

### 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、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・清掃などの手順を定め、その実施結果を記録することが必要です。

なお、防止対策を実施しても施設設備または製造機器の構造上コンタミネーションを生じる可能性がある場合は、その旨を表示し消費者へ注意喚起を行うことが必要です。

（2-6 表示の記載を参照）

#### <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** コンタミネーション防止の手順を具体的に明記します。  
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）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、原材料に含まれる特定原材料を確認し、使用されている特定原材料を記載する。なお、原材料等の変更時には、速やかに内容の見直しを行う。
- 2 特定原材料を含む食品に使用する器具は専用のもとし、その旨を器具に明示する。
- 3 同一ラインで複数の製品を製造する場合、製造順を次のとおりとする。  
□□（小麦使用）⇒ ○○（小麦・卵使用）⇒ △△（小麦・そば使用）
- 4 同一ラインで複数の製品を製造する場合、ミキサー及び製めん機の洗浄、エアースプレー等による清掃を実施する。また、ゆでめんについては、ゆで湯及び水洗冷却水の交換、ライン等の洗浄を実施する。
- 5 2から4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する。
- 6 担当者は、2から5の手順に従って実施した結果を特定原材料混入防止記録簿に記載する。

ポイント3

### IV 記録方法

ポイント4

【特定原材料混入防止記録簿 記載例】

年 月

責任者名

日	製品名	特定原材料	製品規格書確認	製造作業前の確認						不適内容及び改善措置	実施者
				混合・切出し		加熱・冷却					
				ライン使用順	ライン清掃	ライン使用順	ゆで湯交換	冷却水交換	ライン洗浄		
2	ゆでうどん	小麦	○	1	—	1	—	—	—		
	生中華めん	小麦卵	○	2	○	—	—	—	—		
	ゆでそば	小麦そば	○	3	○	2	○	○	○		

## 2 食品等の衛生的な取扱い

### 2-1 乾燥工程の管理

#### ★認証基準★

##### ○衛生管理の方法

乾燥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

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> 乾燥不良による有害微生物の増殖を防止する

半生めん及び乾めんは、乾燥が不十分であった場合、有害微生物の増殖が起こる可能性があります。そこで、乾燥温度、湿度及び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>

製品ごとに乾燥温度、湿度及び時間の管理方法並びに記録方法を定めます。

**ポイント1** 乾燥工程の管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 乾燥工程を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 製品ごとに乾燥方法を具体的に明記します。

**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。



## 2-2 加熱工程の管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

加熱工程（ゆで、蒸し）において製品が十分に加熱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> 加熱不良による有害微生物の残存を防止する

加熱不良により、有害微生物等の残存が考えられます。そこで、加熱温度や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>

製品ごとに加熱方法を定め、それらが確実に行われたことを確認する手順を定めます。加熱温度をゆで湯温度で、加熱時間をゆで釜ラインの速度で確認することも可能です。

**ポイント1** 加熱工程の管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 加熱工程を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 製品ごとに加熱方法を具体的に明記します。加熱温度や加熱時間の管理基準を定め、それらが確実に行われたことを確認する方法を定めます。  
また、管理基準に合わなかった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。

実際の製造ごとに、すべての製品が、確実に有害微生物の残存を防止できる温度に達していることを証明する根拠（例：データ）が必要です。

## 加熱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

加熱不良による有害微生物の残存を防止する

ポイント2

### III 実施方法

担当者は、次の方法に従って加熱を実施し、その結果を加熱工程記録簿に記載する。

ポイント3

#### 【加熱工程管理基準 記載例】

製品名	頻度	管理基準		確認方法	不適時対応
		ゆで湯温度	ライン速度 (設定)		
ゆでうどん	製造ごと	〇〇℃ 以上	〇〇 m / 分 以下 (設定〇)	ゆで湯の温度及びライン速度の設定を確認後に加熱を開始する。開始・終了時刻及びゆで湯の温度を記録する。	再加熱後、風味等の確認を行い、不良の場合は廃棄する。

### IV 記録方法

#### 【加熱工程記録簿 記載例】

ポイント4

年 月

責任者名

日	製品名	開始時刻	ゆで湯温度	終了時刻	ゆで湯温度	ライン速度設定	不適内容及び改善措置	実施者
1	ゆでうどん	〇:〇〇	〇〇℃	〇:〇〇	〇〇℃	設定1		
	ゆでそば	〇:〇〇	〇〇℃	〇:〇〇	〇〇℃	設定2		

## 2-3 水洗・冷却工程の管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

加熱後のめんの水洗・冷却工程において、製品が十分に冷却されていることの確認手順が示されていること

有機酸等による浸漬をする場合は、そ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

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> 加熱後の有害微生物の増殖を防止する

加熱後のめんに有害微生物の残存や二次汚染があった場合、それらが増殖する可能性があります。加熱後速やかに冷却することにより、細菌の発育至適温度帯を短時間で通過させることが必要です。

また、有機酸やアルカリ剤を使用して冷却水やめんのpH調整をする場合、pHや浸漬時間などを適切に管理することが必要です。

### <マニュアル作成のポイント>

製品ごとに水洗・冷却方法を定め、これらが確実に行われたことを確認する手順を定めます。冷却温度を冷却水や冷却槽又は冷蔵庫の温度で、冷却時間を冷却ライン速度又は冷蔵時間で確認することも可能です。

**ポイント1** 加熱後の水洗・冷却工程の管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 加熱後の水洗・冷却工程を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 製品ごとに水洗・冷却の方法を具体的に明記します。冷却温度や冷却時間の管理基準を定め、それらが確実に行われたことを確認する方法を定めます。  
また、管理基準に合わなかった場合の対応方法も明記します。

