

### 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です。

#### <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 実施者は、製造時に、製品ごとに、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等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。  
○○ふりかけ（特定原材料の使用なし）⇒ ××ふりかけ（小麦使用）
- 5 3、4の手順によらない場合、実施者は製造前に十分に器具、製造ラインの洗浄を実施し、残渣がないことを確認した後、使用する。
- 6 2から5の手順を逸脱した場合、実施者は表示の変更、用途の変更又は廃棄を行う。
- 7 実施者は、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

ポイント4

【製造記録簿 作成例】

年 月

責任者名

実施日	品 目		製 品 規格書 確 認	製 造 順 序	器 具 確 認	製 造 順 序 確 認	ライン洗浄		不 適 時 対 応	実 施 者
	製 品 名	特 定 原 材 料					洗 浄 実 施	残 渣 確 認		
1	○○ ふりかけ	なし	○	1	○	○	/	/		
1	×× ふりかけ	小麦	○	2	○	○	/	/		
1	混ぜ込み ごはんの素	卵 小麦	○	3	○	○	○	×	再洗浄	
/	/	/	/	/	/	/	○	○	(再洗浄 実施)	

## 2 食品等の衛生的な取扱い

### 2-1 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、その実施結果の記録を行い保管しておくことが必要です。

#### <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、製品ごと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。また、使用基準のある食品添加物については、その内容も備考欄に記載する。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 責任者は、配合分量表をもとに、製品ごとに計量指示書（兼）記録簿を作成する。実施者は、使用直前に計量指示書（兼）記録簿に従い計量し、使用する。
- 3 不適切な使用が確認された場合、実施者は調整、用途の変更又は廃棄する。
- 4 実施者は、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)記録簿及び不適時対応記録簿に記載する。

ポイント3

〇〇ふりかけ配合分量表

年 月 日作成

原材料名	使用量	使用目的	備 考	不適時対応
調味顆粒（小麦粉，麦芽糖，食塩，砂糖，野菜エキス，昆布粉，粉末醤油）	〇 g	原材料	カラメル色素 酸化防止剤（ビタミンE） L-グルタミン酸ナトリウム 5'-イノシン酸ナトリウム 5'-グアニル酸ナトリウム	過量使用は成分調整又は廃棄
ごま	〇 g	原材料		
のり	〇 g	原材料		
味付け鰹削り節	〇 g	原材料		
スクラロース	〇 g	甘味料	使用基準 (0.58g/kg 以下)	
L-グルタミン酸ナトリウム	〇 g	調味料		
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	〇 g	調味料		

#### 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 ○○ふりかけ 製造量 責任者名

原材料名	指示量	計量結果	不適時対応	実施者
調味顆粒(小麦粉, 麦芽糖, 食塩, 砂糖, 野菜エキス, 昆布粉, 粉末醤油)	○g	○g	過量使用は成分調整又は廃棄	
ごま	○g	○g		
のり	○g	○g		
味付け鰹削り節	○g	○g		
スクラローズ	○g	○g		
L-グルタミン酸ナトリウム	○g	○g		
5'-リボヌクレオチド二ナトリウム	○g	○g		

##### 【不適時対応記録簿 作成例】

品名 ○○ふりかけ 製造量 責任者名

年月日	不適判明工程	不適状況	対応状況	実施者
	混合工程直前	計量後容器の破損によるスクラローズの損失	再計量し不足分を追加	

## 2-2 選別工程の管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

原材料中の異物の選別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

原材料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> 原材料に由来する異物を除去し、製品への異物混入を防止する

ふりかけ類の原材料には異物が混入している可能性があります。そこで、原材料由来の異物混入防止方法を定め、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>

原材料ごとに異物の選別方法を定めます。

加工済みの原材料を仕入れる場合は、メーカーの規格書で、異物の除去を確認することもできます。

**ポイント1** 選別に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 選別を実施する目的を明記します。

**ポイント3** 異物の選別方法を定め、不適の場合の対応方法を明記します。

**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** 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。

## 選別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

実施者は、次の方法に従って選別を実施し、異物を発見した場合には、当該異物を除去し、必要に応じて再選別を行う。

また、その結果を、随時、選別工程記録簿に記載する。

ポイント3

#### 1 選別方法

製品名	原材料名	実施時期	選別方法	実施者
〇〇ふりかけ	のり	原料入荷時	目視	検品係
	かつお削り節	製造前	風力選別機	選別係
	わかめ	製造前	金属探知機	選別係
	しそ	前処理後	目視	前処理係

