

1 施設設備の衛生管理

施設設備の保守点検

★認証基準★

○衛生管理の方法

施設設備について、保守点検方法が示されていること

- ・ 充填・密封場所及びタンク類は外部からの汚染を防止できる構造であること
- ・ 施設内に手指の洗浄及び消毒設備が設置され、いつでも使用できるよう管理されていること

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

○頻度等

保守点検頻度の記載があること

○記録を要する事項

保守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> 適切に保守点検された設備で食品を扱う

施設設備の保守点検を適切に行い、食品の製造を衛生的に行うことが大切です。必要な施設設備の保守点検の実施状況が確認できるよう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>

施設及び設備ごとに保守点検の方法及び頻度を記載します。

ポイント1 施設設備の保守点検の責任者名を明記します。

ポイント2 施設設備の保守点検の目的を明記します。

ポイント3 施設設備毎の保守点検方法、頻度について定め、不適であった場合の対応を具体的に記載します。

ポイント4 施設設備の保守点検状況を記録する方法を明記します。

施設設備の保守点検マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

適切に保守点検された設備で食品を扱う

ポイント2

III 実施方法

担当者は、次の方法に従って保守点検を行い、その結果を施設設備点検記録簿に記載する。

ポイント3

場所・設備	方法	確認頻度	
原材料貯蔵タンク	タンクにふたがあり、外部からの汚染を防止できているか。	自社点検	1回/日
発酵タンク	タンクにふたがあり、外部からの汚染を防止できているか。	自社点検	1回/日
貯蔵タンク	タンクにふたがあり、外部からの汚染を防止できているか。	自社点検	1回/日
充填・密封場所	隔壁等で外部と区画されじんあい等を防止できているか。	自社点検	1回/日
手洗い設備	流水式で適切な水量を確保できるか。消毒器は使用できる状態か。	自社点検	1回/日

IV 不適対応

- 1 発見した者は、直ちに責任者へ連絡する。
- 2 設備の修理を依頼する。
- 3 代替設備が必要であれば依頼する。代替設備の点検も行うこと。
- 4 再開前に適切に補修していることを確認すること。

V 記録方法

【施設設備点検記録簿 作成例】

ポイント4

年 月

責任者名

点検日	時	点検状況					不備な事項及び改善措置	実施者
		原材料貯蔵タンク	発酵タンク	貯蔵タンク	充填・密封場所	手洗い設備		
1	8:00	○	○	○	○	×	手洗い水が流量不足 →修理。流量確認。	
2	8:00	○	○	○	○	○		
3	8:00	○	○	○	○	○		

2 機械器具類の衛生管理

2-1 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マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

特定原材料等のコンタミネーションを防止する

ポイント2

III 実施方法

- 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 製造時には、製品毎に、原材料、調味料が製品規格書に指定されたものか確認する。
- 3 特定原材料を含む食品に使用する器具は専用のものでし、その旨を器具に明示する。
- 4 製造ライン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。
□□（小麦の使用なし）⇒ ○○（小麦使用）
- 5 3、4の手順によらない場合は、製造前に十分に器具、製造ラインの洗浄を実施した後、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を行う。
- 7 担当者は、2から6の手順に従って実施した結果を、随時、製造記録簿に記載する。

ポイント3

IV 記録方法

【製造記録簿 作成例】

年 月

責任者名

製造日	品 目		製 品 規格書 確 認	製造作業前の確認			不適時 対 応	実施者
	製品名	特 定 原材料		器具・ライン 洗 浄	ライン 番 号	ラ イ ン 使用順番		
1	米 酢	なし	○	—	1	1－①		
1	すし酢	なし	○	—	2	2－①		
1	味付ポン酢	小麦	○	—	2	2－②		
1	甘 酢	なし	○	○	2	2－③		

ポイント4

2-2 瓶の洗浄（洗瓶工程がある場合に限る。）

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 洗瓶の実施手順が示されていること
- 検瓶の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

- 洗瓶ごとに確認する旨の記載があること
- 検瓶ごと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> 洗瓶不良により微生物及び異物の残存している瓶, 破損している瓶などの不良瓶を排除する

洗瓶不良により、微生物及び異物の残存が考えられます。また、キズ・破損など瓶自体の不良も考えられます。そこで、洗瓶及び検瓶の管理を行い、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>

