

1 食品等の衛生的な取扱い

1-1 食品添加物の使用

★認証基準★

○衛生管理の方法

使用基準（使用量）が定められている食品添加物を使用する場合は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。

使用基準（使用量）が定められた食品添加物を使用する場合には、使用方法を定め、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 品目ごとに使用する食品添加物を確認し、使用基準が定められているかどうか確認します。

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。

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

使用基準（使用量）が定められた食品添加物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，見直しを行なうとともに，使用量が定められている食品添加物について，製品毎に使用量を算出する。
- 2 原材料は，製品毎の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

□□□（製品名）配合分量表

年 月 日作成

原材料の種類	使用量	備考 (食品添加物)	不適時の対応

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	不適時の対応	実施者
□□□	○	⊖×	秤の不具合が判明，製品の廃棄，秤を補修	

1-2 加熱調理工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

加熱調理工程のある食品については、調理工程毎に有害微生物を死滅させるのに十分な加熱条件を設定し、そ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

加熱調理食品のうち、定めた品目について1週間に1回以上中心温度の確認を行う旨の記載があること

○記録を要する事項

確認温度・確認時刻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> 加熱不足による有害微生物の残存を防止する

加熱調理工程のある食品については、この工程での加熱不足により、製品中の食中毒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。

ここで対象とする加熱調理工程のある食品とは、有害微生物を死滅させる目的で加熱を行う場合に限定し、焼き色をつけるなどの目的で表面だけを加熱する場合は加熱調理と見なしません。

<マニュアル作成のポイント>

決められた点検頻度ごとに、製品の中心部まで加熱されていることを確認します。
少量多品種の製品を製造する施設などで、規定の頻度で、全ての製品の中心温度を測定することが困難な場合は、オープ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何度か確認したデータが必要です。

ポイント1 加熱調理工程の管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 加熱調理工程を管理する目的を明記します。

ポイント3 加熱調理の食品群ごとに加熱温度、時間などの調理条件を具体的に定め、中心温度の確認頻度を明記します。

ポイント4 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。

加熱調理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

加熱不足による有害微生物の残存を防止する

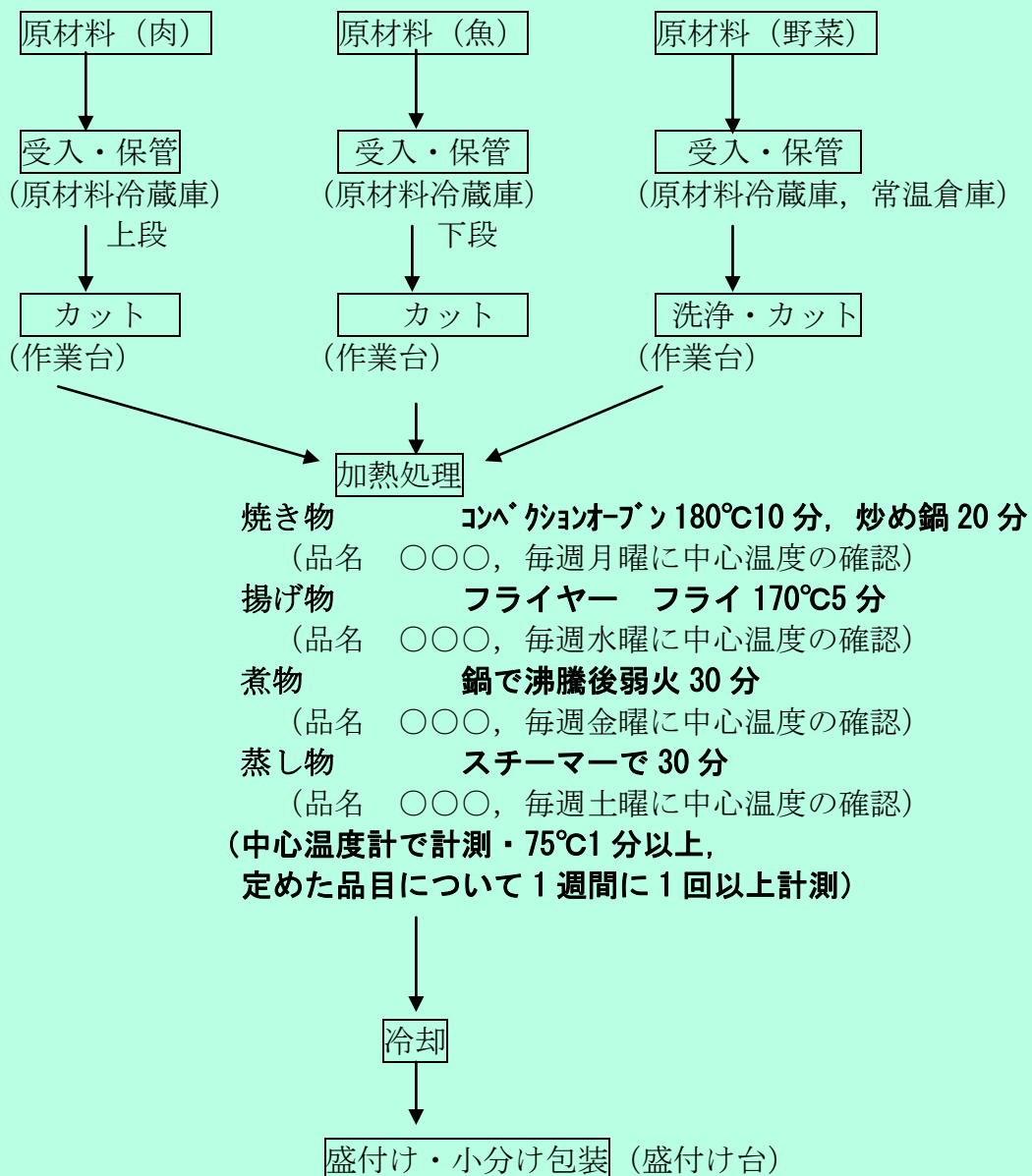
ポイント2

III 実施方法

1 調理工程

ポイント3

焼き物・揚げ物・煮物・蒸し物



※ノロウイルス対策としては中心温度 85～90℃で 90 秒間以上の加熱を確認します。

2 加熱温度・時間の管理基準

ポイント3

焼き物	オーブン温度	〇〇℃	加熱時間	〇〇分
揚げ物	フライヤー温度	〇〇℃	加熱時間	〇〇分
煮物	鍋の液温	〇〇℃	加熱時間	〇〇分
蒸し物	スチーマー温度	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。
それ以外は廃棄する。

