

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

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になります。

<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等を把握し、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 製造時には、製品毎に、原材料、調味液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。
□□（小麦未使用）⇒ ○○（小麦使用）
- 5 3、4の手順によらない場合は、製造前に、十分に容器、ラインの洗浄を実施した後、使用する。
- 6 2から5の手順を逸脱したものは、表示の変更、用途の変更又は廃棄を行う。
- 7 担当者は、2から6の手順にしたが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 記載例】

年 月 日

責任者名

品 目		製 品 規 格 書 確 認	製 造 ラ イ ン			不 適 時 対 応	実 施 者
製 品 名	特 定 原 材 料		洗 浄	ラ イ ン 番 号	ラ イ ン 使 用 順 番		
焼のり	なし	○	—	1	1－①		
味付のりA	なし	○	—	2	2－①		
味付のりB	小麦	○	—	2	2－②		
味付のりC	なし	○	○	2	2－③		

2 食品等の衛生的な取扱い

2-1 選別工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

原材料中の異物の除去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

選別工程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

のりの原材料には、えび、かに、芦、水鳥の羽などの異物が混入していることがあり、これらを除去することが必要になります。

<マニュアル作成のポイント>

原材料ごとに、異物除去方法を定めます。

選別済みの原材料を仕入れる場合は、仕入先の品質保証書等で、異物の除去を確認することも出来ます。

ポイント1 実施責任者名を明記します。

ポイント2 実施目的を明記します。

ポイント3 原材料に混入した異物の除去方法を具体的に定めます。

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。
異物形状検査機を設置している場合、作動状況の確認方法を明記します。

ポイント5 除去方法に従った作業の確認結果を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

1 原材料異物除去方法

担当者は，次の方法にしたがって選別を実施し，その結果を，随時，選別工程記録簿に記載する。

原材料名	製品名	実施時期	除去方法	担当者
乾のり	味付のり・焼のり	製造前	目視・金属探知機	選別係

ポイント4

2 金属探知機について，作業開始前後にテストピース（鉄0.7mm SUS1.2mm）を用いて作動状況を確認し記録する。

3 異物形状検査機について，作業開始前後に作動状況を確認し記録する。

4 異物が混入していたのりは，用途の変更又は廃棄する。

IV 記録方法

ポイント5

【選別工程記録簿 記載例】

年 月 日

責任者名 _____

原材料 (仕入日,産地,等級)	製品名	方法	開始 時間	終了 時間	処理量 (枚)	除去 量	除去 原因	不適時 対応	実施者
○/○,□産,△級	焼のり	目視	09:00	09:30	1000	3	羽毛	廃棄	
○/○,□産,△級	味付のり	目視	11:00	12:00	800	1	えび	用途変更	
○/○,□産,△級	焼のり	金探	12:00	14:00	700	1	釣り針	廃棄	

金属探知機：作業開始前 ○ ， 作業開始後 ○

2-2 調味液の管理

★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
調味液を衛生的に管理する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，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

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。また，使用する調味液は保管状況が不良であれば，ほこりなどの影響，病原菌などの汚染を受けやすくなると考えられます。

そこで，食品添加物の使用方法を定め，その実施状況の記録を行い保管しておくとともに，調味液の管理方法を定めて危害を防止する必要があります。

<マニュアル作成のポイント>

調味液の調整方法，保管方法及び確認方法を記載します。

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 調味液の調整方法，保管方法，確認方法及び食品添加物の使用の方法を明記します。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 調味液の確認結果について記録表を作成します。
あわせて，不適となった場合に，どのように対応したか，記録する方法を示します。

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

食品添加物の不適切な使用，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

1 調味液の調整方法

- (1) 責任者は，新製品開発時等，新たな調味液を作る場合に，調味液の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。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) 調味液は，原材料配合分量表に従って調整する。なお，食品添加物は，使用直前に，食品添加物計量担当者が原材料配合分量表に従い計量し，使用する。
- (3) 食品添加物の不適切な使用が確認された場合，再調整，用途の変更又は廃棄する。
- (4) 担当者は，(2)，(3)の手順に従って実施した結果を，随時，記録簿に記載する。

味付のり用たれ原材料配合分量表

年 月 日作成

担当者

区分	醤油	かつお	いりこ	清酒	みりん	添加物 A	その他	備考
調味液A	○kg/L	○kg/L	○kg/L	○kg/L	○kg/L	○kg/L	—	
調味液B	○kg/L	○kg/L	○kg/L	○kg/L	○kg/L	—	○kg/L	
調味液C	○kg/L	○kg/L	○kg/L	○kg/L	○kg/L	—	○kg/L	

※調整後は，色調，臭い，味を確認する。

2 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。

3 調味液の確認方法

担当者 : _____

確認方法 : 専用容器に採取し、色調、臭い、味の順に確認する。

頻度 : 製造開始前/日

IV 記録方法

ポイント4

【調味液の確認記録簿 記載例】

年 月 日			責任者名 _____					
区分	調整	保管	確認項目			不適内容及び改善措置	備考	実施者
			色調	臭い	味			
調味液A	×		○	○	×	添加物不適正使用, 廃棄		
調味液B	○	○	○	×	×	風味異常, 廃棄		
調味液C	○	○	○	○	○	なし		

2-3 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等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 製品規格書等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

ポイント3

1 表示見本の作成

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	味付のり
原材料名	乾のり（国産）、醤油（大豆・小麦を含む）、砂糖、昆布、みりん、清酒、煮干、唐辛子、えびエキス、食塩 / 調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）
内容量	12切5枚100束（全型41.66枚）
賞味期限	○年○月○日
保存方法	高温多湿を避けて冷暗所保存
製造者	株式会社 ○○食品 広島県三原市○町○番○号

※栄養成分表示が必要となる場合もあります。

2 日常管理

- (1) 責任者又は担当者は、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）。
- (2) 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。

IV 記録方法

ポイント4

【表示確認記録簿 記載例】

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	不適の場合の対応	実施者
2	○○のり	PET容器	35	20.12.5	○		

※ 記録簿裏面に表示シール等を添付すること。

2-4 製品検査

★認証基準★

○衛生管理の方法

製品の色調，臭い，味等の検査方法が示されていること
包装状態，異物の混入等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

○頻度等

製造毎に検査する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色調，臭い，味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 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

ポイント3

1 検査担当者は、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。

なお、委託検査の結果については、検査成績書の保管をもって記録に代える。

【検査手順 記載例】

検査頻度	検査項目	検査者	方法	判定基準	不適合対応
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
製造毎 (包装時)	包装状態 (ピコル, 密封等)	包装担当者	目視	異常がないこと	不適合品廃棄
	異物		目視 金属探知機	異常がないこと Fe 0.3 SUS 0.7	包装カット 全数廃棄
	乾燥剤		目視	必要量入っていること	不適合品廃棄

2 検査結果が不適合の場合、原因及び不適合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 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する。

IV 記録方法

ポイント4

【検査結果記録簿 記載例】

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	乾燥剤					不適合の場合の対応	実施者
2	〇〇のり	大袋	35	○	1個 ×	○	○					当該品のみ廃棄	

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 ー加工のり製造業ー

平成 18 (2006) 年 10 月 発行

令和 2 (2020) 年 3 月 改訂

編集・発行 広島県福祉保健部保健医療局食品衛生室

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52