#### 2 金属探知機の作動確認方法

実施者は、製品ごとに作業開始前後にテストピース（Fe 0.3 SUS 0.7）を用いた作動状況の確認を行う。

不適の場合は、金属探知機の点検調整後、再選別を行う。

ポイント4

#### 3 不適時対応

実施者は、金属探知機等の作動状況に異常があった場合には、金属探知機等を調整した後、作動状況に異常がないことを確認した上で再選別を行う。

#### IV 記録方法

ポイント5

【選別工程記録簿 作成例】

年 月 日

責任者名

製品名	原材料名	選別方法	処理量	金属探知機作動状況		除去異物	不適時対応	実施者
				作業前	作業後			
〇〇 ふりかけ	のり	目視	〇kg	/	/	小石	異物除去	
	かつお削り節	風力選別機	〇kg	/	/	○		
	わかめ	金属探知機	〇kg	○	×	○	金属探知機不良・再選別	
	同上	同上	〇kg	○	○	○	(再選別実施)	
	しそ	目視	〇kg	/	/	○		

## 2-3 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
- 不適の場合の対応方法が示されていること

#### ○頻度等

- 原材料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> 殺菌不良による有害微生物の残存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>

原材料ごとに具体的な殺菌方法を定めます。

**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** 原材料ごとに殺菌温度、時間等の殺菌方法を定め、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。

## 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

ポイント2

殺菌不良による有害微生物の残存による事故を防止する。

### III 実施方法

ポイント3

実施者は、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。

製品名	原材料名	殺菌方法	殺菌時間	不適時対応
ちりめん ふりかけ	かたくち いわし	ボイル ○○℃以上	○○分以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・殺菌設備の点検調整後、再殺菌を行う。</li> <li>・再殺菌後、風味等の確認を行う。</li> </ul>

製品名	原材料名	殺菌方法	殺菌時間	不適時対応
広島菜 ふりかけ	広島菜	次亜塩素酸 Na 200ppm	○○分以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・殺菌設備の点検調整後、再殺菌を行う。</li> <li>・再殺菌後、風味等の確認を行う。</li> </ul>

※食品添加物である次亜塩素酸 Na を使用すること

### IV 記録方法

ポイント4

【殺菌工程記録簿 作成例1】

管理基準

温度：○○℃以上

時間：○○分以上

年 月

責任者名

実施日	製品名	原材料名	殺菌開始		殺菌終了		殺菌時間 (分)	不適時対応	実施者
			時刻	温度(℃)	時刻	温度(℃)			
1	ちりめん ふりかけ	かたくち いわし	○:○	○○	△:△	△△	△分	停電により時間 不足・再殺菌	
1	同上	同上	○:○	○○	○:○	○○	○分	(再殺菌実施) 再殺菌後良好	

#### IV 記録方法

ポイント 4

【殺菌工程記録簿 作成例 2】

管理基準	濃度：次亜塩素酸 Na ○○ppm
	時間：○○分以上

年 月

責任者名

次亜塩素酸 Na 調整濃度	次亜塩素酸 Na 原液濃度	次亜塩素酸 Na 原液使用量 (mL)	使用水量 (L)	注意事項	実施者
200ppm	12%	○○mL	○○L	使用薬剤が食品添加物であり、使用期限内であることを確認すること	

年 月

責任者名

実施日	製品名	原材料名	薬剤の 確認※	殺菌開始 時刻	殺菌終了 時刻	殺菌時間 (分)	不適時対応	実施者
1	広島菜 ふりかけ	広島菜	○	△：△	△：△	△分	時計の故障により不足・再殺菌	
1	同上	同上	○	○：○	○：○	○分	(再殺菌実施) 再殺菌後良好	

※食品添加物であること及び使用期限の確認

## 2-4 調味液の管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

調味液の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> 調味液中の有害微生物の増殖，調味液の腐敗変敗及び異物混入による事故を防止する

使用する調味液は保管状況が不良であれば，有害微生物の増殖，調味液の腐敗変敗及び異物混入の可能性があります。そこで，調味液の管理方法を定め，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>

調味液ごとに保管方法及び確認方法を定めます。

**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** 調味液の保管方法及び確認方法を具体的に定め，また，不適の場合の対応方法を明記します。

**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。

## 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

ポイント2

調味液中の有害微生物の増殖，調味液の腐敗変敗及び異物混入による事故を防止する

### III 実施方法

ポイント3

実施者は，次の方法に従って調味液を保管し，製造開始前に確認する。

また，その結果を，随時，確認記録簿に記載する。

#### 1 調味液の保管方法

区分	保管場所	保管温度	汚染防止の方法
調味液A	製造室内の○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○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，床に直接置かないこと。

#### 2 調味液の確認方法

実施者は，調味液を専用容器に採取し，色調，臭い，味の順に確認する。

#### 3 不適時対応

保管方法の不適又は確認時に異常があった場合，実施者は当該調味液を廃棄する。

### IV 記録方法

ポイント4

#### 【調味液の確認記録簿 作成例】

年 月 日

責任者名 \_\_\_\_\_

区分	保管状況		確認項目			不適時対応	備考	実施者
	温度	容器	色調	臭い	味			
調味液A	○	○	○	○	○			
調味液B	×	○	○	×	×	廃棄	風味異常	
調味液B	○	○	○	○	○		当日調整分	
調味液C	○	○	○	○	○			