VI 記録方法

ポイント4

【製造記録簿 記載例】

年 月		加 熱			責任者名		
日	名 称	設定温度	測定温度	確認時刻	製造数	不適時の対応	実施者
1 (月)	焼き物 ハンバーグ	〇℃	〇℃	9:45	20食	× オーブンの不具合により温度上昇せず調整後、再加熱	
3 (水)	揚げ物 鶏唐揚げ	〇℃	〇℃	10:30	30食		
5 (金)	煮物 五目煮	〇℃	〇℃ (*)	11:00	15食		
6 (土)	蒸し物 シューマイ	〇℃	〇℃ (*)	11:30	25食		

* 測定温度は中心温度計で中心温度を測定し、記録します。

中心温度の測定が困難な場合で、加熱器具の設定温度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ある場合は、加熱器具の温度計の表示温度を記録します。

1-3 調理工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

最終工程において加熱処理のない食品については、洗浄等の方法、二次汚染及び菌の増殖を防止する方法が示されていること

<目的> 有害微生物による二次汚染等を防止する

最終工程で加熱処理のない食品は、原材料からの汚染や、最終工程での従事者、機械器具類などからの二次汚染を防止することが重要です。

<マニュアル作成のポイント>

サラダや和え物など加熱調理後に加工を行う食品、生食用の野菜や果物、生食用鮮魚介類などについて、洗浄や処理の手順を定めます。

仕入れ食材については、開封後の使用期限及び保存方法を定めます。

ポイント1 調理工程の管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 調理工程を管理する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに加熱調理後に加工を行う食品については、加工や非加熱食品との組合せによる二次汚染を防止する方法を具体的に明記します。

仕入れ食材については、開封後の使用期限及び保存方法を定めて明記します。

調理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

有害微生物による二次汚染等を防止する

ポイント2

III 実施方法

1 調理工程

ポイント3

最終工程において加熱処理のない食品

サラダ・マリネ

原材料（野菜・果物）

受入・保管
(原材料冷蔵庫,
常温倉庫)

洗浄・消毒

マリネ

原材料（魚）

受入・保管
(原材料冷蔵庫
下段)

和え物

原材料（野菜）

受入・保管
(原材料冷蔵庫, 常温倉庫)

洗浄

加熱処理

冷却

加工（カット, 和える）（作業台）
（和え物は手袋使用）

一時保存

〔盛付け前食品用冷蔵庫使用,
バットにラップをかける〕

（保存温度 10℃以下）

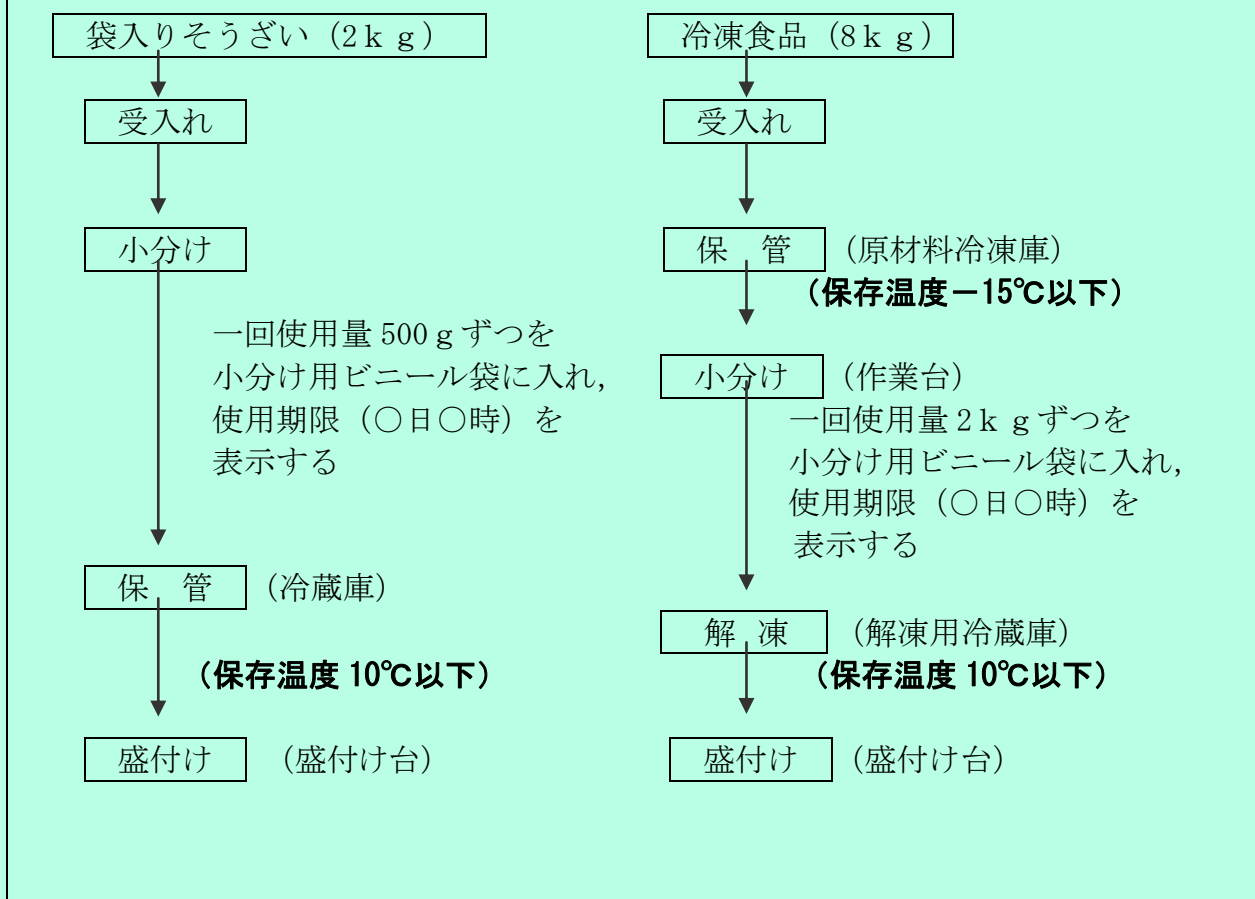
小分け包装

（盛付け台）

保管

（保管専用冷蔵庫）

最終工程において加熱処理のない食品：仕入れ食材



- * 仕入れ食材は、なるべく1回で使い切る量を仕入れる。
数回に分けて使用する場合は清潔な容器に小分けし、小分けしたら速やかに冷蔵庫又は冷凍庫に保管する。

2 野菜・果物の洗浄方法

- (1) 流水で3回以上水洗いをする。
- (2) 中性洗剤で洗う。
- (3) 流水で十分すすぎ洗いをする。
- (4) 次亜塩素酸ナトリウム(100ppm)で10分間浸漬して殺菌後、流水で十分すすぎ洗いする。
- (5) 水切りする。
- (6) 専用のまな板、包丁でカットする。
- (7) 清潔な容器に入れる。
- (8) ふた付の容器に保管し、調理まで30分以上を要する場合には10℃以下で冷蔵保存する。

