方法(設備の改善方法等)が示されていること

##### ○頻度等

保守点検頻度の記載があること

##### ○記録を要する事項

保守点検結果及び不適の場合の対応方法について記録方法の記載があること

#### <目的> 適切に保守点検された設備で食品を扱う

GPセンター特有の施設設備の保守点検を適切に行い、適切な洗卵、乾燥及び検卵等の作業を衛生的に行うことが大切です。必要な施設設備の保守点検の実施状況が確認できるよう記録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>

構成施設及び洗卵・乾燥・検卵等の設備ごとに保守点検の方法及び頻度を記載します。

**ポイント1** 構成施設設備の保守点検の責任者名を明記します。

**ポイント2** 構成施設設備の保守点検の目的を明記します。

**ポイント3** 構成施設設備ごとの保守点検方法、頻度について定め、不適であった場合の対応を具体的に記載します。

**ポイント4** 構成施設設備の保守点検状況を記録する方法を明記します。

## 構成施設設備の保守点検マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント 1

### II 目的

ポイント 2

適切に保守点検された設備で食品を扱う

### III 実施方法

ポイント 3

担当者は、次の方法にしたがって保守点検を行い、その結果を施設設備点検記録簿に記載する。

場所	方法	確認頻度
洗卵設備	洗卵設備は流水式で適切な水量及び温度が確保できるか 自社点検又は専門業者に点検を依頼する	2回/日 1回/年
乾燥設備	乾燥設備は、水洗後の卵が速やかに乾燥できるものであるか 自社点検又は専門業者に点検を依頼する	1回/日 1回/年
検卵設備	透過光線等により正常卵と破卵等を的確に選別できるか 自社点検又は専門業者に点検を依頼する	1回/日 1回/年

### IV 不適対応

- 1 発見した者は、直ちに責任者へ連絡する。
- 2 同時に、製造を一旦中止し、異常の原因を調査する。
- 3 機械類等の修理を依頼する。
- 4 代替機器、機械が必要であれば依頼する。  
代替機の点検も行うこと。
- 5 再開前に正常に作動することを確認すること。

### V 記録方法

ポイント 4

【施設設備点検記録簿】

年 月

責任者名

日	時	洗卵設備 点検状況	乾燥設備 点検状況	検卵設備 点検状況	不備な事項及び 改善措置	実施者
1	9:30	○	○	○		
	15:00	○				
2	9:30	○	○	○		
	15:00	○				
3	9:30	○	○	○		

## 2 食品等の衛生的な取扱い

### 2-1 原料卵の受入れ

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

搬入年月日，搬入量，原則として，採卵養鶏場所在地及び氏名，産卵日又は採卵日並びに原料卵の衛生に関する情報の確認手順が示されていること

原料卵を点検し，食用不適卵である腐敗卵，カビ卵，重度破卵及び孵化中止卵を発見した場合には食用にしないこと並びに破卵，重度汚卵及び軟卵を選別し生食用としない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

##### ○頻度等

搬入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> 食用に適する原料卵を確保する

受入れに当たり，原料卵の衛生に関する情報を確認するとともに，腐敗卵，カビ卵，重度破卵及び孵化中止卵を除去し，破卵，重度汚卵及び軟卵を選別し，記録する必要があります。

#### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 原料卵の受入れに関する責任者を明記します。

**ポイント2** 原料卵の受入れの目的を明記します。

**ポイント3** 確認の方法，頻度を定め，不適であった場合の対応を具体的に記載します。

**ポイント4** 確認結果，記録事項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。

## 原料卵の受入れマニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント 1

### II 目的

食用に適する原料卵を確保する

ポイント 2

### III 実施方法

- 1 担当者は、採卵養鶏場（鶏舎）の台帳を事前に作成し、原料卵の衛生管理状況等を把握しておく。
- 2 担当者は、受入れに当って、別紙「原料卵受入れ記録簿」に記載する。
- 3 責任者又は担当者は、食用として適当でないと判断されるものは、出荷不可（廃棄など）又は生食用として適当でないと判断されるものは加熱加工用として出荷する。

ポイント 3

### IV 不適対応

責任者又は担当者は、不適があった場合、次の措置をとる。

不適の内容	措置	備考
食用不適卵 (腐敗卵, カビ卵, 重度破卵, 孵化中止卵)	返品又は 出荷不可 (廃棄)	不適内容の記録
破卵, 重度汚卵, 軟卵	加熱加工用とする	不適内容の記録

