

## 第2章 マニュアル作成のポイント及び記載例

### 1 機械器具類の衛生管理

#### 1-1 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防止とアレルギー情報の提供

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等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、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。

また、アレルギー物質を含む食品の情報提供が必要です。

#### <マニュアル作成のポイント>

コンタミネーション防止のため、必要に応じて、工程ごとにその手順を定めます。

**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** 特定原材料を含まない製品を製造する場合に、特定原材料の混入を防止する手順を具体的（いつ、どこで、誰が、どのような方法で）に定めて明記します。

特定原材料の混入が避けられない場合は、混入量に応じて原材料として表示する等の対応方法を定めて明記します。

**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方法について、記録する方法を明記します。

特定原材料（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

特定原材料のコンタミネーション防止とアレルギー情報の提供

ポイント2

III 実施方法

1 特定原材料に対する製品一覧

分類	特定原材料			製品名
1				くるみ入り揚げ団子
2	小麦			醤油せんべい, 黒ごませんべい, 揚げせんべい, かりん糖, 煎り豆の醤油がらめ
3	小麦	乳	卵	マヨネーズあられ
4	小麦	乳	落花生	ピーナッツ・チーズあられ

ポイント3

2 製造の順番

使用する特定原材料が少ない製品から製造する。

分類1 → 2 → 3 → 4の順に製造する。

3 器具類の洗浄

特定原材料を含む製品と含まない製品に対し、共用して使用する機械、器具類は洗浄を徹底する

4 不適時の対応方法

表示のない特定原材料が製品に混入してしまった場合、原材料として表示する。

IV 記録方法

【生地仕込み及び調味・仕上げ工程記録簿 記載例】

ポイント4

年 月 日

責任者名

品 目	捏 ね			調味・仕上げ				不適時 対応	実施者
	原材料 確認	ミキサー 使用順	洗浄	調味料 類	原材料 確認	器具類 使用順	洗浄		
米 菓 生地	○	1	—	砂糖	○	1	—		
米 菓 生地	○	2	—	醤油	○	2	○		
米 菓 (小麦等)	○	3	○	マヨネーズ	○	3	○		
米 菓 (落花生)	○	4	○	チーズ 風味	○	4	○		

## 1-2 異物混入防止

### ★認証基準★

#### ○ 衛生管理の方法

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

#### ○ 頻度等

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つてはその頻度の記載があること

#### ○ 記録を要する事項

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> 硬質異物などの混入を防止する

製造工程中に、器具の破損、部品の脱落などにより思わぬ異物混入が生じる場合があります。これらを防止するためには、機械器具類の点検方法、機械器具類の補修部品・工具の管理方法を定め、その実施結果を記録する必要があります。

また、金属異物の検査のため金属探知機を設置している場合、テストピースによって作動に異常がないか確認することが必要になります。

### <マニュアル作成のポイント>

異物の混入などの混入防止は、使用する機械器具類ごとにその防止手順を定めます。

**ポイント1** 異物混入防止に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 異物混入防止の目的を明記します。

**ポイント3** 具体的な混入防止のための点検・管理の方法を定め、また、混入の可能性が確認された場合の対応方法も明記します。

**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** 点検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。

## 異物混入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

硬質異物などの混入を防止する

ポイント2

### III 実施方法

- 1 原材料の管理（石，土砂などの除去）  
雑穀類，豆類，粉類，砂糖を使用する際に篩通しを行う。  
（輸入原材料においては，鉄さび片などに気をつける。）
- 2 製造工程中  
機械類（ミキサー，オーブン，包装機）は毎始業時，毎作業終業時に以下についてチェックする。
  - ・ 破損，損傷，部品の欠落はないか（特に接続部分は注意）
  - ・ 機械類調製不良はないか
- 3 金属探知機について，製品毎に作業開始前後にテストピース（鉄3mm SUS5mm）を用いた作動状況の確認を行う。
- 4 点検の結果，製品への混入の可能性がある場合は，当該製品は廃棄する。

