

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

★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、使用原材料の把握、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>

使用原材料に含まれる特定原材料等を把握し、必要に応じて、工程ごとにコンタミネーション防止手順を定めます。

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。

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

ポイント2

特定原材料等のコンタミネーションを防止する

III 実施方法

ポイント3

- 1 責任者は、全ての製品について、新製品開発時に、原材料に含まれる特定原材料等を確認し、製品規格書に使用されている特定原材料を記載する。なお、原材料などの変更時には、速やかに内容の見直しを行う。
- 2 仕込み時には、製品毎に、原材料、調味液が製品規格書に指定されたものか確認する。
- 3 特定原材料等を含む食品に使用する器具は専用のもとし、その旨を器具に明示する。
- 4 釜を複数の製品の製造に使用する場合、使用順を次のとおりとする。
□□（小麦未使用）⇒ ○○（小麦使用）→ △△（小麦・卵使用）
- 5 3、4の手順によらない場合は、十分に容器、釜の洗浄を実施後、使用する。
- 6 2から5の手順を逸脱したものは、表示の変更、用途の変更又は廃棄する。
- 7 担当者は、2から6の手順にしたがって実施した結果を、随時、仕込み記録簿に記載する。

IV 記録方法

ポイント4

【仕込み記録簿 記載例】

年 月 日

責任者名 _____

品目		製品 規格書 確認	釜煮熟			不適時対応	実施者
品名	特定 原材料		釜番号	釜使用 順番	洗浄		
しそ昆布	なし	○	1	1-①	—		
子もち昆布	小麦	○	2	2-①	—		
小女子	小麦・卵	○	2	2-②	—		

2 食品等の衛生的な取扱い

2-1 原材料の仕入れ時の検収

★認証基準★

○衛生管理の方法

原材料の原産地（原産国）及び遺伝子組換え食品の有無の確認手順が示されていること

○頻度等

仕入れ毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

確認結果の記録方法の記載があること

<目的> 使用用途別に管理を行ない誤使用を防止する

使用原材料の原産地（原産国）、遺伝子組換え食品であるかを把握して管理していないと、原材料の誤使用により表示違反となる場合があります。

そこで、原材料の原産地、遺伝子組換え食品であるかの確認手順を定め、その確認結果を記録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>

原材料ごとに、原産地（原産国）及び遺伝子組換え食品であるかを確認する方法を定めます。

ポイント1 原材料の検収に関する責任者名を明記します。

ポイント2 原材料の検収を行なう目的を明記します。

ポイント3 検収時に確認する項目、確認方法を明記しておきます。原材料の原産地は表示又はメーカーの規格書で確認します。遺伝子組換え食品であるかの確認は、対象食品のみ証明書(写し)で確認します。

ポイント4 確認結果の記録方法を明記します。

原材料の仕入れ時の検収マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント 1

II 目的

使用用途別に管理を行い誤使用を防止する

ポイント 2

III 実施方法

担当者は、次の方法にしたがって検収を実施し、その結果を、随時、検収記録簿に記載する。

ポイント 3

確認項目	頻度	確認方法	
原産地(原産国)	仕入時	表示または添付書類で確認する	
遺伝子組換え食品の有無 [※]		初めての入荷	証明書の添付
		同一ロットの再入荷	以前の入荷品と同一性を伝票等により確認

※対象食品：大豆，トウモロコシ

IV 記録方法

ポイント 4

【検収記録簿 作成例】

年 月 日	責任者名 _____		
品目	原産地の確認	遺伝子組換え食品の確認	実施者
大豆	米国	遺伝子組換えでない	
昆布	北海道	遺伝子組換え食品の確認	
醤油	原産地の確認	遺伝子組換えでない	
ちりめん	広島県	遺伝子組換え食品の確認	