### V 記録方法

ポイント 4

#### 【原料卵受入れ記録簿 記載例】

○年○月○日

責任者 \_\_\_\_\_

受入時間	8 : 25	同左	9 : 25
採卵養鶏場・鶏舎	○○養鶏場・A10	○○養鶏場・A15	△△養鶏場・5
受入数量	800 kg	950 kg	500 kg
採卵日	10/26	10/26	10/26
原料卵の確認	なし 食用不適卵は養鶏場 確認済	重度破卵 20 kg	重度汚卵 35 kg
不適の場合の対応	なし	食用不適卵を廃 棄	重度汚卵を加熱 加工用
原料卵ロットNo.	1027-①	1027-②	1027-③
原料卵検査検体採取	○ (8 : 55)		
実施者			

## 2-2 原料卵の保管

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

原料卵を採卵養鶏場，搬入年月日等により管理し，保管する旨の記載があり，保管期間，温度の管理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

#### ○頻度等

搬入搬出毎に点検する旨の記載があること

#### ○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> 微生物の増殖を抑える

微生物の増殖を抑えるため，期間，温度を定めて保管することが必要です。  
また，そのためには原料卵の搬入年月日毎の管理が必要になります。

### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 原料卵の保管に関する責任者を明記します。

**ポイント2** 原料卵の保管の目的を明記します。

**ポイント3** 確認の方法，頻度を定め，不適であった場合の対応を記載します。

**ポイント4** 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。

## 原料卵の保管マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント 1

### II 目的

微生物の増殖を抑える

ポイント 2

### III 実施方法

- 1 採卵養鶏場，搬入年月日毎に，管理し保管する。
- 2 保管基準：28℃以下 72 時間以内により管理し，担当者は，搬入，搬出毎に点検する。
- 3 担当者は，原料卵保管の温度点検について，始業時，作業中，終業時に測定する。
- 4 責任者又は担当者は，生食用として適当でないと判断された場合，出荷不可（廃棄等）又は加熱加工用として出荷する。
- 5 担当者は，2 から 4 の手順にしたがって実施した結果を，随時，原料卵保管記録簿及び原料卵保管場所温度記録簿に記載する。

ポイント 3

### IV 記録方法

【原料卵保管記録簿 記載例】

保管基準：28℃以下 72 時間以内

責任者 \_\_\_\_\_

原料卵ロット No.	1027-①	1027-②	1027-③
搬入月日・時刻	10/27 8:25	同左	10/27 9:50
搬入数量	800 kg	950 kg	650 kg
搬出－1	時刻	10/27 10:25	10/27 15:40
	数量	950 kg	250 kg
搬出－2	時刻		10/30 13:20
	数量		400 kg
搬出－3	時刻		
	数量		
不適の場合の対応			保管時間が 3 時間 30 分オーバーした搬出－2 は加熱加工用
備考	保管なし		
実施者			

原料卵保管場所温度記録簿（始業時，作業中，終業時に測定）      ○年○月○日

測定時刻	7:45	11:50	17:50
温度 (°C)	16.5	22.5	20.3
実施者			

## 2-3 原料卵の洗卵

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

洗浄前に重度汚卵及び卵殻膜が破れている破卵を除去する手順が示されていること  
洗浄は、原則として、流水式で行い、循環式による場合は、洗浄後にすすぎを行うこと

洗浄水の温度は、30℃以上、かつ、原料卵の温度より5℃以上高くすること

すすぎ水の温度は洗浄水の温度より5℃以上高くすること

これらの確認手順が示されていること

洗浄に用いるブラシの衛生管理の方法が示されていること

洗浄水及びすすぎ水は、150ppm以上の次亜塩素酸ナトリウム溶液、又はこれと同等以上の効果を有する消毒方法を用いるものとし、そ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

原料卵を洗浄前に確認する旨の記載があること

洗浄水及びすすぎ水の温度確認は始業時、終業時を含み1日に2回以上行う旨の記載があること

洗浄に用いるブラシの衛生状態の確認は1日に1回以上行う旨の記載があること

薬剤の濃度確認は始業時及び終業時の確認を含み、1日に2回以上行う旨及びその他の消毒方法による場合は、確認頻度の記載があること

#### ○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> 卵殻表面に付着した汚れを除去する

洗卵により卵殻表面に付着した汚れを除去します。

### <マニュアル作成のポイント>

(本記載例は循環式のを想定しておりワンウェイ流水式のもののはすすぎ水の記載は必要ない)

