

認証基準(個別基準 -加工のり製造業-)

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 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 食品等の衛生的な取扱い	1 選別工程の管理	原材料中の異物の除去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	選別工程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 調味液の管理	・食品添加物の誤使用 ・有害微生物の増殖 ・腐敗変敗 ・異物混入	食品添加物の使用手順が示されていること 調味液を衛生的に管理する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	包装品について関係法令及び製品規格書等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	金属異物の残存	製品の色調, 臭い, 味等の検査方法が示されていること 包装状態, 異物の混入等の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	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