## 2-5 乾燥工程の管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

乾燥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

原材料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> 乾燥不良による有害微生物の増殖を防止する

乾燥が不十分であった場合、有害微生物が増殖する可能性があります。そこで、乾燥温度及び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>

原材料ごとに具体的な乾燥方法を定めます。

**ポイント1** 乾燥工程の管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 乾燥工程を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 原材料ごとに乾燥温度、時間等の乾燥方法を定め、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。

## 乾燥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

乾燥不良による有害微生物の増殖を防止する

ポイント2

### III 実施方法

実施者は、次の方法に従って乾燥を実施し、その結果を、随時、乾燥工程記録簿に記載する。

ポイント3

製品名	原材料名	乾燥方法	標準乾燥時間	乾燥後の水分含量	不適時対応
〇〇 ふりかけ	のり	乾燥機 〇〇℃以上	〇〇分以上	〇〇%以下	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乾燥設備の点検調整後、再乾燥を行う。</li> <li>・再乾燥後、風味等の確認を行う。</li> </ul>
	わかめ	乾燥機 〇〇℃以上	〇〇分以上	〇〇%以下	

### IV 記録方法

ポイント4

【乾燥工程記録簿 作成例】

原材料名	のり
管理基準	水分含量：〇〇%以下
標準温度・時間	温度：〇〇℃以上
	時間：〇〇分以上

年 月

責任者名

実施日	乾燥開始		乾燥終了		乾燥時間 (分)	水分含量 (%)	不適時対応	実施者
	時刻	温度(℃)	時刻	温度(℃)				
1	〇:〇	〇〇	△:△	△△	△分	△%	停電により時間不足・再乾燥	
1	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇	〇分	〇%	(再乾燥実施) 再乾燥後良好	

原材料名	わかめ
管理基準	水分含量：△△%以下
標準温度・時間	温度：△△℃以上
	時間：△△分以上

年 月

責任者名

実施日	乾燥開始		乾燥終了		乾燥時間 (分)	水分含量 (%)	不適時対応	実施者
	時刻	温度(℃)	時刻	温度(℃)				
1	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇	〇分	〇%		

## 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

- 1 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がないよう、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	ふりかけ
原材料名	ごま（国産）、かつお削り節、のり、醤油（大豆、小麦を含む）、砂糖、食塩、発酵調味料（ゼラチンを含む）、デキストリン、ぶどう糖、抹茶、酵母エキス、かつおエキス、昆布、でん粉、ビタミンC
内容量	50g
賞味期限	○年○月○日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けてください。
製造者	株式会社 ○○食品 広島県○○市○町○番○号

※栄養成分表示が必要となる場合もあります。

- 2 実施者は、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）。
- 3 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。
- 4 実施者及び責任者は、2、3の手順にしたがって実施した結果を、随時、確認記録簿に記載する。

### IV 記録方法

ポイント4

#### 【表示確認記録簿 作成例】

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	不適時対応	実施者
2	○○ふりかけ	PET 容器	35	21.12.5	不良5	印字不明瞭 再印字	

※ 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，色等の官能検査の方法が示されていること  
製品の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  
包装状態等の外観検査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

官能検査，外観検査について，製造毎に検査する旨の記載があること  
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ことが必要です。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，色などの官能検査及び包装状態等の外観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

実施者は、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。

また、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、検査成績書の保存をもって記録に代える。

ポイント3

#### 1 検査手順

検査頻度	検査項目	実施者	方法	判定基準	不適時対応
製造毎 (包装前)	色調, 臭い, 味	製造担当者	官能	異常がないこと	廃棄
	細菌数 大腸菌群	検査担当者	公定法	細菌数…100,000 以下 大腸菌群…陰性	廃棄
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	不適品廃棄
	異物		目視 金属探知機 X線検査機	異物が認められないこと Fe 0.3 SUS 0.7	包装ロット 不適品廃棄

#### 2 不適時対応

検査結果が不適の場合、責任者は、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 検査成績書の保存方法

責任者は検査成績を確認後、専用ファイルに保存する。

#### IV 記録方法

ポイント4

##### 【包装前検査結果記録簿 作成例】

		年 月分			責任者名			
包装日	製品名	官能検査			細菌検査		不適時対応	実施者
		色	臭い	味	細菌数	大腸菌群		
2	〇〇ふりかけ	○	○	○	3,000/g 以下	陰性		

##### 【包装時検査結果記録簿 作成例】

		年 月分			責任者名			
包装日	製品名	容器	個数	味, 臭 色調	包装 状態	異物	不適時対応	実施者
2	〇〇ふりかけ	PET 容器	35	○	不良 1	○	不適品のみ廃棄	

**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 ーふりかけ類製造業ー**

平成 23（2011）年 3 月 31 日発行

令和 2（2020）年 3 月 改訂

編集・発行 広島県健康福祉局品生活衛生課

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52