**ポイント1** 洗卵に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 洗卵の目的を明記します。

**ポイント3** 洗卵方法を定め、確認の結果、不適であった場合の対応を具体的に記載します。

**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。

# 洗卵マニュアル記載例

## I 責任者

責任者名

ポイント1

## II 目的

ポイント2

卵殻表面に付着した汚れを除去する

## III 実施方法

ポイント3

- 1 原料卵を洗浄機で洗浄する際に、複数の担当者が目視確認することにより、重度汚卵及び卵殻膜が破れている破卵を除去する。
- 2 担当者は、洗浄開始前に洗浄水の水量、洗浄機のブラシの装着、作動状況を確認する。
- 3 洗浄水の温度は、50℃に設定し、担当者は、洗卵作業開始前及び作業終了後に温度を確認する。
- 4 担当者は、洗卵作業前に洗浄に用いるブラシの衛生及び磨耗状態を確認する。又、洗卵作業終了後、洗浄、消毒する。
- 5 洗浄水及びすすぎ水に用いる次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度は、150ppm以上とし、担当者は、作業開始前及び作業終了後に確認する。  
途中で次亜塩素酸ナトリウム溶液の追加調整を行うときは、その都度確認する。  
(その他の方法により消毒を行う場合は、装置等の稼動状況等の確認方法を記載する。)
- 6 すすぎ水の温度は55℃に設定し、担当者は、洗卵作業開始前及び作業終了後温度を確認する。
- 7 担当者は、2から6の手順にしたがって実施した結果を、随時、洗浄記録簿に記載する。

## IV 不適対応

責任者又は担当者は、不適があった場合、次の措置をとる。

不適の内容	措置	備考
水圧、作動状況等の不良	設備の改善を図る	不適内容の記録
洗浄水の温度不良	設備の改善を図る 加熱加工用に用途変更する	不適内容の記録
ブラシの磨耗	ブラシの交換	不適内容の記録
次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度不良	次亜塩素酸ナトリウム溶液の追加調整 当該品の再洗浄を行うか加熱加工用に用途変更する	不適内容の記録
すすぎ水の温度不良	設備の改善を図る 当該品の再洗浄を行うか加熱加工用に用途変更する	不適内容の記録



## V 記録方法

ポイント4

【洗浄記録簿 記載例】

年 月分

責任者名

洗 卵 日	洗浄機の作動状態		ブラシの衛生及び磨耗状態		洗浄水温度 (°C)		遊離残留塩素濃度 (ppm)		すすぎ水温度 (°C)		不適の場合の対応など	実施者
	作 動	ノズル	清 潔	磨 耗	開始前	終了後	開始前	終了後	開始前	終了後		
	9:30		9:30		9:30	15:00	9:30	15:00	9:30	15:00		
1	○	○	○	○	51.5	51.0	175	170	57.5	56.5		
2	○	○	○	○	51.0	51.0	170	165	56.5	53.0	再洗浄実施	
3	○	○	○	○	52.0	21.5	175	180	57.5	57.5	加熱加工用として出荷	
4	○	○	○	○	51.5	51.5	160	140	57.5	57.5	次亜塩素酸ナトリウム溶液の濃度調整 再洗浄実施	
5	○	×	○	○	52.0	51.5	155	155	57.5	57.0	ノズルを修理後 10:00から作業開始	
6	○	○	×	○	52.5	53.0	165	160	58.0	58.0	ブラシを洗浄, 消毒後 10:00から作業開始	



## 2-4 乾燥

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

洗卵後、速やかに乾燥するための手順が示されていること  
乾燥に用いるブラシの衛生管理の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

#### ○頻度等

乾燥に用いるブラシの衛生状態の確認は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

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> カビの発生、微生物の卵殻内侵入を防止する

洗卵後速やかに乾燥させることにより、保管、配送過程におけるカビの発生又は微生物の卵殻内侵入を防止します。

### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 乾燥に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 乾燥の目的を明記します。