3 刺身の加工手順

- (1) 原料用魚介類は新鮮なものを仕入れる。
- (2) 下処理済の魚介類を解凍する場合は、あらかじめ適切な解凍場所を決め、飲用適を確認した水を換水しながら行う。
- (3) 包丁、まな板などは、洗浄・消毒したものを使用する。

1-4 油脂の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

製造日毎に油脂の衛生管理状況を点検する旨の記載があること

○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> 油脂の変敗による健康被害を防止する

揚げ油など油脂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を招くだけでなく、健康被害の原因となる可能性があります。このため、揚げ油等油脂の衛生管理を行い、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>

揚げ油等油脂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 油脂の衛生管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 油脂の衛生管理を行う目的を明記します。

ポイント3 揚げ油の衛生管理の方法を具体的に定め、また、不適の場合の対応方法も明記します。

ポイント4 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。

油脂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

油脂の変敗による健康被害を防止する

ポイント2

III 実施方法

揚げ油の衛生管理基準

- (1) 毎日、官能検査（発煙、カニ泡、粘性など）を実施する。
- (2) (1) で異常を認めた場合、油脂の酸価の簡易検査を実施する。
- (3) 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。

ポイント3

VI 記録方法

【揚げ油管理記録簿 記載例】

ポイント4

年 月分		責任者名			
日時	酸 価	官能検査	不適時の対応	実施者	
1 日	8:00	○	油の追加		
2 日	8:00	○			
3 日	8:00	3	≠ ○ 油の交換		

油脂の劣化の測定方法について

油脂の劣化度を判断するために、酸価、過酸化値、粘度等を測定します。このうち、酸価を劣化度の目安とすることが一般的です。

揚げ油の使用量が多い施設では、酸価の他に低分子分解物、重合物等も測定できる測定器を使用する方法もあります。また、手軽に酸価を測定する方法として、比色法を用いた油脂劣化度判定試験紙があります。

1-5 加熱調理食品の冷却

★認証基準★

○衛生管理の方法

加熱調理した食品を冷却後提供する場合には、衛生的な冷却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

○記録を要する事項

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> 有害微生物の増殖を防止する

加熱直後の食品をそのまま盛付け・包装すると、細菌の増殖に適した温度に上昇してしまいます。そこで加熱後は速やかにかつ衛生的に温度を下げる必要があります。

<マニュアル作成のポイント>

加熱した食品を、どのような方法で冷すか、最も速く冷却できる方法を考えます。施設・設備に応じて、どの程度の温度まで冷すことができるか調べ、冷却の手順を定めます。製造毎に、決められた手順どおりに冷却されたことを確認します。

ポイント1 加熱調理食品の冷却に関する責任者名を明記します。


ポイント2 加熱調理食品の冷却の目的を明記します。

ポイント3 どのような方法で冷却するか、具体的に記載します。冷却に要する時間や温度について決めておくと、より明確な管理ができます。

ポイント4 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。

加熱調理食品の冷却マニュアル記載例

I 責任者

責任者名 

ポイント1

II 目的

有害微生物の増殖を防止する

ポイント2

III 実施方法

1 冷却方法

- (1) 加熱後速やかに冷却工程に移す。
 - ・茹で物・・・ザルに受け広げて、スポットクーラーで冷す。
 - ・焼き物・揚げ物・・・送風機の弱風で冷却する。
 - ・煮物等・・・清潔な容器に移し、送風機の強風で冷却する。
- (2) 盛付けまで2時間以上保管する食品，及び和え物の材料は，直ちに専用の冷蔵庫で保管する。
- (3) 冷えにくい場合は，製氷機の氷を使用する。

ポイント3

2 不適の場合の対応

(1) 冷却不適の場合の対応

- ① 材料が冷えていない場合は，盛付けに使用しない。
- ② 冷却後2時間以上保管する食品，及び和え物材料が，冷蔵保管されなかった場合は，直ちに盛り付けて，提供あるいは冷蔵保管する。
- ③ 2時間以上放置された場合は，再加熱可能かどうか判断して，措置を決める。

(2) 二次汚染の防止手順が不適の場合

二次汚染があったと思われる場合は，責任者に報告する。責任者は，汚染を受けた理由や範囲を確認し，汚染部分は廃棄する等対応措置を行う。

ポイント4

VI 記録方法

ポイント4

【冷却記録簿 記載例】

年 月 日 室温 26℃, 湿度 58% 記録者名 _____

材 料	冷却の 確認	不適正理由	不適時の対応	実施者
さば塩焼き 1.5食分	○			
煮しめ 2.0食分	○			
和え物用 小松菜 2.0食分	✕ ○	送風機1号機故障	スポットクーラー使用 (修理依頼電話)	

1-6 弁当の盛付け及び製品の小分け・包装

★認証基準★

○衛生管理の方法

弁当の盛付けや、製品の小分け・包装の実施手順が示されていること

- ・盛付けや、製品の小分け・包装時には清潔な器具又は手袋を使用すること
 - ・盛付けや、製品の小分け・包装時には異物混入等異常がないことを確認すること
- 不適の場合の対応方法が示されていること

○頻度等

製品の盛付け及び小分け・包装時に、異物混入等異常がないことを確認する旨の記載があること

○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> 有害微生物による汚染を防止する

異物混入を防止するとともに異常がないか確認し、製品の安全を確認する

加熱殺菌などにより、食品を衛生的に調理・製造しても、盛付けや、製品の小分け・包装中に、不衛生な器具の使用等や取り扱いをすると、有害微生物の汚染を受けることが考えられます。この工程後には、加熱工程がないため、最も注意が必要です。

