

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。

2 食品等の衛生的な取扱い

2-1 食品添加物の使用

★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
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。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ことが必要になります。

<マニュアル作成のポイント>

製品毎に、それぞれ使用する食品添加物の適正な使用方法を定めます。

ポイント1 食品添加物の使用に関する責任者名を明記します。

ポイント2 食品添加物の使用を管理する目的を明記します。

ポイント3 製品毎に食品添加物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については、表示又はメーカーの規格書で確認します。なお、確認する頻度である「製造毎」の単位は、あらかじめ定めておく必要があります。

ポイント4 製造毎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

食品添加物の不適切な使用を防止する

ポイント2

III 実施方法

- 1 責任者は、新製品開発時に、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 食品添加物は、使用直前に、食品添加物計量担当者が配合分量表に従い計量し、使用する。
- 3 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。
- 4 担当者は、2、3の手順に従って実施した結果を、随時、計量指示書(兼)記録簿に記載する。

ポイント3

みそ配合分量表

年 月 日作成

原材料	使用量	備考	不適時対応
大豆			
米			
種麴			
食塩			
水			
ソルビン酸 (ソルビン酸カルシウム)	〇kg に〇g		過量使用は成分調整

IV 記録方法

【計量指示書(兼)記録簿 作成例】

年 月 日

製品名

製造量

責任者名

ポイント4

原材料	指示量	計量結果	不適時対応	実施者
ソルビン酸 (ソルビン酸カルシウム)	〇g	〇g	秤の不具合が判明, 調整, 秤の補修	

2-2 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>

製品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。
なお、確認する頻度である「製造毎」の単位は、あらかじめ定めておく必要があります。

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。

表示マニュアル作成例

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

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がないよう、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	麦みそ
原材料名	大麦（アメリカ産）、大豆、食塩、酒精 / 調味料（アミノ酸等）
内容量	〇g
賞味期限	〇年〇月〇日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	株式会社 〇〇みそ 広島県〇市〇区〇町〇番〇号

※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

【表示確認記録簿 作成例】

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	〇〇麦みそ	1kg カップ	250	22. 12. 5	○		

※ 記録簿裏面に表示シール等を添付すること。

ポイント4

2-3 異物混入防止

★認証基準★

○衛生管理の方法

作業中の混入防止方法が示されていること
熟成中の混入防止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

点検の頻度の記載があること

○記録を要する事項

確認結果及び不適の場合の記録方法の記載があること

<目的> 製品への異物の混入による事故を防止する

作業中、製品の熟成中などで、異物が混入するおそれがあります。それぞれの工程での混入防止方法を定め、確認を行うことが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

異物混入防止方法、異物を発見した場合及び器具類の破損など異物混入が疑われるような場合の対応方法を定めます。

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 異物混入を防止する方法を明記します。

ポイント4 異物を発見した場合及び異物混入が疑われるような場合の対応を明記します。

ポイント5 異常があった場合にどのように対応したか、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

製品へ異物の混入による事故を防止する

ポイント2

III 実施方法

- 1 担当者は、次の手順に従って作業を行なう。
- 2 不適が確認された場合は、定められた措置を行い、異常の状況及び措置内容を記録簿に記載する。

ポイント3

天地返し	作業時、仕込み容器のシートを目視確認し、異物の付着がないか確認する みそ表面に異常がないか確認する
みその掘り出し	作業時、機械で掘り出す場合は、仕込み容器内壁と接触しないよう目視確認しながら作業する 手作業で掘り出す場合は、専用の長靴を使用する
みそこし（みそ播り）	作業時、フィルターの装着を確認する 保管容器は蓋をし、ビニールシートで密封する
みそ調合	作業時、容器を目視確認し、破損、異物の付着がないか確認する みそ表面に異常がないか確認する
熟成保存	毎週、熟成中の仕込み容器のシートに異常がないか、衛生害虫の発生がないかを確認する

IV 異常対応

熟成中に異常があった場合の措置

異常の内容	措置	備考	実施者
仕込み容器のシートの破れ	部分廃棄	異常箇所周辺を目視確認し、周囲の部分 を廃棄し、処理経過を記録する	

ポイント4

V 記録方法

【調合時の異常対応記録簿 作成例】

年 月分

責任者名 _____

日時	点検事項	点検結果	措置	実施者
1日9時	天地返し	○		
5日14時	みそ掘り出し	米みそ 仕込み容器（樽）の木片の混入	廃棄	
7日10時	熟成中の容器点検	○		

ポイント5

2-4 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
包装状態等の外観検査方法が示されていること
製品の化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

○頻度等

官能検査、外観検査は、製造毎に検査する旨の記載があること
化学的検査は年1回以上及び製品開発毎に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
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毎に確認し、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>

製造毎に実施する味、臭い、色などの官能検査及び包装状態等の外観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毎に具体的に定め、また、検査結果に異常があった場合の対応を明記します。
なお、検査する頻度である「製造毎」の単位は、あらかじめ定めておく必要があります。

ポイント4 検査結果及び検査結果が不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

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 —みそ製造業—

平成 21 (2009) 年 3 月 発行

令和 2 (2020) 年 3 月 改訂

編集・発行 広島県健康福祉局食品生活衛生課

〒730 - 8511 広島市中区基町 10 - 52