

## 第2章 マニュアル作成のポイント及び記載例

### 1 機械器具類の衛生管理

#### 1-1 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

##### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

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

##### ○頻度等

製造品目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> 特定原材料等のコンタミネーションを防止する

特定原材料等（アレルギー物質を含む食品等）を使用した製品と使用しない製品を、同一設備で製造する場合、意図しない特定原材料等のコンタミネーションが生じる場合があります。これを防止するためには、製品の製造順、製品切り替え時における機械器具類の洗浄などの手順を定め、その実施結果を記録することが必要になります。

#### <マニュアル作成のポイント>

コンタミネーション防止のため、必要に応じて、工程ごとにその手順を定めます。

**ポイント1** コンタミネーション防止に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** コンタミネーション防止の目的を明記します。

**ポイント3** 具体的なコンタミネーション防止の手順を定め、また、手順に従わない作業が確認された場合の対応方法も明記します。

**ポイント4** 手順に従った作業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。



## 1-2 異物混入防止

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

硬質異物等の混入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

#### ○頻度等

点検は1日に1回以上行う旨の記載があること  
ただし、構造上実施が困難な機械類にあつてはその頻度の記載があること

#### ○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> 硬質異物などの混入を防止する

製造工程中に、器具の破損、部品の脱落などにより思わぬ異物混入が生じる場合があります。これらを防止するためには、機械器具類の点検方法、機械器具類の補修部品・工具の管理方法を定め、その実施結果を記録する必要があります。

また、金属異物の検査のため金属探知機を設置している場合、テストピースによって作動に異常がないか確認することが必要になります。

### <マニュアル作成のポイント>

硬質異物などの混入防止は、使用する機械器具類ごとにその防止手順を定めます。

**ポイント1** 異物混入防止に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 異物混入防止の目的を明記します。

**ポイント3** 具体的な混入防止のための点検・管理の方法を定め、また、混入の可能性が確認された場合の対応方法も明記します。

**ポイント4** 金属探知機を設置している場合、テストピースによる作動状況の確認方法を明記します。

**ポイント5** 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。

## 異物混入防止マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

硬質異物などの混入を防止する

ポイント2

### III 実施方法

- 1 ミキサー及び包餡機などについて、始業前及び終業時に食品が直接接する部分に破損がないか、部品などの落下がないか点検を行う。
- 2 ミキサー及び包餡機などについて、1回/〇日部品に緩みがないか点検を行う。(毎日分解洗浄する箇所を除く。)
- 3 機械器具類の保守工具及び部品などは、使用時以外は、所定の保管場所(〇〇)に保管する。
- 4 金属探知機について、製品毎に作業開始前後にテストピース(鉄3mm SUS5mm)を用いた作動状況の確認を行う。
- 5 点検の結果、製品への混入の可能性がある場合は、当該製品は廃棄する。

ポイント3

ポイント4

### IV 記録方法

ポイント5

#### 【機械器具等点検記録簿 記載例】

年 月分

責任者名

日時	機械, 器具等			備考(不適時対応等)	実施者
	ミキサー	包餡機	工具保管		
1日	始業前	○	○	○	
	終業時	○	○	○	
2日	始業前	○	×	○	包餡機の部品の落下を確認 洗浄担当者の指導
	終業時	○	○	○	

\* 1の付く日は、作業開始時にミキサー及び包餡機の部品の緩みを確認すること。

#### 【金属探知機作動記録簿 記載例】

年 月 日分

責任者名

名称	作業前			作業後			備考	実施者
	時間	鉄3mm	SUS5mm	時間	鉄3mm	SUS5mm		
〇〇パン	8:10	○	○	8:20	○	○		
××パン	8:30	○	○	8:40	×	×	業者に点検依頼	
	10:30	○	○	10:40	○	○	補修後、製品の再確認	