有害微生物による汚染を防止するために、衛生的な盛付けや、小分け・包装の手順を定め、守ることが重要です。

また、目視により、盛付けや、製品の小分け・包装をする時に、髪の毛などの異物が混入したり、製品の色・臭い等異常がないか確認しましょう。

<マニュアル作成のポイント>

有害微生物による汚染及び異物混入及び製品異常の有無確認をポイントに、作業手順を定めます。

ポイント1 弁当の盛付け及び製品の小分け・包装に関する責任者名を明記します。

ポイント2 弁当の盛付け及び製品の小分け・包装の衛生管理の目的を明記します。

ポイント3 有害微生物による汚染及び異物混入の防止をポイントに、盛付け及び製品の小分け・包装の作業手順を定めます。

盛付け及び製品の小分け・包装時に、製品に異常がないかどうか確認する手順を定めます。

ポイント4 不適の場合の対応方法を明記します。

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。

弁当の盛付け及び製品の小分け・包装マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

ポイント2

有害微生物による汚染を防止する
異物混入を防止するとともに異常がないか確認し、製品の安全を確認する

III 実施方法

ポイント3

1 盛付け、小分け・包装の作業手順

- (1) 作業者は、作業開始前に手洗いを確実にを行う。
- (2) 盛付け及び小分け・包装に使用する器具が清潔であるか点検する。
- (3) 使い捨て手袋が確保されていることを点検する。
- (4) 盛り付けをする作業台は、作業開始前に台ふきんで拭き、アルコール噴霧消毒をする。
- (5) 容器包装は、使用する内容に合わせて、作業前に準備しておく。
- (6) 盛付けに使用する器具は、食品毎に交換する。
手袋を使用する場合は、盛付け用手袋の着用及び管理基準を守る。
- (7) 他の製品にも使用する残りの食材は、速やかに冷蔵庫で保管する。
- (8) 残りの容器包装は、汚染を受けないように、所定の保管場所に収納する。

2 盛付け等に使用する器具類の取扱い

器具等は、作業終了後、洗浄・消毒、乾燥後、所定の保管場所に収納する。

3 製品の確認（検品）

- (1) 作業者は各自、盛付け、小分け・包装する製品に異物がないか、製品の色・臭い等異常がないか、目視確認をする。
- (2) 製品全体（1－7表示も含め）のチェックを行う。
- (3) 包装は良好か（シール不良、掛け紙、ゴムバンド等の状態は良いか）確認する。

4 不適の場合の対応方法

ポイント4

- (1) 不適となった場合、原因を確認し、安全確保できない場合は、販売を止める。
- (2) 異物混入のあった製品は、販売禁止し、原因究明をする。
検品不良品は、修正可能な場合は販売、不可能な場合は廃棄する。

IV 記録方法

ポイント5

【弁当の盛付け及び製品の小分け・包装点検記録簿 記載例】

年 月 日					責任者名	
品目	食数	異物検査	色・臭い等	表示 1-7	不適時の対応	実施者
むすび弁当	20	○	○	○		
いなり	30	○	○	×	期限表示 17時を追加	
日替わり弁当	10	×	○	○	輪ゴム混入1個 10個再点検	
牛肉コロッケ	30	○	○	—		

- * 表示をしない弁当の場合は、空欄にせず「—」と記入する。
- * 不適の場合は、対応・確認を責任者が行なう。

盛付け用手袋の着用及び管理基準（例）

- ① 着用前に手洗いを行ってから、表面を汚染しないよう着用する。
- ② 食品が変わるたびに交換する。
- ③ ピンホールや破れなど異常を感じたらすぐ交換する。
- ④ 着用したまま汚れたものを触ったり、作業途中で持ち場を離れた場合など、汚染の恐れがある場合は、直ちに交換すること。
- ⑤ 使用済み手袋は、所定のごみ入れに廃棄すること。（再使用を防ぐため）
- ⑥ 作業終了後、翌日作業に備え、ホルダー内の手袋の数を確認しておく。

【留意事項】

- ① 手袋が破れたまま扱った食品は別に保管し、責任者に報告すること。
- ② 破損部分が異物混入になる恐れがあれば、責任者に報告し、その部分の食品は廃棄する。

1-7 表示

★認証基準★

○衛生管理の方法

包装品について表示する義務がある場合には、関係する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等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、適正な表示であるか確認する手順を定めます。

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します。表示事項については各法律等の基準に適合しているかどうか、保健所など担当機関に相談するなどして、必ず確認しましょう。

原材料や仕入れ品に含まれる食品添加物、特定原材料（アレルギー物質を含む食品）等については、製品表示又はメーカーの規格書で確認し、保存します。

製品内容と表示に間違いがないか、製造毎に確認をする必要があります。その方法を具体的に明記します。

- * 期限表示は、包装した時刻や、製品によって異なる場合があります。
- * 弁当類の期限表示については、必要に応じ時間まで記載します。
- * 設定どおりに記載されているかどうか、チェックする体制が必要です。
- * 表示内容が不適の場合、対応方法を明記します。

ポイント4 製造ごとに、表示内容を確認した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。

製品の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 新製品開発及び原材料の変更時に責任者は、表示見本の新たな作成、見直しを行う。
- 2 製造毎に、弁当の種類とラベルは一致しているか、期限表示は適正か確認する。
- 3 表示が不適の場合、責任者に報告する。責任者は表示の確認を行い、販売停止を指示した後、訂正、再確認を行った後販売する。既に販売されている製品については施設長に報告し、回収などの措置をとる。

ポイント3

【表示見本】

名称 (品名)	おむすび弁当
原材料名	米(国産)、卵、砂糖、ごま、昆布佃煮(大豆・小麦を含む)、大豆油、味付けのり(大豆・小麦を含む)、食塩 ／ 調味料(アミノ酸等)、トレハロース、甘味料(カンゾウ)
内容量	2個
保存方法	直射日光、高温・多湿を避けてください。
消費期限	年 月 日 時
製造者	株式会社 ○○ 広島県○○市○○町○番○号

年 月 日 点検済 サイン

※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、「1-6 弁当の盛付け及び製品の小分け・包装」の項の記録簿に記載する。

ポイント4

*仕入れ品の表示内容を確認し保存しましょう!!!