**ポイント3** 乾燥の方法を定め、点検の結果、不適であった場合の対応を記載します。

**ポイント4** 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。

## 乾燥マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名 \_\_\_\_\_

ポイント1

### II 目的

カビの発生、微生物の卵殻内侵入を防止する

ポイント2

### III 実施方法

- 1 洗卵後、速やかに乾燥する。
- 2 担当者は、作業開始前に乾燥に用いるブラシの衛生及び磨耗状態を確認する。
- 3 担当者は、ブラシの衛生及び磨耗状態の不良が確認された場合には、ブラシの洗浄、消毒又は交換を行う。
- 4 担当者は、2から3の手順にしたがって実施した結果を、随時、乾燥記録簿に記載する。

ポイント3

### IV 記録方法

【乾燥記録簿 記載例】

年 月分

責任者名 \_\_\_\_\_

ポイント4

乾燥日	ブラシの衛生及び磨耗状態		不適の場合の対応など	実施者
	清潔	磨耗		
	9 : 30			
1	×	○	ブラシの洗浄，消毒後 10:00 から作業開始	
2	○	×	ブラシ交換後，10:00 から作業開始	
3	○	○		

## 2-5 検卵

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

検卵の実施方法が示されていること

「検卵責任者」として専任された者が検卵を行うか、又は機械により検卵する場合は「検卵責任者」が検卵状況を管理すること

- ・ 正常卵以外と判定されたものは、生食用としないこと及び食用不適卵を発見した場合には食用としない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

#### ○頻度等

確認は1日1回以上行う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> 破卵等を除去し、鶏卵の品質を保つ

検卵により破卵等を除去し、鶏卵の品質を保ちます。

### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 検卵に関する責任者名を明記します。  
(検卵を行う者(検卵責任者)が複数いる場合、その中の責任者名)

**ポイント2** 検卵する目的を明記します。

**ポイント3** 検卵の方法を定め、また、不適の場合の対応方法も明記します。

**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。

## 検卵マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

破卵等を除去し、鶏卵の品質を保つ

ポイント2

### III 実施方法

- 1 「検卵責任者」として専任された者が検卵を行うか、又は機械により検卵する場合は「検卵責任者」が検卵状況を管理する。
- 2 検卵は、透過光線等を用いて行い、確実に正常卵と破卵等を選別する。
- 3 正常卵以外のものは、加熱加工用にする等生食用としない。
- 4 食用不適卵は廃棄する。
- 5 検卵責任者は、卵の選別が不完全であることが判明した時点（機械の作動不良等）で検卵作業を停止し、点検等を実施し正常に作動することを確認した後に、検卵を再開する。それまで検卵した卵については再度検卵を実施するか、又は加熱加工用として出荷する。
- 6 検卵責任者は、1から5の手順にしたがって実施した結果を、随時、検卵記録簿に記載する。

ポイント3

### VI 記録方法

【検卵記録簿 記載例】

年 月分

責任者名

ポイント4

日	時	原材料卵ロットNo.	検卵責任者が検卵状況を管理	作動状況	正常卵以外は加熱加工用出荷	食用不適卵の廃棄	措置	検卵責任者名
27日	15:30	1027-①, ②, ③, ④	○	○	○	○		□□□, △△△
28日	15:30	1028-①, ②, ③	○	×	○	○	修理後, 再検卵	□□□, △△△

※「正常卵以外」とは次のものをいう

- ・腐敗卵（腐敗しているもの）
- ・カビ卵（カビが生えているもの）
- ・破卵（卵殻にヒビ、又は破れているもの）
- ・重度破卵（卵殻膜が破れ液漏れしているもの）
- ・汚卵（洗卵しても糞便、血液、卵内容物、羽毛等の汚れが残っているもの）
- ・重度汚卵（糞便、血液、卵内容物、羽毛等により著しく汚染されているもの）
- ・軟卵（卵殻膜が健全であり、かつ、卵殻が欠損し、又は希薄であるもの）
- ・異物混入卵（異物が混入しているもの）
- ・血玉卵（血液が混入しているもの。ただし、米粒程度のものは血玉卵とは異なる）
- ・みだれ卵（卵黄が潰れているもの。ただし、物理的な理由によるものを除く）
- ・孵化中止卵（孵化させるために加温し、途中で加温を中止したもの）

※食用不適卵：腐敗卵、カビ卵、重度破卵、異物混入卵、血玉卵、みだれ卵、孵化中止卵

## 2-6 包装

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

包装（外包装）及び容器包装は、衛生的で清潔なものを用いること  
原則として、包装資材の再利用は行わないものとする  
これら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

