

認証基準(個別基準 ー菓子製造業(和生菓子)ー)

| | 項目 | 危害要因 | 衛生管理の方法 | 頻度等 | 記録を要する事項 |
|---------------------|-----------------------------------|-----------------------------|--|--|--------------------------------|
| 1 機械器具類 の衛生管理 | 1 器具類 | 銅イオンの溶出 | 銅製器具類について使用対象が示されていること 果汁、酢等の酸度の高い食品には長時間使用しないこと | | |
| | 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 | 特定原材料等のコンタミネーション | 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 | 製造品目毎に確認する旨の記載があること | 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 |
| | 3 異物混入防止 | 硬質異物等の混入 | 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 | 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ってはその頻度の記載があること | 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 |
| 2 食品等の衛生的な取扱い | 1 原材料の確認 | 特定原材料等、遺伝子組み換え食品及び食品添加物の誤混入 | 特定原材料の含有及び遺伝子組換え食品の有無を確認する手順が示されていること 加工食品については、使用されている食品添加物を確認すること 表示、添付書類、仕入先からの製品情報等により確認する旨の記載があること | 製造毎に確認する旨の記載があること | 確認結果について記録方法の記載があること |
| | 2 食品添加物等の使用 | 食品添加物等の誤使用 | 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 | 製造毎に確認する旨の記載があること | 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 |
| | 3 製造工程の管理 | 有害微生物の残存及び汚染 | 製造工程毎の管理手順が示されていること 食中毒起因菌を死滅させる十分な加熱工程のある製品については、その加熱条件(加熱温度及び加熱時間)が示されていること 食中毒起因菌を死滅させる十分な加熱工程のない製品については、新鮮な生食用卵又は殺菌液卵を使用する旨の記載があること 加熱後の製品及び非加熱製品を取り扱う場合は、清潔な器具又は手袋若しくは使い捨ての手袋を使用すること 手袋等を使用することが困難な作業にあっては、定期的に手洗いをする旨の記載があること 殺菌処理のされていない桜・笹・柏等の葉を使用する場合は、その洗浄・消毒方法を明示すること 不適の場合の対応方法が示されていること | 製造毎に確認する旨の記載があること | 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 |
| | 4 製品の管理 | 有害微生物の増殖 | 製品の保存場所、販売方法及び販売期間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 | 製造毎に点検する旨の記載があること | 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 |

| 項目 | 危害要因 | 衛生管理の方法 | 頻度等 | 記録を要する事項 | |
|--------------------------|---------|---|---|--|--|
| 2 食品等の 衛生的な 取扱い | 5 製品の配送 | 有害微生物の付着・増殖 | 製品の配送方法が示されていること 製品の配送に使用する番重等の洗浄・消毒手順及び 保守点検方法が示されていること | 製品を直接収める番重等は回収の度に洗 浄・消毒する旨の記載があること 番重等の保守点検は1日に1回以上行う旨 の記載があること | 番重等の洗浄・消毒の状況につ いて記録方法の記載があること 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 |
| | 6 表示 | ・アレルギー表示の欠落 ・期限表示の誤表示による有害微生物 の増殖 ・保存方法の誤表示による有害微生物 の増殖 | 包装品について、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 | 製造毎に確認する旨の記載があること | 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 |
| | 7 製品検査 | / | 製品の味、臭い、色等の官能検査方法が示されてい ること 主要な製品1品目以上について化学的、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 | 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 | 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 |
| 3 | 検食の保存 | / | 自家製品について検食の保存手順が示されているこ と 卵(殺菌液卵を除く)を原材料として食中毒起因菌を死 滅させる十分な加熱工程のない製品について、一製 造工程終了毎に製品1個を冷凍し、1週間以上保存す ること | 点検は1日に1回以上行う旨の記載があるこ と | 点検結果について記録方法の 記載があること |