- ・ 最終製品に表示すべき食品添加物はありませんか(着色料、保存料、甘味料など。例：漬物)
- ・ 原材料や仕入れ品に、アレルギー物質を含む食品が含まれていませんか。
(魚肉練り製品の卵白、しょう油・穀物酢の小麦など)
- ・ アレルギー物質を含む食品を原料にした食品添加物の使用はありませんか。
(乳由来の乳化剤など)
- ・ 表示見本を作るときには、製品表示又はメーカーの規格書で確認し記載漏れがないか確認しましょう。
- ・ 製品表示又はメーカーの規格書は保存しましょう。

1-8 製品検査

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

化学的，細菌学的検査は1年に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
検査成績書の保存について記載があること

<目的> 製品の安全を確認する

定期的に製品が衛生上や品質上の問題なく造られていることを，科学的に検証しておく必要があります。結果が悪かった場合は，工程の見直し等を行うことで，製品の安全性を確保することができます。

<マニュアル作成のポイント>

製品検査について，実施項目，実施頻度を定めます。

不適となった場合は，その原因を分析し，調理工程の見直しを図り，再発防止に努め，必要に応じてマニュアルの見直し等も行います。

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 製品検査を実施する目的を明記します。

ポイント3 化学的，細菌学的検査の項目や実施時期，検査機関などを具体的に定め，明記します。また，検査結果に異常があった場合の対応を明記します。
* 仕入食材（袋入りそうざい，漬物，無加熱摂取冷凍食品など）については，適宜製造元の成績書を入手し，内容を確認し，保存することが望ましい。

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。
検査成績書の保存方法について，具体的に明記します。

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 製品検査

ポイント3

1 化学的、細菌学的検査

- (1) ○項目について、○回/年の製品検査を実施する（委託検査）。
- (2) ○項目について、○回/月の製品検査を実施する（委託検査）。

〈検査項目・判断基準〉

製品名	細菌検査				
	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
マカロニサラダ (最終工程で加熱 処理のない食品)	<100 万/g	<3,000/g	陰性	陰性	陰性
厚焼き卵 (加熱調理食品)	<10 万/g	<1,000/g	陰性	陰性	陰性

- ・○○検査所に検査を依頼する。

〈化学的検査・判断基準〉

油脂	酸価	過酸化物価
	≤ 3	≤ 30

- 2 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。

検査項目について

細菌数，大腸菌群，大腸菌，サルモネラ，黄色ブドウ球菌，腸炎ビブリオ（魚介類）等
 ※ 「弁当及びそうざいの衛生規範」に定められた項目のほか，必要と思われる項目を選択し，自主的な基準を設ける等，判断基準を明確に定める。

弁当そうざいの衛生規範

製品は，次の①及び②に適合するものを使用及び製造することが望ましい。

- ① 製品のうち，卵焼，フライ等の加熱処理したものは，次の事項に適合すること。
 - ア 細菌数（生菌数）は，検体1 gにつき10万以下であること。
 - イ 冷凍食品の規格基準に定められた E. coli の試験法により，大腸菌は陰性であること。
 - ウ 黄色ブドウ球菌は，陰性であること。
- ② 製品のうち，サラダ，生野菜等の未加熱処理のものは，検体1 gにつき細菌数が100万以下であること。

IV 記録方法

化学的，細菌学的検査結果が不適の場合は「検査結果不適時対応記録簿」に記載する。

検査結果不適時対応記録簿

製品名	不適事項	対応
マカロニサラダ	細菌検査で細菌数 300 万/g 検出（4月1日実施）	<ul style="list-style-type: none"> ・調理全工程の温度測定 ・原因は加熱調理後の冷却不良 ・〇月〇日冷却のマニュアルの見直し，改訂

不適の場合の対応

- ・ 化学的，細菌学的検査結果が不適の場合は，調理工程，従事者の手などの拭き取り検査を行い，原因を調査し，調理工程の見直しを行う。必要に応じてマニュアルの見直しを行う。
- ・ 食材の洗浄消毒は十分か。調理器具等の洗浄消毒方法は適切か。温度管理は適切か。加熱は十分か。加熱後の工程で汚染はなかったか。

検査成績書の保存

- ・ 検査成績書は〇年間，「検査結果ファイル」に保存する。

2 検食の保存

★認証基準★

○衛生管理の方法

調理済食品について、検食の保存手順が示されていること

- ・ 弁当は、食品毎に 50 グラム程度を冷蔵又は冷凍し、72 時間以上保存すること
(同一メニューの弁当を 1 回 300 食以上又は 1 日 750 食以上製造する場合は、製造工程終了毎、食品毎に 50 グラム程度を-20℃以下で 2 週間以上保存すること)
- ・ そうざいは、1 回に大量調製する場合は、食品毎に 50 グラム程度を冷蔵又は冷凍し、72 時間以上保存すること

○頻度等

点検は 1 日に 1 回以上行う旨の記載があること

○記録を要する事項

点検結果の記録方法の記載があること

<目的> 食中毒等事故発生時の原因を究明し、再発を防止する

検食は、万が一食中毒、苦情等が発生した場合、原因究明の重要な手がかりになります。また、その原因を明らかにするとともに、再発防止などの適切な対応策を講ずるための重要な意味を持ちます。

<マニュアル作成のポイント>

検食の保存方法や点検方法などについて具体的に手順を定めます。

ポイント 1 検食の保存に関する責任者名を明記します。

ポイント 2 検食を保存する目的を明記します。

ポイント 3 具体的な検食の保存の手順を定め、保存方法、保存期間を明記します。

ポイント 4 点検結果を記録する方法を明記します。

検食の保存マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

ポイント2

食中毒等事故発生時の原因を究明し、再発を防止する

III 実施方法

ポイント3

- 1 調理済食品を、食品毎に保存する。
(同一メニューの弁当を1回300食以上又は1日750食以上製造する場合は、製造工程終了毎、食品毎に50グラム程度を-20℃以下で2週間以上保存する。)
- 2 保存は、原則として-20℃以下で2週間以上保存する。
- 3 合成樹脂製袋に50グラム程度を保存し、日付、メニュー名を記入する。
- 4 検食の保存状況の点検は、1日1回以上行い、記録する。

IV 記録方法

ポイント4

【検食保存記録簿 記載例】

年	月分	責任者名		
日付	検食保存確認	実施者	廃棄予定日	実施者
1日	○		15日	
2日	○		16日	

検食の保存について

弁当・そうざい製造業（店頭売り）では、検食の保存を、“そうざいは、1回に大量調製する場合は、食品毎に50グラム程度を冷蔵又は冷凍し、72時間以上保存すること”と定めています。この“大量調製する場合”とは、どのくらいの量なのでしょう。

この“大量”とは、例えば、日々、店舗内でそうざいをまとめて30食分調製する場合などを、大量と考えます。

施設の状況に応じて、「そうざいを〇〇食分以上調製した場合には、検食を保存すること。」と、そうざいの検食を行う食数の基準を定め、確実に検食を保存してください。

3 調理体制

★認証基準★

○衛生管理の方法

調理工程ごとに汚染作業と非汚染作業のどちらに該当するのかが示されていること
汚染作業から非汚染作業に切り替わる際の作業手順が示されていること

- ・ 最大製造数を考慮し、施設、設備、人員等の能力に余裕を持った受注管理を行うこと

<目的> 調理作業による有害微生物の汚染を防止する

調理工程ごとに汚染作業（原材料の検収、保管、下処理、洗浄）と非汚染作業（調理、放冷、盛付け）を明確に区分し、調理作業による食材等の相互汚染を防止します。そのため、調理工程を明確にすることで、問題点・改善点を洗い出し、危害の防止を図っていくことが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

