

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、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。

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、調味料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。
□□（小麦の使用なし）⇒ ○○（小麦使用）
- 5 3、4の手順によらない場合は、製造前に十分に器具、製造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の手順に従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

【製造記録簿 作成例】

年 月

責任者名

製造日	品 目		製 品 規格書 確 認	製造作業前の確認			不適時 対 応	実施者
	製品名	特 定 原材料		器具・ライン 洗 浄	ライン 番 号	ラ イ ン 使用順番		
1	ウスターソース	なし	○	—	1	1－①		
1	ウスターソース	小麦	○	—	2	2－①		
1	お好み焼きソース	小麦	○	—	2	2－②		
1	ウスターソース	小麦	○	○	2	2－③		

1-2 異物混入防止

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度等

点検は製造毎に行う旨の記載があること

○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> 異物混入防止装置の管理不良による硬質異物などの異物混入を防止する

ろ過装置や金属探知機等の異物混入防止装置の管理が悪いと、原材料又は製造工程において混入した異物を、適切に排除できないおそれがあります。そこで、異物混入防止装置の洗浄・消毒や設置状況及び作動状況等の点検・管理の管理方法を定め、その実施結果を記録することが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

使用する異物混入防止装置ごとに点検・管理の方法を定めます。

ポイント1 異物混入防止装置の管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 異物混入防止装置を管理する目的を明記します。

ポイント3 異物混入防止装置の点検・管理の方法を定め、不適の場合の対応方法を明記します。

ポイント4 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。

異物混入防止装置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

異物混入防止装置の管理不良による硬質異物などの異物混入を防止する。

ポイント2

III 実施方法

担当者は、次の方法に従って異物混入防止装置（例：ろ過装置）の管理を実施し、その結果を、随時、ろ過装置管理記録簿に記載する。

ポイント3

	頻度	管理方法	不適時対応
ろ過開始前	1回/ロット	フィルターの洗浄・消毒状況、破損又はメッシュサイズの不適がないか目視確認する。 フィルターをろ過装置にセットする。	フィルターの交換
ろ過終了後	1回/ロット	フィルターに付着した野菜屑等を取り除き、破損等がないか目視確認する。 フィルターを洗浄 ^{*1} ・消毒 ^{*2} する。	フィルターの交換 再ろ過

※1：洗浄剤△倍希釈（原液○%）

※2：次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で 10 分間漬ける。

IV 記録方法

ポイント4

【ろ過装置管理記録簿 作成例】

年 月

責任者名

ろ過日	製品名	メッシュ サイズ	フィルター					不適内容及び 改善措置	実施者
			ろ過開始前			ろ過終了後			
			洗浄 消毒 状況	破損	サイズ 確認	破損	洗浄 消毒 実施		
1	トカツス	□□□	○	×	○	○	○	フィルター劣化・ 交換	
2	お好みソース	□□□	○	○	○	○	○		

1-3 容器（樹脂性容器を含む）の洗浄（容器の洗浄工程がある場合に限る）

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 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

○頻度等

- 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

○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> 容器の洗浄不良により微生物及び異物の残存している容器、破損している容器などの不良容器を排除する

洗浄不良により、微生物及び異物の残存が考えられます。また、キズ・破損など容器自体の不良も考えられます。そこで、容器の洗浄及び検査の管理を行い、その実施結果を記録することが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

容器の種類ごとに、それぞれ容器の洗浄手順及び容器の検査方法を定めます。

ポイント1 容器の洗浄及び容器の検査に関する責任者名を明記します。

ポイント2 容器の洗浄及び容器の検査を管理する目的を明記します。

ポイント3 容器の種類ごとに洗浄手順及び検査方法を具体的に定め、また、不適な場合の対応方法も明記します。

ポイント4 容器洗浄ごと及び容器検査ごと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。

容器の洗浄マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

ポイント2

容器の洗浄不良により微生物及び異物の残存している容器、キズ・破損している容器などの不良容器を排除する

III 実施方法

ポイント3

1 容器の洗浄方法

担当者は、容器の種類ごとに、次の方法に従って容器の洗浄を実施し、その結果を、随時、容器洗浄記録簿に記載する。 【開始時及び〇〇時間毎に確認】

容器の種類	噴射圧	洗浄剤濃度 (原液〇%)	温 度	塩素濃度 (原液〇%)	不適時対応
ポリ容器	良好 (〇cm 以上)	△倍希釈 (〇~〇ppm)	〇〇℃以上	△倍希釈 (〇~〇ppm) 調整後〇時間以内使用	再洗浄
1.8L 瓶	〇MPa 以上	〇~〇ppm	〇〇℃以上	〇~〇ppm	再洗浄

※使用している機器に合わせ洗浄方法を決定することになります。

2 容器の検査方法

担当者は、次の方法に従って検査を実施し、その結果を、随時、容器検査記録簿に記載する。

検査項目	方法	実施時期	判定基準	不適時対応
汚れ・キズ	目視	充填前	異常がないこと	廃棄又は再洗浄
異物				
亀裂・破損	目視	充填前	異常がないこと	廃棄
その他				

