

認証基準(個別基準 ー菓子製造業(その他の菓子)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	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
	2 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、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 油脂の衛生管理	油脂の変敗による健康被害の発生	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	1日に1回以上の頻度で衛生管理状態を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 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
	5 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 使用基準(使用量が定められているもの)のある添加物を使用している場合は、主要な製品1品目以上について当該添加物の検査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 使用基準のある添加物の検査は1年に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