原材料から盛り付けまでの調理工程を書き出し、それぞれの工程について汚染がないようにするため、問題点があれば改善し、交差汚染のない工程表を定めます。原材料と調理済み食品が交差しないような調理工程表の作成が重要になります。

ポイント1 調理・製造に関する計画についての責任者名を明記します。

ポイント2 調理・製造に関する計画を立てる目的を明記します。

ポイント3

- ・ 二次汚染防止のため、作業動線を考えた調理工程表を作成します。
- ・ 汚染作業区域、非汚染作業区域などを明記します。
- ・ 調理従事者が汚染作業区域から非汚染作業区域へ移る時には作業衣の交換や手指の洗浄等の汚染防止策を記載します。
- ・ 弁当は、できるだけ早く食べてもらうよう、チラシ・口頭で確実に伝えることが重要です。

ポイント4 加熱調理食品、非加熱食品それぞれの食品群に含まれる具体的なメニュー名を明記します。
調理工程表は、調理方法等同じものをまとめて作成します。

調理・製造に関する計画のマニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

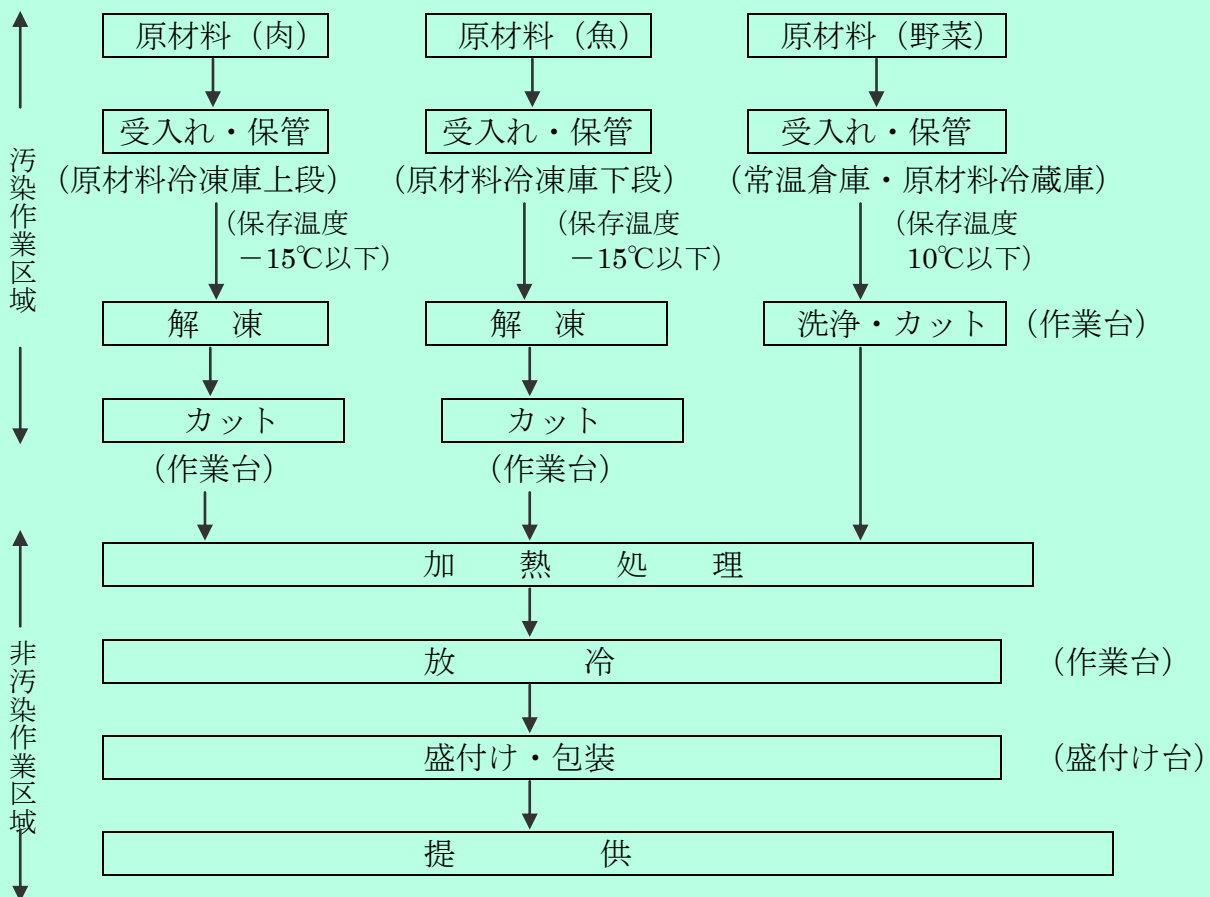