ポイント3

ポイント4

### IV 記録方法

【機械器具等点検記録簿 記載例】

ポイント5

年 月分		責任者名			
日付	時間	機械名	破損・損傷・部品欠落	調製不良有無	不適時対応
2日	始業時 (7:30)	ミキサー	なし	なし	
		オーブン	なし	なし	
		包装機	なし	なし	
	終了時 (17:47)	ミキサー	なし	なし	
		オーブン	なし	なし	
		包装機	なし	なし	

\*1の付く日は，作業開始時にミキサー，オーブン及び包装機の部品の緩みを確認すること。

【金属探知機作動記録簿 記載例】

年 月 日分			責任者名				備考	実施者
名称	作業前		作業後					
	時間	鉄3mm	SUS5mm	時間	鉄3mm	SUS5mm		
米 菓	8:10	○	○	8:20	○	○		
クッキー	8:30	○	○	8:40	×	×	業者に点検依頼	
ビスケット	10:30	○	○	10:40	○	○	補修後，製品の再確認	

\*金属探知機が反応した場合，その件数と異物の確認状況を備考欄に記入すること。

## 2 食品等の衛生的な取扱い

### 2-1 原材料の確認

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

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

##### ○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の把握及び表示への反映

食品表示法では、特定原材料の含有や、遺伝子組換え食品の有無を表示する義務があります。

また、食品添加物は、自分の店で直接使用しなくても、原材料として使用する加工食品に使用していれば、製品へ表示しなければなりません。そのためには、原材料を仕入れる際は、それらの確認をして、表示に反映させる必要があります。店頭でばら売りするような表示義務のない製品であっても、消費者へ情報提供を行えるよう、同様に確認しておく必要があります。

#### <マニュアル作成のポイント>

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を具体的に明示します。

**ポイント1** 原材料を確認する実施責任者を明記します。

**ポイント2** 原材料を確認する実施目的を明記します。

**ポイント3** 原材料について、特定原材料の含有、遺伝子組換え食品に関する情報、使用されている食品添加物を確認する方法を、具体的（品目毎に、いつ、どこで、誰が、どのような方法で）に明記します。

**ポイント4** 確認結果を記録する方法を具体的（誰が、何を、どのような方法で）に定めて明記します。

## 原材料の確認マニュアル記載例

### 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の把握及び表示への反映

ポイント2

### III 実施方法

- 1 表示のあるものは表示、ないものは製品規格書等により確認する。
- 2 遺伝子組換え食品は、作物の場合、IP ハンドリング証明書や仕入先からの情報で確認を行う。
- 3 原材料、納品先等が変われば再度表示（ない場合は製品規格書）内容を確認する。

ポイント3

### IV 記録方法

【原材料の確認一覧 記載例】

ポイント4

年 月分

責任者名 \_\_\_\_\_

原材料名	①原材料表示 ②納品先情報 ③製品規格書	確認年月日	特定原材料	遺伝子組換え食品	食品添加物
うるち米					
醤油	①	〇〇/〇〇/〇〇	小麦		
黒ごま					
砂糖					
でんぷん					
植物油					
上新粉					
酒					
大豆	①②	〇〇/〇〇/〇〇		大豆	
くるみ					
のり					

包装品の表示への反映

特定原材料	遺伝子組換え食品	食品添加物
全て表示	製品に対して、原材料に占める重量の割合が上位3位までのもので、かつ原材料に占める重量の割合が5%以上の場合に表示 遺伝子組換え食品の分別が確認できないものは、不分別の表示	加工助剤, キャリーオーバー, 栄養強化の目的にあたらなければ表示

## 2-2 食品添加物等の使用

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

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

#### ○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> 食品添加物などの不適切な使用を防止する

食品添加物を一覧表にすることで実際の使用状況を把握し、表示に反映させます。  
また、食品衛生法で使用基準が定められているものを使用する場合は、対象食品以外への使用や過量使用を防止するために、当該添加物の使用基準に応じて製品ごとに使用手順を定め、手順に沿って使用したことを確認し記録することが大切です。

