

認証基準(個別基準 -ソース類製造業(ウスターソース類)-)

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 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	異物混入防止装置(ろ過装置, 金属探知機, マグネットトラップ等)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	点検は製造毎に行う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
	3 容器(樹脂性容器を含む)の洗浄(洗浄工程がある場合に限る)	微生物及び異物の残存	容器の洗浄手順が示されていること 容器の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	容器洗浄毎に確認する旨の記載があること 容器検査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 食品等の衛生的な取扱い	1 食品添加物の使用	食品添加物の誤使用	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	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
	2 殺菌工程の管理	・有害微生物の残存 ・腐敗変敗	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	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 表示	・アレルギー表示の欠落	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	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 製品検査		<p>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</p> <p>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</p> <p>包装状態等の外観検査方法が示されていること</p> <p>不適の場合の対応方法が示されていること</p>	<p>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</p> <p>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</p>	<p>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</p> <p>検査成績書の保存方法の記載があること</p>
--------	--	--	--	---