IV 記録方法

ポイント4

【容器洗浄記録簿 作成例】

____年 ____月

責任者名 _____

洗浄日	容器の種類	処理量	時刻	噴射	温度 (℃)	洗浄剤調整	塩素調整	不適時対応	実施者
						洗剤mL/水L	原液mL/水L		
1	ポリ容器	50	開始時	良	〇〇	〇〇/□□	〇〇/□□		
5	1.8L 瓶	200	開始時	良	〇〇	〇〇/□□	〇〇/□□	温度不足再洗浄	
5	同上	同上	〇〇:〇〇	良	△△	〇〇/□□	〇〇/□□		

【容器検査記録簿 作成例】

____年 ____月

責任者名 _____

検査日	容器の種類	処理量	汚れ・キズ	異物	亀裂・破損	その他	不適時対応	実施者
1	ポリ容器	50	○	○	○	○		
5	1.8L 瓶	200	2	○	1	1 (他社瓶)	当該品 4 本廃棄	

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>

品目ごとに、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 品目ごとに食品添加物の使用方法を具体的に定め、また、不適切な使用が判明し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。

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、使用基準のあるものは、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

中濃ソース配合分量表

年 月 日作成

原材料	使用量	備 考	不適時対応
たまねぎピューレ	〇kg		
にんじんピューレ	〇kg		
砂糖	〇kg		
穀物酢	〇kg		
食塩	〇kg		
香辛料	〇kg		
グルタミン酸ナトリウム	〇g		
カラメル色素	〇g		
タマリンドシートガム	〇g		
サッカリンナトリウム	〇g	0.30g/kg 以下	過量使用は成分調整又は廃棄

IV 記録方法

【計量指示書(兼)記録簿 作成例】

年 月 日 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
グルタミン酸ナトリウム	〇g	〇g		
カラメル色素	〇g	〇g		
タマリンドシートガム	〇g	〇g		
サッカリンナトリウム	〇g	〇g	秤の不具合が判明、廃棄、秤の補修	

2-2 殺菌工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○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> 殺菌不良による有害微生物の生残，腐敗変敗による事故を防止する

殺菌不良により，製品中への有害微生物生残が考えられます。そこで，殺菌温度，時間等の管理を行い，その実施結果を記録することが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

品目ごとに殺菌方法を定め，その殺菌が確実に行われたことを確認する方法を定めま
す。

ポイント1 殺菌工程の管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 殺菌工程を管理する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに殺菌温度，時間等の殺菌方法を定め，その殺菌が確実に行われたことを確認する方法を定めま
す。また，基準に合わない場合の対応方法も明記
します。

ポイント4 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。

殺菌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

殺菌不良による有害微生物の生残，腐敗変敗による事故を防止する。

ポイント2

III 実施方法

担当者は，次の方法に従って殺菌を実施し，その結果を，随時，殺菌工程記録簿に記載する。

ポイント3

製品名	殺菌温度	殺菌時間	不適時対応
トカツソース	〇〇℃以上	〇〇分以上	<ul style="list-style-type: none"> ・殺菌設備の点検調整後，再殺菌を行う。 ・再殺菌後，風味等の確認を行う。
お好みソース	〇〇℃以上		

IV 記録方法

ポイント4

【殺菌工程記録簿 作成例】

管理基準	温度：〇〇℃以上
	時間：〇〇分以上

年 月

責任者名

殺菌日	製品名	殺菌開始		殺菌終了		殺菌時間 (分)	不適内容及び 改善措置	実施者
		時刻	温度(℃)	時刻	温度(℃)			
1	トカツソース	〇：〇	〇〇	〇：〇	〇〇	〇分		
2	お好みソース	〇：〇	〇〇	△：△	△△	△分	停電により時間 不足・再殺菌	
2	同上	〇：〇	〇〇	〇：〇	〇〇	〇分		

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	ウスターソース
原材料名	野菜・果実（トマト（国産）、たまねぎ、にんじん、その他（大豆、りんごを含む））、醸造酢、糖類（砂糖、ぶどう糖）、食塩、香辛料、アミノ酸液 / カラメル色素、甘味料（ステビア）
内容量	〇〇〇mL
賞味期限	〇年〇月〇日
保存方法	直射日光及び高温多湿を避けて保存
製造者	〇〇食品有限会社 広島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

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	不適時対応	実施者
2	〇〇ソース	1.8L 瓶	200	21.10.1	○		

※ 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

製品の味，臭い，色等の官能検査の方法が示されていること
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
包装状態等の外観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

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
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

○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	不適時対応	
製造毎	味, 臭い, 色調	製造 担当者	官能	異常がないこと	廃棄	
	pH		pHメーター	製品規格書 による	調整後 再検査	
	包装状態 (ピコール, 密封等)	包装 担当者	目視	異常がないこと	不適品廃棄	
年1回	黄色ブドウ球菌	委託 (〇〇株)	公定法 による	陰性	製品規格書 による	廃棄 回収
	一般生菌数			3,000 以下/g		
	大腸菌群			陰性		
	水分活性					
	酸度					
	糖度					
	塩分濃度					
	粘度					
	食品添加物含量					
	無塩可溶性固形分					

2 検査結果が不適の場合、原因及び不適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, 臭い, 色調	pH	包装 状態	不適時対応	実施者
2	〇〇ソース	1.8L	200	○	4.4	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

ーソース類製造業（ウスターソース類）ー

平成 22（2010）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