### <マニュアル作成のポイント>

施設で使用している添加物一覧表、製品ごとの添加物一覧表を作成します。  
その中で、使用基準の定められている添加物を使用している場合は、それぞれの添加物について適正に使用したことを点検する記載をします。

**ポイント1** 食品添加物などの使用に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 食品添加物など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など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、特定原材料については、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。

## 食品添加物等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

食品添加物などの不適切な使用を防止する

ポイント2

### III 実施方法

- 1 使用添加物一覧を作成する。

ポイント3

平成 年 月 日現在

責任者名 \_\_\_\_\_

添 加 物 名	用 途	使用対象品目	使用開始等年月日
食用赤色 102 号	着色料	飴全種	〇〇/〇〇/〇〇~
食用青色 1 号	着色料	飴全種	〇〇/〇〇/〇〇~
食用黄色 4 号	着色料	飴全種	〇〇/〇〇/〇〇~〇〇/〇〇/〇〇
アセスルファム K	甘味料	○△飴	〇〇/〇〇/〇〇~

使用基準のある添加物の使用方法

添加物名	使用方法	点検及び記録
食用赤色 102 号 食用青色 1 号 食用黄色 4 号	使用対象品目以外に使用しない	対象品目の製造毎に点検し、使用の有無を記録する
アセスルファム K	飴生地 10 kg に対し 15g 添加	対象品目の製造毎に添加量を点検し、記録する。

- 2 新製品及び原材料の変更については、配合分量表の新たな作成、見直しを行う。
- 3 原材料は、配合分量表に従い計量し、使用する。  
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。

### IV 記録方法

ポイント4

食品添加物使用点検簿 平成〇〇年〇〇月

日	添加物名	使用対象製品名	使用量	製造量	不適時対応	点検者
1 日	食用赤色 102 号	ねりきり	/	/	(注)	〇〇〇〇
2 日	食用青色 1 号	ねりきり	/	/	(注)	〇〇〇〇
2 日	アセスルファム K	ミント飴	15g	10kg	(注)	〇〇〇〇

(注) 不適の場合の対応例

- ・ 廃棄する。
- ・ 再生可能な場合（使用基準のない添加物）は、適正量となるよう調整する。



## 2-3 油脂の衛生管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

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

#### ○頻度等

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

#### ○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> 油脂の変敗による健康被害の防止

揚げに使う油は長期間使用していると劣化し、そのまま使用すると、製品の風味を損なうだけでなく、嘔気・おう吐といった健康被害の原因にもなります。このため、使用する油脂の衛生管理に気を配る必要があります。

なお、販売期間を考慮した油脂の管理が必要です。

### <マニュアル作成のポイント>

油脂の衛生管理の確認を行います。マニュアルでは、油脂の状態の確認や対応方法について具体的に定め、記載します。また、確認結果を記録する記録様式についても具体的に示す必要があります。

**ポイント1** 実施責任者を定めて明記します。

**ポイント2** 実施目的を明記します。

**ポイント3** 油脂の衛生管理手順及び点検方法を具体的（いつ、誰が、何を、どのように）に定めて明記します。

**ポイント4** 不適時における対応方法を明記し、その記録の方法を具体的（何を、どのような方法で）に定めて明記します。

## 油脂の衛生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

油脂の変敗による健康被害の防止

ポイント2

### III 実施方法

#### 1 油の取替え

油の取替えは、2日に1回始業前に行う。

使用して、2日目の始業前に酸価を測定し、1.5以下であれば、使用する。1.5を超えた場合は、油を取り替える。

#### 2 使用中の管理

- ① 製品の特性に合った適正な温度及び時間を守り、不必要な加熱を避ける。
- ② 油脂中の揚げかす等の浮遊物や沈澱物を取り除き、油脂の補充を適正に行う。

#### 3 使用後の管理

- ① 再使用する日は、速やかにろ過をし、揚げかすを除去し、冷却する。
- ② ふたのある容器に入れ、保存する。

#### 4 不適時の対応

粘度及び泡立ち等の品質劣化がある場合は油脂を全て交換する。

ポイント3

### IV 記録方法

毎始業時に油の状況を点検し、記録する。

不適の場合は、対応を記録する。

ポイント4

平成 年 月			責任者名 _____			
日付	時間	油の取替え	酸価	油の状況	不適時対応	担当者
1日	7:10	○	/	問題なし	/	○○○○
2日	6:56	×	1.0	問題なし	/	○○○○
3日						