※共通基準 3 - 1 原材料仕入れ時の検収の記録簿に項目を追加することでも可能。

2-2 選別・洗淨工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

原材料中の異物の除去方法が示されていること

○頻度等

選別・洗淨工程毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

確認結果の記録方法の記載があること

<目的> 原材料に由来する異物を除去し、製品への異物混入を防止する

煮豆、佃煮の原材料には異物が混入していることが多く、これらを除去する必要があります。

<マニュアル作成のポイント>

原材料ごとに異物除去方法を定めます。

加工済みの原材料を仕入れる場合は、加工業者の品質保証書で、異物の除去を確認することもできます。

ポイント1 実施責任者名を明記します。

ポイント2 実施目的を明記します。

ポイント3 原材料に混入した異物の除去方法を具体的に定めます。

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 除去方法に従った作業の確認結果を記録する方法を明記します。

選別・洗浄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

原材料に由来する異物を除去し、製品への異物混入を防止する

ポイント2

III 実施方法

1 原材料異物除去方法

担当者は、次の方法にしたがって選別・洗浄を実施し、その結果を、随時、選別・洗浄工程記録簿に記載する。

原材料名	製品名	実施時期	除去方法	担当者
ちりめん	ちりめん昆布	製造前	磁石吸着	選別係
ちりめん	ちりめん昆布	製造前	風選別機	選別係
こんぶ	子持ち昆布	製造前	選別機 A	昆布係
のり	のり佃煮	原料入荷時	目視	検品係
大豆	昆布豆	原料入荷時	目視	検品係

ポイント4

2 金属探知機について、製品ごとに作業開始前後にテストピース（鉄0.5mm SUS 1.2mm）を用いた作動状況の確認を行う。

IV 記録方法

ポイント5

【選別・洗浄工程記録簿 記載例】

年 月 日

責任者名 _____

原材料名	製品名	方法	開始時間	終了時間	処理量	除去異物	実施者
こんぶ	子持ち昆布	選別機A	09:00	09:30	100kg	羽毛, 石	
のり	のり佃煮	目視	11:00	12:00	80kg	石	

2-3 食品添加物の使用

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○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。そこで、食品添加物の使用方法を定め、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 品目ごとに食品添加物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

食品添加物の不適切な使用を防止する

ポイント2

III 実施方法

- 1 責任者は、新製品開発時に、原材料配合分量表を作成する。作成にあたっては、使用原材料に含まれる食品添加物を確認し、その内容を備考欄に記載する。なお、原材料などの変更時には、速やかに原材料配合分量表の見直しを行う。
- 2 食品添加物は、使用直前に、食品添加物計量担当者が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。
- 4 担当者は、2、3の手順にしたがって実施した結果を、随時、計量指示書(兼)記録簿に記載する。

ポイント3

のり佃煮配合分量表

年 月 日作成

原材料	使用量	備 考	不適時対応
のり			
砂糖	○kg に○ g		
昆布エキス	○kg に○ g		
ソルビン酸	○kg に○ g		過量使用は廃棄
グルタミン酸ナトリウム	○kg に○ g		

IV 記録方法

ポイント4

【計量指示書(兼)記録簿 作成例】

	年	月	日	品名	製造量	責任者名
原材料	指示量	計量結果		不適時対応		実施者
ソルビン酸	○ g	○ g		秤の不具合が判明, 廃棄, 秤の補修		
グルタミン酸ナトリウム	○ g	○ g				

2-4 調味液の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

調味液を衛生的に管理する手順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> 調味液中の有害微生物の増殖，調味液の腐敗変敗による事故を防止する

繰り返し使用する調味液は保管状況が不良であれば，ほこりなどの影響，病原菌などの汚染を受けやすくなると考えられます。

また，新たに調整する調味液も，濃度などの管理が不良であれば，濃度交換が十分に行われず，病原菌などの汚染を受けやすくなると考えられます。

そこで，調味液の管理方法を定めて危害を防止する必要があります。

<マニュアル作成のポイント>

調味液の保存方法及び確認方法を記載します。

ポイント1 調味液の管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 調味液の管理をする目的を明記します。

