

認証基準（個別基準 -漬物製造業-）

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	施設設備の清掃及び保守点検	不適切な清掃，保守点検されていない施設設備での漬込み，包装	漬込室，漬込槽，包装場の清掃手順，保守点検方法が示されていること ・漬込室及び包装場は，隔壁をもって外部と区画されていること 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	清掃，保守点検の頻度の記載があること 清掃，保守点検の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	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 食品等の衛生的な取扱い	1 原材料の仕入れ時の検収	特定原材料等，遺伝子組み換え食品，食品添加物の誤混入	農産物など保存方法の定められていない原材料の検収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	搬入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 洗浄工程の管理	異物混入	原材料（農産物）の洗浄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	洗浄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 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
	4 漬込工程の管理	腐敗変敗	漬込み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

<p>殺菌工程の管理 5（包装後加熱殺菌をする場合に限る）</p>	<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 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>
<p>6 表示</p>	<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腐敗変敗 	<p>各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 製品の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</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>
<p>7 製品検査</p>	<p>金属異物の残存</p>	<p>製品の風味、臭気、色調等の官能検査方法が示されていること 製品の細菌学的、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 包装状態、異物の混入等の外観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</p>	<p>製造毎に検査する旨の記載があること（官能検査、外観検査） 細菌学的、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 検査成績書の保管方法の記載があること</p>