## 2-4 表示

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

包装品について、関係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

#### ○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

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** 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

ポイント2

### III 実施方法

- 1 新製品及び原材料の変更については、表示見本の新たな作成、見直しを行う。  
(\*参照 2-2 食品添加物等の使用)
- 2 製造ごとに表示が適正なものか確認する。
- 3 不適正な表示が確認された場合、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。

ポイント3

#### 【表示見本】

名 称	米 菓
原材料名	うるち米(国産), 黒胡麻, 醤油(大豆・小麦を含む), 砂糖, でんぷん / 調味料(アミノ酸等)
内容量	120g
賞味期限	〇〇年△月◇日
保存方法	高温多湿, 直射日光を避けて保存してください。
販 売 者	株式会社 東京本舗 +K 東京都新宿区西新宿〇-×-△

※栄養成分表示が必要となる場合もあります。

- ・ 表示内容は、各製品の期限表示ごとに確認する。
- ・ 表示確認の責任者が適正な表示かどうか確認し、確認者のサインをする。
- ・ 記録は1年間保存する。

表示チェック表 (4月)

製造日	確認者	期限表示		表示見本変更		不適時 対応
		豆せんべい	点検結果	旧	新	
1日	〇〇	17.7.1	○			
2日	〇〇	17.7.2	○			
3日	〇〇	17.7.3	○			
4日	〇〇	17.7.4	○			

### IV 記録方法

表示の管理では、確認の記録方法を記載します。

ポイント4

## 2-5 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

#### ○頻度等

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

#### ○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

### <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>

製造ごとに実施する味，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** 使用量の基準のある添加物について，検査の実施手順（どの製品を，いつ，検体の採取及び搬送方法，検査項目）を具体的に定めて明記します。

**ポイント4** 検査結果及び不適又は違反が判明した場合の対応（原因の分析及び製造工程の見直し手順，再発防止策の作成手順，製品の回収方法等）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 製造ごとに味，臭い，色に異常がないか及び異物がないか官能検査を行い，その結果を記録する。
- 2 検査の結果，異常が認められた場合は廃棄する。
- 3 ○項目について，○回／年の製品検査を実施する（委託検査）。
- 4 ○項目について，○回／月の製品検査を実施する（委託検査）。

製品検査

<検査項目・判断基準>

製品検査項目
理化学検査
アセスルファムカリウム
2.5g/kg以下

- ・ レモンキャンディーを，2月上旬に1回行う。
- ・ 検体は150g以上とする。
- ・ 搬送を含め○○検査センターに検査を依頼する。

- 5 検査結果が不適の場合，原因を確認するとともに，必要に応じてマニュアルの見直しを行う。

商 品	不 適 事 項	対 応
レモンキャンディー	アセスルファムK 2.7g/kg検出	・ 通常より一度に大量に製造したため、添加量のミスがあった。添加量を守るよう製造量に対しての添加量一覧を作成し、再教育実施。

- 6 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保存試験を実施する。

#### 【不適時の対応】

以下のような原因を調査し，製造工程の見直しを行う。

- ・ 添加物使用記録簿を確認する。
- ・ 当日の製造数は通常と比較して大きな変化はないか。
- ・ 担当者に当日の製造状況を聞き取る。（攪拌はきちんとされていたかなど）
- ・ 保健所に届け出て，指示に従う。

以上の対応を製品検査不適時対応記録簿に記録し，保存する。

### IV 記録方法

記録は，2-2食品添加物使用点検簿及び2-3油脂の衛生管理記録簿に記載する。

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 ー菓子製造業（その他の菓子）ー**

平成 17（2005）年 10 月 発行

令和 2（2020）年 3 月 改訂

編集・発行 広島県福祉保健部衛生・被爆者総室食品衛生室

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52