ポイント3 調味液の保存方法，調味液の確認方法を明記します。
新たに調整する調味液の調整方法を明記します。

ポイント4 調味液の確認結果について記録表を作成します。
あわせて，不適となった場合に，どのように対応したか，記録する方法を示します。

調味液の確認は，保存している調味液を使用する場合には，新たに調整した調味液との混合前・混合後，それぞれ行うことが必要です。

調味液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

調味液中の有害微生物の増殖，調味液の腐敗変敗による事故を防止する

ポイント2

III 実施方法

ポイント3

1 調味液の保存方法

実施者 _____

区分	保存場所	保存温度	汚染防止の方法
調味液A	製造室内の〇スペース	冷暗所	専用蓋付き容器で保管
調味液B	中間製品用冷蔵庫〇棚	10℃以下	専用蓋付き容器で保管
調味液C	委託業者の冷凍庫	-20℃以下	専用蓋付き容器で保管

※調味液は床面からの汚染を防ぐため，スノコなどを利用し床に直接置かない。

2 調味液の確認方法

実施者 : _____

確認方法 : 専用容器に採取し，味，臭い，色調，糖度，塩分濃度，pHの順に確認する。

頻度 : 製造開始前／日

検査手順 :

検査項目	方法	判定基準	不適合
味，臭い，色調	官能	異常がないこと	廃棄
糖度	糖度計	製品規格書による	調整後 再検査
塩分濃度	塩分計		
pH	pHメーター		

3 新液の調整方法

実施者 _____

製品名	醤油	ソルビット	砂糖	グルタミン酸Na	グリシン	ソルビン酸K	香料
佃煮A	〇%	〇%	〇%	〇%	〇%	〇%	—
佃煮B	〇%	〇%	〇%	〇%	〇%	—	〇%
煮豆	〇%	〇%	〇%	〇%	〇%	—	〇%

※調整後は，味，臭い，色調，糖度，塩分濃度，pHを確認する。

※2-3の配合分量表を使用することも可能。

- 4 1から3の方法を逸脱したものは、再調製、用途の変更又は廃棄する。
- 5 担当者は、1から4の手順にしたがって実施した結果を、随時、調味液の確認記録簿に記載する。

IV 記録方法

ポイント4

【調味液の確認記録簿 記載例】

年 月 日			責任者名 _____					不適内容及び 改善措置	実施者
製品名	検 査 項 目								
	味	臭い	色調	糖度	塩分濃度	pH			
佃煮A	○	○	○	25.8	9.2	5.6	なし		
佃煮B	×	×	○	25.4	3.6	8.9	風味異常, 廃棄		
煮豆	○	○	○	26.0	1.1	5.5	なし		

2-5 調味・殺菌工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

調味工程において製品が十分に濃度交換されていることの確認手順が示されていること

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
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> 調味不良による有害微生物の増殖，腐敗変敗による事故を防止する 殺菌不良による有害微生物の残存，腐敗変敗による事故を防止する

調味液の濃度交換不良や殺菌不良により，製品中の病原菌などの残存が考えられます。そこで，調味・殺菌温度，時間等の管理を行い，その実施結果を記録することが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 調味・殺菌工程の管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 調味・殺菌工程を管理する目的を明記します。

ポイント3 品目毎に濃度交換の温度，時間もしくは殺菌温度，時間等の管理基準を具体的に定め，また，基準に合わない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。

調味・殺菌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

調味不良による有害微生物の増殖，腐敗変敗による事故を防止する。
殺菌不良による有害微生物の残存，腐敗変敗による事故を防止する。

ポイント2

III 実施方法

担当者は，次の方法にしたがって調味・殺菌を実施し，その結果を，随時，調味・殺菌工程記録簿に記載する。

 実施者

製 品 名	調味・殺菌の別	温 度	時 間	糖 度	塩分濃度
佃煮A	調味	〇〇～〇〇℃	〇〇～〇〇分	〇〇	〇〇
佃煮B	調味	—	〇〇～〇〇分	〇〇	〇〇
煮豆	殺菌	〇〇℃	〇〇分	〇〇	〇〇