\* 金属探知機が反応した場合、その件数と異物の確認状況を備考欄に記入すること。

## 2 食品等の衛生的な取扱い

### 2-1 食品添加物等の使用

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

食品添加物等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

##### ○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

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> 食品添加物などの不適切な使用を防止する

食品添加物の誤った使用により基準違反や表示違反が生じる場合があります。また、同一用途の原材料でも特定原材料等（アレルギー物質を含む食品等）を含むものもあり、不適切な使用によりアレルギーショックなどの危害が発生する場合があります。そこで、食品添加物や原材料の使用方法を定め、その実施状況の記録を行い保管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>

品目ごとに、それぞれ使用する食品添加物などの適正な使用方法を定めます。

**ポイント1** 食品添加物などの使用に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 食品添加物などの使用を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 品目ごとに食品添加物などの使用方法を具体的に定め、また、不適切な使用が行われた場合の対応方法も明記します。原材料に含まれる食品添加物、特定原材料等については、表示又はメーカーの規格書で確認します。

**ポイント4** 製造ごとの適正使用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。

## 食品添加物等の使用マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名

ポイント1

### II 目的

食品添加物などの不適切な使用を防止する

ポイント2

### III 実施方法

- 1 新製品及び原材料の変更については、配合分量表の新たな作成、見直しを行う。
- 2 原材料は、配合分量表に従い計量し、使用する。
- 3 不適切な使用が確認された場合、調整、用途の変更又は廃棄する。

ポイント3

〇〇パン配合分量表

年 月 日作成

原材料の種類 (生地)	使用量	備考 (特定原材料・食品添加物等)	不適時対応
小麦粉		「〇〇」◇◇製粉	
イーストフード <sup>※</sup>	小麦粉〇kg に〇g		
乳化剤	小麦粉〇kg に〇g	乳由来原料, 大豆由来原料	
保存料 (プロピオン酸)	小麦粉〇kg に〇g		過量使用は 廃棄
液 卵	小麦粉〇kg に〇g	卵	

原材料の種類 (フリング <sup>※</sup> )	使用量	備考 (特定原材料・食品添加物等)	不適時対応
〇〇クリーム	1個に〇g	乳化剤 (大豆由来原料)	

#### IV 記録方法

ポイント4

【計量記録簿 作成例】

年 月 日

責任者名 \_\_\_\_\_

品目	食品添加物の確認	食品添加物の計量	不適時対応	実施者
〇〇パン生地	○	⊖×	秤の不具合が判明, 廃棄, 秤の補修	
食パン生地	○	○		
蒸しパン生地	○	○		
揚げパン生地	○	○		

## 2-2 焼成、蒸し、揚げ工程の管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

焼成、蒸し、揚げ工程において製品の中心部まで加熱されていることの確認が必要な製品はその確認手順が示されていること  
油脂の衛生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

#### ○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

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> 加熱不足による病原菌などの残存及び油の酸化による危害を防止する

カレーパンなどの具が詰めてあるパンは、焼成、蒸し、揚げ工程での加熱不足により、製品中の病原菌などの残存が考えられます。このため、加熱温度・時間の管理を行い、その実施結果を記録することが必要です。

また、揚げ油の衛生管理が不適切に行われると、油の酸化により製品の風味の低下だけでなく、健康被害の可能性があります。揚げ油の衛生管理を行い、その実施結果を記録する必要があります。

### <マニュアル作成のポイント>

製造ごとに、製品の中心部まで加熱されていることを確認します。オーブンなどの加熱条件の確認でも可能ですが、設定した加熱条件で製品の中心部まで加熱されることを証明するデータが必要です。

揚げ油の衛生管理が適切に行われているか確認します。

**ポイント1** 焼成、蒸し、揚げ工程の管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 焼成、蒸し、揚げ工程を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 製造工程のフローチャートを記載します。

