

認証基準(個別基準 -めん類製造業-)

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	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	特定原材料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	1 乾燥工程の管理	有害微生物の増殖	乾燥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
	2 加熱工程の管理	有害微生物の残存	加熱工程(ゆで、蒸し)において製品が十分に加熱されている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	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 水洗・冷却工程の管理	加熱後の有害微生物の増殖	加熱後のめんの水洗・冷却工程において、製品が十分に冷却されていることの確認手順が示されていること 有機酸等による浸漬をする場合は、そ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
	4 包装後の加熱殺菌及び冷却工程の管理	有害微生物の残存及び増殖	包装後の加熱殺菌及び冷却工程において、製品が適正に加熱殺菌及び冷却されている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	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 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
6 表示	<ul style="list-style-type: none"> ・アレルギー表示の欠落 ・期限表示の誤表示による有害微生物の増殖 ・保存方法の誤表示による有害微生物の増殖 	<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>	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
7 製品検査	金属異物の残存	<p>製品の官能検査, 外観検査について実施手順が示されていること</p> <p>製品の化学的, 細菌学的検査について実施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>官能検査, 外観検査は, 製造毎に実施する旨の記載があること</p> <p>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</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>