※ 不適の場合，可能なものは殺菌設備の点検調整後，再殺菌を行う。

※※再殺菌後，風味等の確認を行う。

ポイント3

IV 記録方法

【調味・殺菌工程記録簿 記載例】

ポイント4

年 月 日

 責任者名

製品名	管理基準	調味・殺菌 温度	調味・殺菌熱時間			糖度	塩分濃度	不適内容及び 改善措置	実施者
	温度・時間 糖度・塩分		開始	終了	殺菌時間				
佃煮A	糖度〇 塩分〇	〇〇℃	〇:〇〇	〇:〇〇	〇〇分	〇〇	〇〇	なし	
佃煮B	糖度〇 塩分〇	—	〇:〇〇	〇:〇〇	〇〇分	〇〇	〇〇	なし	
煮豆	〇℃・〇分 以上	〇〇℃	〇:〇〇	〇:〇〇	〇〇分	〇〇	〇〇	停電・再殺菌	

2-6 表示

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

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 製品規格書を基にして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

ポイント3

1 表示見本の作成

責任者は、新製品開発時に、製品規格書を基に、関係法令で定められた事項に漏れないよう、表示見本を作成する。なお、原材料などの変更時には、速やかに内容の見直しを行う。

【表示見本】

品名	つくだ煮
原材料名	醤油（国内製造：大豆・小麦を含む）、還元水あめ、昆布、砂糖、たんぱく加水分解物、麦芽糖、ごま / 酸味料、調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸K）
内容量	〇〇〇g
賞味期限	〇年〇月〇日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて保存
製造者	株式会社 〇〇食品 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。

2 日常管理

- (1) 責任者又は担当者は、製品ごとに、表示が適正なものか確認する（期限表示の調整、確認含む）。
- (2) 不適正な表示が確認された場合、責任者は、速やかに、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。

IV 記録方法

ポイント4

【表示確認記録簿 記載例】

年 月分		責任者名					
包装日	製品名	容器	個数	期限表示	表示の確認	不適の場合の対応	実施者
2	〇〇佃煮	100gトレ	35	17.12.5	○		

※ 記録簿裏面に表示シール等を添付すること。

2-7 製品検査

★認証基準★

○衛生管理の方法

製品の味，臭い，色等の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
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

○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
検査成績書の保存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 製品の検査手順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

ポイント3

- 1 検査担当者は、全ての製品について、次の手順にしたがって検査を実施し、その結果を記録する。

なお、委託検査の結果については、検査成績書の保管をもって記録に代える。

【検査手順 記載例】

検査頻度	検査項目	検査者	方法	判定基準	不適合
製造毎 (包装前)	味, 臭い, 色調	製造 担当者	官能	異常がないこと	廃棄
	水分活性		電子水分計	製品規格書 による	調整後 再検査
	糖度		糖度計		
	塩分濃度		塩分計		
	pH		pHメーター		
製造毎 (包装時)	包装状態 (ピンホール, 密封等)	包装 担当者	目視	異常がないこと	不適合廃棄
	異物		目視 金属探知機	異常がないこと Fe 0.3 SUS 0.7	包装リット 全数廃棄
製造時 (殺菌後)	包装状態 (ピンホール, 密封等)	殺菌 担当者	目視	異常がないこと	不適合廃棄
年1回	黄色ブドウ球菌	委託 (〇〇株)	公定法 による	陰性	廃棄 回収
	一般細菌			100,000 以下/g	
	大腸菌			陰性	
	食品添加物含量			製品規格書 による	
	酸価				

- 2 検査結果が不適合の場合、原因及び不適合品の範囲等を調査し、その結果によっては、事前の定めによらず、廃棄、回収、公表等適切な対応を実施する。なお、必要に応じて各種マニュアルの見直しを行う。

- 3 新製品、規格を変更した製品については、必要に応じて、期限設定のための保存試験を実施する。

IV 記録方法

ポイント4

【検査結果記録簿 記載例】

年 月分		責任者名											
包装日	製品名	容器	個数	味, 臭色	水分活性	糖度	塩分濃度	pH	包装状態	異物	殺菌後 外観	不適合の場合の対応	実施者
2	〇〇佃煮	100g パック	35	○	○	25.8	9.2	5.6	1個 ×	○	○	当該品のみ廃棄	

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 一煮豆・佃煮製造業一

平成 17 (2005) 年 10 月 発行

令和 2 (2020) 年 3 月 改訂

編集・発行 広島県健康福祉局食品生活衛生課

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52