調理作業による有害微生物の汚染を防止する

ポイント2

III 実施方法 次に定める方法で調理工程表を作成する。

ポイント3

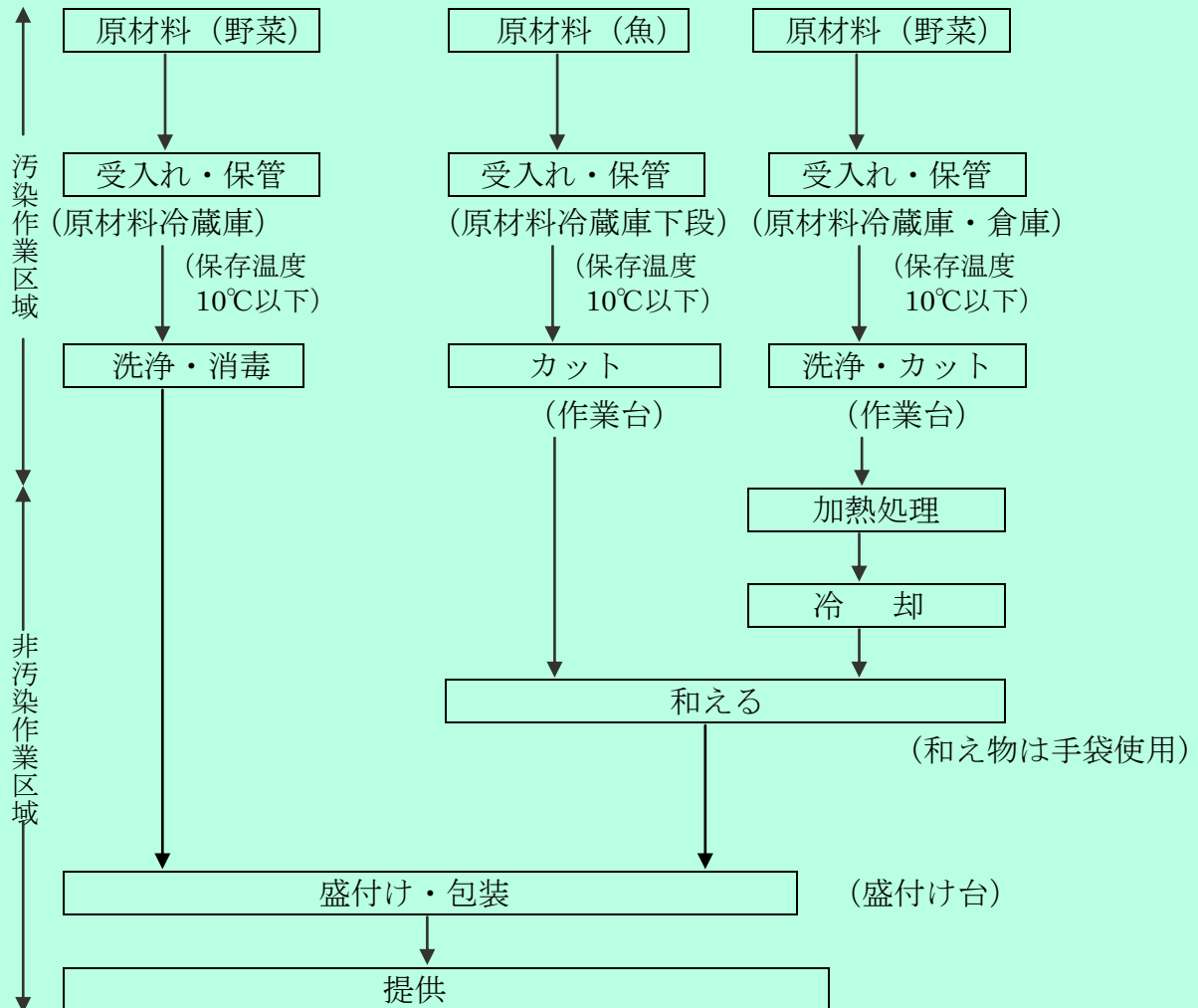
《加熱調理食品》（焼き物・揚げ物・煮物・蒸し物）



- * 汚染作業区域から非汚染作業区域へ移る時には作業衣の交換や手指の洗浄・消毒を実施する。
- * それぞれの原材料をどこに保管するか，作業台はどの作業にどの台を使用するかなどを記載すると，交差汚染や工程上の問題点などがわかり，汚染防止につながる。
- * 提供後には速やかに喫食してもらう旨のチラシを入れる。

《最終工程において加熱処理のない食品：和え物類，生食用野菜》

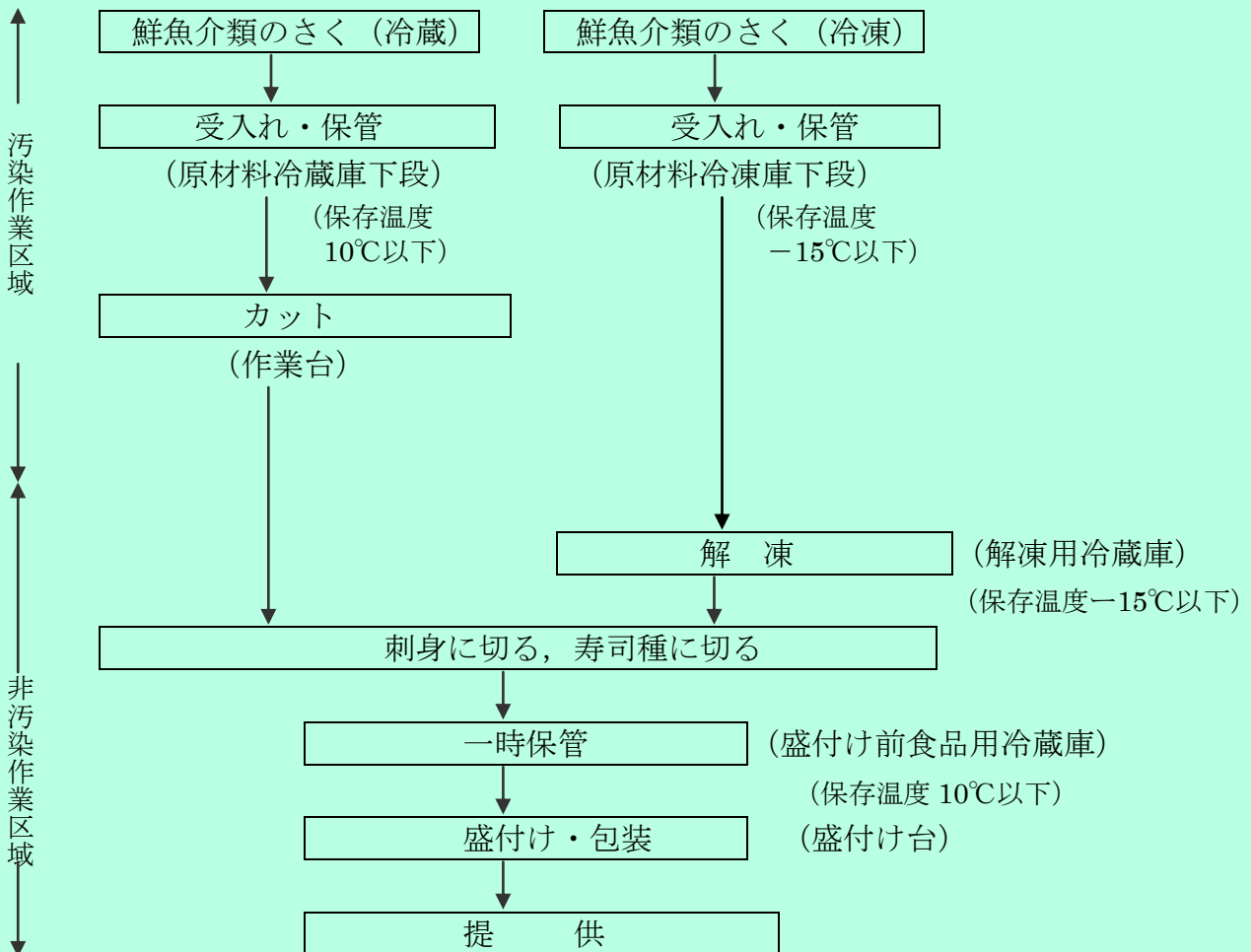
ポイント3



- * 汚染作業区域から非汚染作業区域へ移る時には作業衣の交換や手指の洗浄・消毒を実施する。
- * それぞれの原材料をどこに保管するか，作業台はどの作業にどの台を使用するかなどを記載すると，交差汚染や工程上の問題点などがわかり，汚染防止につながる。
- * 提供後，速やかに喫食してもらう旨のチラシを入れる。