製造数量、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> 微生物等による汚染を防止する

包装時に包装資材からの微生物等による汚染を防止するとともに、輸送中における微生物等による汚染を防止する。

### <マニュアル作成のポイント>

**ポイント1** 包装に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 包装に係る衛生管理を行う目的を明記します。

**ポイント3** 包装方法を定め、また、不適時の対応方法も明記します。

**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。

## 包装マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

微生物等による汚染を防止する

ポイント2

### III 実施方法

- 1 包装（外包装）及び容器包装は、衛生的で清潔なものを用いる。
- 2 原則として包装資材の再利用は行わない。
- 3 合成樹脂製トレーの再利用は、洗浄・消毒・乾燥したものを用いる。
- 4 担当者は、作業前に包装資材の確認を行う。
- 5 担当者は、製造毎に、製品の包装資材は適正か確認する。
- 6 不適の場合、責任者又は担当者は、包装済みの卵は加熱加工用に回す。
- 7 担当者は、1から6の手順にしたがって実施した結果を、随時、包装記録簿に記載する。

ポイント3

### VI 記録方法

【包装記録簿 記載例】

年 月分

責任者名 \_\_\_\_\_

ポイント4

日	原材料 卵ロット No.	サイ ズ	内 容 量	包装資材			数 量	措 置	実 施 者
				衛 生 的 か	新 品 か	洗 浄 消 毒 済 み か			
27	1027- ①	S	10 個	○	○	—	3,000 パック		
27	1027- ②	L	10kg	○ (1箱×)	○	—	1,000 箱	外包装にカビを 発見、1箱加熱加工 用に回す。	
27	1027- ③	M	10kg	○	—	○	500 箱		
28	1027- ④	S	10kg	○	○	—	800 箱		



## 2-7 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

表示内容を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鶏卵については、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>

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** 法令等に基づいて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

ポイント3

#### 1 表示見本の作成

責任者は、新表示作成時に、関係法令で定められた事項に漏れがないよう、表示見本を作成する。

#### 【表示見本】

農林水産規格 (卵重)  <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">M</span>  58g～64g 未満 卵重計量責任者 ○○△△	名 称	鶏卵（生食用）
	選 別 包 装 者	株式会社○○GPセンター 広島県△△市△△町△△番△△号
	採 卵 者	○○養鶏株式会社 広島県○○市○○町○○番○○号
	賞 味 期 限	□□年□□月□□日
	保 存 方 法	お買い上げ後は、冷蔵庫（10℃以下）で保存してください。
	使 用 方 法	生食の場合は賞味期限内に使用し、賞味期限経過後は十分加熱調理してください。

※栄養成分表示が必要となる場合もあります。

#### 2 日常管理

- (1) 責任者は、保管方法に応じた賞味期限を設定し明記する。
- (2) 責任者又は担当者は、プリンターが正常に作動していることを確認する。
- (3) 担当者は、製造ごとに、表示が適正なものか確認する（期限表示の調整，確認を含む）。
- (4) 不適正な表示が確認された場合，責任者は，速やかに，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。
- (5) 担当者は，(1)から(4)の手順にしたがって実施した結果を，随時，表示記録簿に記載する

### IV 記録方法

ポイント4

#### 【表示記録簿 記載例】

責任者

日	時	外部から確認でき、内容は適正か	賞味期限表示は適正か	作動状況	措 置	実施者
1日	17:10	○	○	○		□□□,△△△
2日	17:05	○	○	×	修理	□□□,△△△

## 2-8 製品の保管及び配送

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

賞味期限を設定する際に根拠としている温度を超えない範囲で、適切に保管、配送する旨の記載があり、温度の管理方法が示されていること

出荷先毎の出荷数量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

出荷毎に確認する旨の記載があること

#### ○記録を要する事項

出荷先毎の出荷数量、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> 有害微生物の汚染・増殖を防止する

殻付き卵は、栄養分や水分を豊富に含むことから、適切な温度管理や清潔な場所に保管し、販売することが大切です。

### <マニュアル作成のポイント>

賞味期限を設定した根拠となる温度を超えないよう、適切に保管・配送を行う手順を示します。

**ポイント1** 製品の保管・配送に関する責任者を明記します。

**ポイント2** 製品・配送を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 保管場所、販売方法、賞味期限を考慮し、製品の保管及び配送はどのような方法で行うかを示します。また、不適時の対応方法も明記します。