**ポイント4** 品目ごとに加熱温度、時間の管理基準を具体的に定め、また、基準に合わない加熱が行われた場合の対応方法も明記します。

**ポイント5** 揚げ油の衛生管理の方法を具体的に定め、また、不適切な管理が行われた場合の対応方法も明記します。

**ポイント6** 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。

## 焼成、蒸し、揚げ工程の管理マニュアル記載例

### I 責任者

責任者名                     

ポイント1

### II 目的

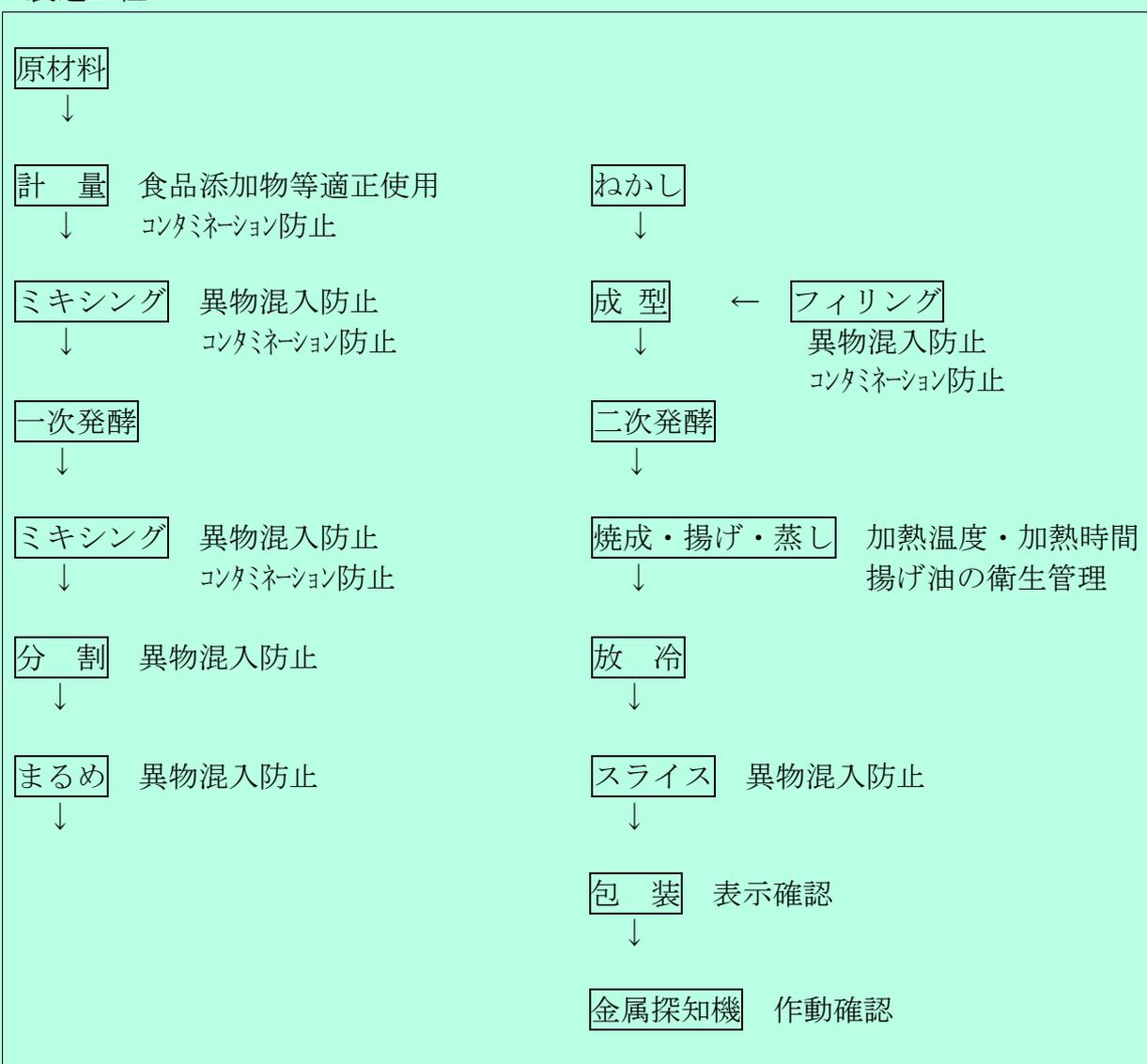
加熱不足による病原菌などの残存及び油の酸化による危害を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