《最終工程において加熱処理のない食品：生食用鮮魚介類》

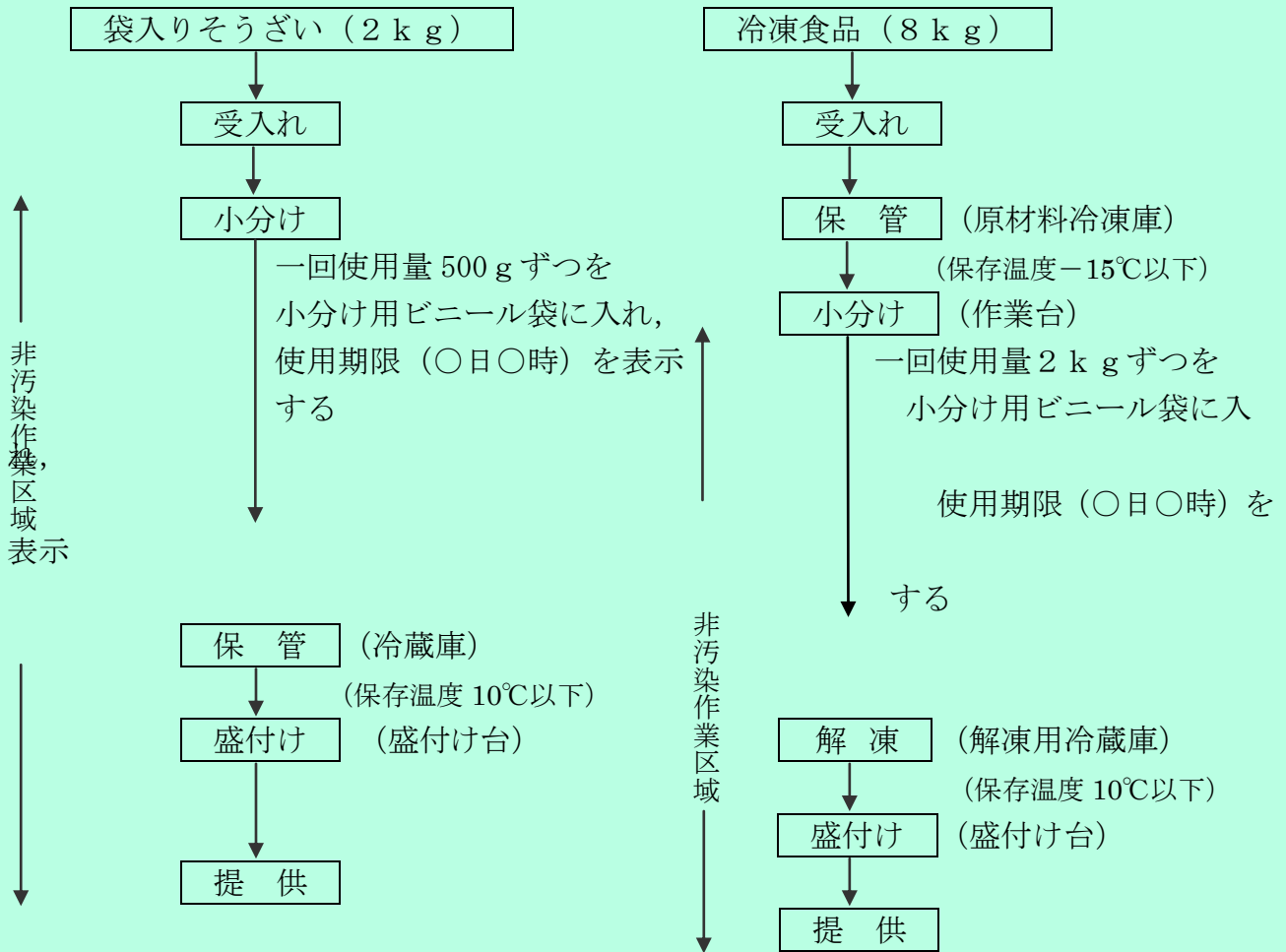
ポイント3



- * 汚染作業区域から非汚染作業区域へ移る時には作業衣の交換や手指の洗浄・消毒を実施する。
- * それぞれの原材料をどこに保管するか，作業台はどの作業にどの台を使用するかなどを記載すると，交差汚染や工程上の問題点などがわかり，汚染防止につながる。
- * 提供後，速やかに喫食してもらう旨のチラシを入れる。

《最終工程において加熱処理のない食品：仕入れ食材》

ポイント3



- * 汚染作業区域から非汚染作業区域へ移る時には作業衣の交換や手指の洗浄・消毒を実施する。
- * それぞれの原材料をどこに保管するか，作業台はどの作業にどの台を使用するかなどを記載すると，交差汚染や工程上の問題点などがわかり，汚染防止につながる。
- * 提供後，速やかに喫食してもらう旨のチラシを入れる。

- ・ 該当食品 (煮物) ⇒肉じゃが，五目煮，魚の煮付け，煮豆
- ・ 該当食品 (蒸し物) ⇒シュウマイ，蒸し鶏
- ・ 該当食品 (焼き物) ⇒野菜炒め，焼き魚，焼肉，焼きそば
- ・ 該当食品 (揚げ物) ⇒鶏の唐揚げ，えび天ぷら，あじフライ
- ・ 該当食品 (和え物類，生食用野菜) ⇒ほうれん草のごま和え，サラダ，酢の物
- ・ 該当食品 (生食用鮮魚介類) ⇒寿司
- ・ 該当食品 (仕入れ食材) ⇒袋入りそうざい (ポテトサラダ，きんぴらごぼう，厚焼き)，漬物，無加熱摂取冷凍食品等

ポイント4