瓶の種類ごとに、それぞれ洗瓶の実施手順及び検瓶の方法を定めます。

ポイント1 洗瓶及び検瓶に関する責任者名を明記します。

ポイント2 洗瓶及び検瓶を管理する目的を明記します。

ポイント3 瓶の種類ごとに洗瓶の実施手順及び検瓶方法を具体的に定め、また、不適な場合の対応方法も明記します。

ポイント4 洗瓶ごと及び検瓶ごと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。

瓶の洗浄マニュアル記載例

I 責任者

 責任者名
ポイント 1

II 目的

ポイント 2

洗瓶不良により微生物及び異物の残存している瓶, 破損している瓶などの不良瓶を排除する

III 実施方法

ポイント 3

1 洗瓶方法

担当者は, 瓶の種類ごとに, 次の方法に従って洗瓶を実施し, その結果を, 随時, 洗瓶記録簿に記載する。 【開始時及び〇〇時間毎に確認】

瓶の種類	噴射圧	洗浄剤濃度 (原液〇%)	温 度	塩素濃度 (原液〇%)	不適時 対応	備考
1. 8L 瓶	良好 (〇cm 以上)	△倍希釈 (〇~〇ppm)	〇〇℃以上	△倍希釈 (〇~〇ppm) 調整後〇時間以内使用	再洗浄	口元小
1. 8L 瓶	〇MPa 以上	〇~〇ppm	〇〇℃以上	〇~〇ppm	再洗浄	口元大

※使用している機器に合わせて洗瓶方法を決定することになります。

2 検瓶方法

担当者は, 次の方法に従って検瓶を実施し, その結果を, 随時, 検瓶記録簿に記載する。

検査項目	方法	実施時期	判定基準	不適時対応
汚れ・キズ	目視	充填前	異常がないこと	廃棄又は再洗浄
異物				
亀裂・破損	目視	充填前	異常がないこと	廃棄
その他				

IV 記録方法

ポイント 4

【洗瓶記録簿 作成例】

年 月

責任者名

洗瓶日	瓶の 種類	処理量	時刻	噴射	温度 (℃)	洗浄剤調整	塩素調整	不適時対応	実施者
						洗剤mL/水L	原液mL/水L		
1	ポリ容器	50	開始時	良	〇〇	〇〇/□□	〇〇/□□		
5	1.8L 瓶	200	開始時	良	〇〇	〇〇/□□	〇〇/□□		
5	同上	同上	〇〇:〇〇	良	△△	/	/	温度不足再洗浄	

【検瓶記録簿 作成例】

年 月

責任者名

検瓶日	瓶の種類	処理量	汚れ・キズ	異物	亀裂・破損	その他	不適時対応	実施者
1	ポリ容器	50	○	○	○	○		
5	1.8L 瓶	200	2	1 (虫)	1	1 (他社瓶)	当該品 5 本廃棄	

3 食品等の衛生的な取扱い

3-1 原材料の受入れ

★認証基準★

○衛生管理の方法

原材料の受入れ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

受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> 原材料に関する情報を把握し、かつ、不良な原材料を排除する

原材料を仕入れる際には、特定原材料の含有や遺伝子組換え食品の有無，使用されている食品添加物など，原材料に関する情報を把握し，表示に反映させる必要があります。

また，カビの発生や腐敗など，不良な原材料を排除する必要があります。

<マニュアル作成のポイント>

原材料別に具体的な受入れ方法を定め，その結果について記録方法を定めます。

ポイント1 原材料の受入れに関する責任者名を明記します。

ポイント2 原材料の受入れを行う目的を明記します。

ポイント3 受入れ時に確認する項目，確認方法を定め，また，不適な原材料があった場合の対応方法を明記します。

ポイント4 受入れ時に確認した結果の記録方法を明記します。

原材料受入れマニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント 1

II 目的

原材料に関する情報を把握し、かつ、不良な原材料を排除する

ポイント 2

III 実施方法

1 原材料に関する情報の把握

表示のある物は表示、ないものは製品規格書等により確認する。遺伝子組換え作物の場合は、IPハンドリング*証明書や仕入れ先からの情報で確認する。

※ IPハンドリング

遺伝子組換え作物を生産、流通及び加工の各段階で、善良なる管理者の注意をもって分別及び管理を行い、その旨を証明する書類により明確にした管理をいいます。

2 不適切な原材料の排除

責任者は、次の方法に従って原材料の受入れ時の確認を実施し、原材料として不適と判断された食品は、返品又は廃棄する。

ポイント 3

確認項目	確認方法	不適時の対応
カビ等の発生	目視で確認する	返品又は廃棄
腐敗又は変敗	目視、臭い等で確認する	返品又は廃棄
昆虫等による損傷	目視で確認する	損傷部分の除去若しくは 返品又は廃棄

IV 記録方法

【原材料受入れ記録簿 作成例】

ポイント 4

年 月

責任者名

受入れ日	原材料名	外観の異常	遺伝子組換え食品	特定原材料等	食品添加物	不適時の対応	実施者
1	米	×	/	/	/	カビの発生が見られたため、返品	
1	コーン	○	遺伝子組換えでない	/	/		
2	酒粕	○	/	/	/		
5	リンゴ	×	/	リンゴ	/	リンゴの表面に損傷が見られたため、損傷部分を除去	
6	醤油	○	/	小麦・大豆	調味料(アミノ酸等)		
6	醸造酢	○	/	小麦	/		