#### 1 製造工程



#### 2 加熱温度・時間の管理基準

ポイント4

パン	オーブン温度	〇〇℃	加熱時間	〇〇分
蒸しパン	蒸し器温度	〇〇℃	加熱時間	〇〇分
揚げパン	フライヤー温度	〇〇℃	加熱時間	〇〇分

※不適の場合、可能なものは加熱設備の点検調整後に、再加熱を行う。

### 3 揚げ油の衛生管理基準

ポイント5

(1) 毎日、官能検査（発煙、カニ泡、粘性など）を実施する。

(2) 不適の場合の対応

発煙点が 170℃未満になった場合や明らかに油脂の劣化が認められる場合は、全交換を行う。

## VI 記録方法

ポイント6

### 【製造記録簿 記載例】

名称	加熱			味・臭い・色 異物の確認		製品の 期限表示	表示	製造数	不適時 対応	実施者
	開始 時間	加熱の確認								
食パン	—	—	—	7:40	×	H16.5.11	○	200 個	金探反応 確認廃棄 (当該品のみ) 設備担当に連絡	
蒸しパン	8:45	9:45	○℃	9:45	○	H16.5.9	○	300 個		
揚げパン	9:00	9:10	○℃	9:10	×	H16.5.9		150 個	油の酸化臭 廃棄	

### 【揚げ油管理記録簿 記載例】

年 月分		責任者名			
日時	酸 価	官能検査	措置		実施者
1 日 8:00		○	油の追加		
2 日 8:00	2	○			
3 日 8:00		<del>×</del> ○	油の交換		

※週に 1 回、油脂の酸価の簡易検査を実施する。

## 2-3 表示

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

包装品について関係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

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加工食品については、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>

品目ごとに表示見本を作成し、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** 品目ごとに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

- 1 新製品及び原材料の変更については、表示見本の新たな作成、見直しを行う。  
(\*参照 2-1 食品添加物等の使用)
- 2 製造ごとに期限表示が適正なものか確認する。
- 3 不適正な表示が確認された場合、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。

ポイント3

#### 【表示見本】

名称 (品名)	〇〇パン
原材料名	小麦粉(国内製造)、粉卵、ショートニング /イーストフード、乳化剤(大豆を含む)、保存料(プロピオン酸)
保存方法	直射日光、高温及び多湿を避ける
消費期限	年 月 日
製造者	株式会社 〇〇パン 広島市〇区〇町〇番〇号

※栄養成分表示が必要となる場合もあります。

### IV 記録方法

記録は、2-2 焼成、蒸し、揚げ工程の管理の項の「製造記録簿」に記載する。

ポイント4

## 2-4 製品検査

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

製品の味，臭い，色等の官能検査方法が示されていること  
製品の化学的，細菌学的検査の項目及びそ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

#### ○頻度等

製造毎に検査する旨の記載があること  
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

#### ○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

製品について品質などに異常がないか製造ごとに確認し，その結果を記録する必要があります。また，定期的な製品検査により，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>

製造ごとに実施する味，臭い，色などの官能検査の方法を定めます。  
その他の製品検査について，実施項目，実施頻度を定めます。

**ポイント1** 製品検査に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 製品検査の目的を明記します。

**ポイント3** 製品の検査項目を品目ごとに具体的に定め，また，検査結果に異常があった場合の対応を明記します。

**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

- 1 製造ごとに味，臭い，色に異常がないか及び異物がないか官能検査を行い，その結果を記録する。
- 2 検査の結果，異常が認められた場合は廃棄する。
- 3 ○項目について，○回／年の製品検査を実施する（委託検査）。
- 4 ○項目について，○回／月の製品検査を実施する（委託検査）。
- 5 検査結果が不適の場合，原因を確認するとともに，必要に応じてマニュアルの見直しを行う。
- 6 新製品，規格を変更した製品については，必要に応じて期限設定のため保存試験を実施する。

ポイント3

### IV 記録方法

記録は，2－2焼成，蒸し，揚げ工程の管理の項の「製造記録簿」に記載する。

ポイント4

**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 ー菓子製造業（パン）ー**

平成 16（2004）年 10 月 発行

令和 2（2020）年 3 月 改訂

編集・発行 広島県福祉保健部衛生・被爆者総室食品衛生室

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52