

認証基準(個別基準 -食酢・加工酢製造業 -)

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 施設設備の衛生管理	施設設備の保守点検 不適切な保守点検	施設設備について、保守点検方法が示されていること 充填・密封場所及びタンク類は外部からの汚染を防止できる構造であること 施設内に手指の洗浄及び消毒設備が設置され、いつでも使用できるよう管理されていること 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	保守点検頻度の記載があること	保守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
2 機械器具類の衛生管理	1 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	2 瓶の洗浄(洗瓶工程がある場合に限る。)	微生物及び異物の残存	洗瓶の実施手順が示されていること 検瓶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	洗瓶毎に確認する旨の記載があること 検瓶毎に確認する旨の記載があること
3 食品等の衛生的な取扱い	1 原材料の受入れ	特定原材料等、遺伝子組み換え食品及び食品添加物の誤混入	原材料の受入れ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	受入れ毎に確認する旨の記載があること
2	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

3 殺菌工程の管理	<ul style="list-style-type: none"> ・有害微生物の残存 ・腐敗変敗 	<p>殺菌の実施手順が示されていること</p> <p>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</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>
4 表示	アレルギー表示の欠落	<p>製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>
5 製品検査	/	<p>製品の味, 臭い, 色等の検査方法が示されていること</p> <p>製品の化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>密封状態, 異物の混入等の外観検査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>製造毎に検査する旨の記載があること</p> <p>化学的検査は年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>検査成績書の保管方法の記載があること</p>