※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。

3-2 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、不適切な使用が判明し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の手順に従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

合成酢配合分量表

年 月 日作成

原材料	使用量	備 考	不適時対応
氷酢酸	○L		
水	○L		
食塩	○kg		
サッカリンナトリウム	○g	0.30g/kg 未満	過量使用は成分調整
パラオキシ安息香酸エチル	○g	0.10g/L 以下	過量使用は成分調整
グルタミン酸ナトリウム	○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

責任者名

計量日	製品名	製造量	原材料	指示量	計量結果	不適時対応	実施者
1	合成酢	500	サッカリンナトリウム	○g	○g		
1	合成酢	500	パラオキシ安息香酸エチル	○g	○g	秤の不具合が判明 調整, 秤の補修	
1	合成酢	500	グルタミン酸ナトリウム	○g	○g		

3-3 殺菌工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

殺菌の実施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

製造ごと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> 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

殺菌不良により，製品中への有害微生物残存が考えられます。そこで，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>

品目ごとに殺菌方法を定め，その殺菌が確実に行われたことを確認する方法を定めます。

ポイント1 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 殺菌工程を管理する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに殺菌温度，時間等の殺菌方法を定め，その殺菌が確実に行われたことを確認する方法を定めます。

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。

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

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，次の方法に従って殺菌を実施し，その結果を，随時，殺菌工程記録簿に記載する。

ポイント3

製品名	温 度	時間（流量）	確認方法	不適な場合の対応
米酢	〇〇℃以上	〇〇秒以上 (△L以下/分)	温度は，殺菌開始前及び殺菌終了時に温度計で確認する。流量は，毎年〇回確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・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。
すし酢	〇〇℃以上			
味付けポン酢	〇〇℃以上	〇〇分以上	殺菌開始前及び殺菌終了時に温度計で確認する。	

IV 記録方法

ポイント4
【殺菌工程（蛇管）記録簿 作成例】

管理基準

温度：〇〇℃以上

時間：〇〇秒以上

年 月

責任者名

殺菌日	製品名	開始時		終了時		流量 (L/分)	不適内容及び改善措置	実施者
		時刻	温度(℃)	時刻	温度(℃)			
1	米酢	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇			
2	すし酢	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇			

【殺菌工程（バッチ式）記録簿 作成例】

管理基準

温度：〇〇℃以上

時間：〇〇分以上

年 月

責任者名

殺菌日	製品名	開始時		終了時		殺菌時間 (分)	不適内容及び改善措置	実施者
		時刻	温度(℃)	時刻	温度(℃)			
1	味付けポン酢	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇	〇分		
2	だいたい酢	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇	△分	停電により時間不足・再殺菌	

3-4 表示

★認証基準★

○衛生管理の方法

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】

名 称	穀物酢
原材料名	米（国産）、酒かす、コーン、アルコール
酸 度	〇. 〇%
内 容 量	〇〇mL
賞味期限	〇年〇月〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存すること
製 造 者	株式会社 〇〇酢 広島県〇市〇町〇番〇号

※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 作成例】

年	月	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	米酢	〇〇mL 瓶	500	21.12.5	○		

3-5 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
製品の化学的検査の項目及びその実施手順が示されていること
密封状態，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
検査成績書の保管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毎に確認し，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>

製造毎に実施する味，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毎に具体的に定め，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，その保管方法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 検査担当者は、全ての製品について、次の手順に従って検査を実施し、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 作成例】

検査頻度	検査項目	検査者	方法	判定基準	不適時対応
製造毎 (密封前)	味, 臭い, 色調	製造 担当者	官能	製品規格書 による	調整後 再検査
	酸度		酸度計		
	糖度		糖度計		
	アルコール濃度		アルコール濃度計		
製造毎 (密封後)	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	不適品廃棄
	異物		目視		
年1回	酸度	委託 (〇〇株)	公定法 による	製品規格書 による	廃棄回収
	糖度				
	アルコール濃度				
	食品添加物含量				

2 検査結果が不適の場合、原因及び不適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。

検査結果記録及び検査成績書の保管場所、保管期間について定め、実施する。

5 ロット毎に、サンプルを設定期限まで保存する。

ポイント3

IV 記録方法

【検査結果記録簿 作成例】

①密封前検査

_____年 月 _____責任者名

包装日	製品名	容器	個数	味・臭・色	酸度	糖度	アルコール濃度	不適の場合の対応	実施者
2	米酢	1.8L 瓶	50	○	4.2	9.0	9.2		

②密封後検査

_____年 月 _____責任者名

包装日	製品名	容器	個数	包装状態	異物	不適の場合の対応	実施者
2	米酢	1.8L 瓶	50	3 (密封不良)	○	当該品 3 本廃棄	

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 ー食酢・加工酢製造業ー

平成 21（2009）年 3 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