**ポイント4** 出荷数を確認し、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。



# 製品の保管及び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

有害微生物の汚染・増殖を防止する

ポイント2

## III 実施方法

ポイント3

- 1 保管及び配送基準により管理し、担当者は、出荷毎に出荷先及び出荷数量を確認する。
- 2 保管基準：28℃以下 配送基準：28℃以下（外気の場所に放置しない）
- 3 担当者は、製品卵を次の方法で管理する。なお、製品卵保管場所の温度点検について、始業時、作業中、終業時に測定する。

保管場所	配送方法	賞味期限
製品卵専用保管場所（28℃以下）	28℃以下の管理で配送	採卵日+14日

- 4 責任者又は担当者は、生食用として適当でないと判断されるものは、出荷不可（廃棄等）又は加熱加工用として出荷する。
- 5 担当者は、1から4の手順にしたがって実施した結果を、随時、製品の保管及び配送記録簿記載及び製品卵保管温度記録簿に記載する。

## IV 記録方法

ポイント4

【製品の保管及び配送記録簿 記載例】

○年○月○日

責任者

品名		○△卵	□○卵
賞味期限		20. 11. 10	20. 11. 10
原料卵ロット		1027-①	1027-①, ②
製造	時刻	1025	13:20
	数量	200 ケース	500 ケース
出荷-1	時刻	11:15	15:20
	数量	100 ケース	200 ケース
	出荷先	××マート	△△ストア
	配送車温度（℃）	23（到着時）	24（到着時）
出荷-2	時刻	15:20	16:10
	数量	100 ケース	150 ケース
	出荷先	△△ストア	□□スーパー
	配送車温度（℃）	24（到着時）	32（到着時）
不適の場合の対応			出荷-2は回収し加熱加工用として販売（配送車温度）
備考			150 ケースは翌日出荷分へ
実施者			

製品卵保管温度記録簿（始業時、作業中、終業時に測定）

○年○月○日

測定時刻	7:45	11:50	17:50
温度（℃）	26.0	27.0	26.0
実施者			

## 2-9 製品卵検査

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

製品卵の検査項目及び検査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

月に1回以上検査する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

製品卵の細菌学的な項目に異常がないか確認するとともに、製品卵の卵殻もあわせて細菌学的な項目を検査することより、洗卵等の工程が効果的であったか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>

**ポイント1** 検査に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 検査の目的を明記します。

**ポイント3** 検査項目、検査手順を定め、不適の場合の対応方法も明記します。

**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。

# 製品卵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

ポイント3

1 検査担当者は、採卵養鶏場（生産ロット）ごとの製品卵、及び製品卵卵殻について、次の手順に従って検査を実施し、その結果を製品卵検査記録簿に記録する。

なお、委託検査の結果については、検査成績書の保管をもって記録に代える。

検体名	検査項目	検体採取法	検査方法	判定基準
製品卵	サルモネラ	割卵し内容物を採取	食品衛生検査指針による	検出されないこと
製品卵卵殻	サルモネラ	卵殻全体を滅菌綿棒にて拭取り	直接、綿棒を選択平板培地に塗布し検査する	検出されないこと
	大腸菌群 細菌数			○個以下

2 検査実施は、自社検査

依頼検査（実施機関 \_\_\_\_\_）

3 検査は、○回／月の頻度で実施する。

4 検査結果が不適の場合

(1) 製品卵

責任者又は担当者は、当該採卵養鶏場（生産ロット）について、2-1「原料卵の受入れ」の原料卵の衛生管理状況を再度調査し、その結果によっては加熱加工用として出荷する。

(2) 製品卵の卵殻

責任者又は担当者は、原因を究明し改善対策を講じるとともに、必要に応じマニュアルの見直しを行う。

## VI 記録方法

ポイント4

【製品卵検査記録簿 記載例】

年 月分

責任者名 \_\_\_\_\_

検査日	検体名	生産ロット	細菌数	大腸菌群	サルモネラ	不適時の対応
2	製品卵			陰性	陰性	
2	製品卵の卵殻					

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  
－鶏卵選別包装施設（GPセンター）－

平成 19（2007）年 2 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