**ポイント4** 有機酸等の浸漬をする場合は、その管理方法を定め、基準に合わなかった場合の対応方法も明記します。

**ポイント5** 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。

実際の製造ごとに、すべての製品が、確実に有害微生物の増殖を防止できる温度に達していることを証明する根拠（例：データ）が必要です。

## 水洗・冷却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

加熱後の有害微生物の増殖を防止する

ポイント2

### III 実施方法

ポイント3

#### 1 水洗・冷却方法

担当者は、加熱後、速やかに品温を下げるため、次の方法に従って水洗・冷却を実施し、その結果を水洗・冷却工程記録簿に記載する。

【水洗・冷却工程管理基準 記載例】

製品名	頻度	管理基準		確認方法	不適時対応
		冷却水温度	ライン速度		
ゆでうどん	製造ごと	〇〇℃以下	〇〇m/分以下 (設定〇)	冷却水の温度及びライン速度の設定を確認後に冷却を開始する。開始・終了時の時刻及び冷却水温度を記録する。	冷却不適の場合は、再冷却又は廃棄する。

#### 2 有機酸浸漬の方法

担当者は水洗・冷却工程ラインにおいて有機酸浸漬によるpH調整を実施し、その結果を水洗・冷却工程記録簿に記載する。

【水洗・冷却工程における有機酸浸漬管理基準 記載例】

製品名	頻度	有機酸濃度 (pH)	ライン速度	不適時対応
ゆでうどん	製造ごと	〇〇~〇〇	〇〇m/分 ~〇〇m/分 (設定〇)	濃度の不適、浸漬時間超過の場合は廃棄する。

ポイント4

### IV 記録方法

ポイント5

【水洗・冷却工程記録簿 記載例】

年 月

責任者名

日	製品名	水洗・冷却		有機酸浸漬	ライン速度設定	不適内容及び改善措置	実施者
		開始時刻 冷却水温度	終了時刻 冷却水温度	開始時 pH 終了時 pH			
1	ゆでうどん	〇〇:〇〇 〇℃	〇〇:〇〇 〇℃	〇〇 〇〇	設定1		
	ゆでそば	〇〇:〇〇 〇℃	〇〇:〇〇 〇℃	〇〇 〇〇	設定2		

## 2-4 包装後の加熱殺菌及び冷却工程の管理

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

包装後の加熱殺菌及び冷却工程において、製品が適正に加熱殺菌及び冷却されていること  
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> 有害微生物の残存及び増殖を防止する

包装後の加熱殺菌及び冷却工程において、加熱不良や冷却不良があった場合、有害微生物の残存や増殖が考えられるため、製品を十分に加熱した後、適切に冷却する必要があります。そこで加熱及び冷却における温度と時間を適正に管理し、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>

製品ごとに、加熱殺菌と冷却の方法を定め、これらが確実に行われたことを確認する手順を定めます。加熱温度や冷却温度を殺菌庫や冷蔵庫等の温度で確認することも可能です。

**ポイント1** 包装後の加熱殺菌及び冷却工程の管理に関する責任者名を明記します。

**ポイント2** 包装後の加熱殺菌及び冷却を管理する目的を明記します。

**ポイント3** 製品ごとに加熱殺菌及び冷却の方法を具体的に明記します。加熱殺菌及び冷却の温度や時間等の管理基準を定め、それらが確実に行われたことを確認する方法を定めます。

また、管理基準に合わなかった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。

実際の製造ごとに、すべての製品が、確実に有害微生物の残存及び増殖を防止できる温度に達していることを証明する根拠（例：データ）が必要です。

## 包装後の加熱殺菌及び冷却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

有害微生物の残存及び増殖を防止する

ポイント2

### III 実施方法

担当者は、製造品目及び製造ごとに次の方法に従って加熱殺菌，冷却を実施し，その結果を，包装後加熱殺菌・冷却工程記録簿に記載する。

ポイント3

【包装後加熱殺菌工程管理基準 記載例】

製品名	頻度	管理基準		確認方法	不適時対応
		殺菌庫	冷蔵庫		
ゆでうどん	製造ごと	〇〇℃以上 で 〇〇分 以上	〇〇℃以下 で 〇〇分 以上	<ul style="list-style-type: none"> <li>・殺菌庫の温度を確認後，殺菌を開始し，開始・終了時刻及び温度を記録する。</li> <li>・冷蔵庫の温度を確認後，冷却を開始し，開始・終了時刻及び温度を記録する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加熱の温度又は時間が不適の場合，再度加熱殺菌を行う。</li> <li>・冷却が不適の場合は再冷却又は廃棄する。</li> </ul>

### IV 記録方法

【包装後加熱殺菌・冷却工程 記載例】

ポイント4

年            月

責任者名

日	製品名	製造量	工程区分	開始時		終了時		不適内容及び改善措置	実施者
				時刻	庫内温度	時刻	庫内温度		
4	ゆでうどん	210袋	加熱	〇:〇〇	〇〇℃	〇:〇〇	〇〇℃	加熱時間が不足，再加熱	—
			冷却	—	—	—	—		
	ゆでうどん	210袋	加熱	〇:〇〇	〇〇℃	〇:〇〇	〇〇℃	上記再加熱分	
			冷却	〇:〇〇	〇〇℃	〇:〇〇	〇〇℃		
5	ゆでそば	130袋	加熱	〇:〇〇	〇〇℃	〇:〇〇	〇〇℃		
			冷却	〇:〇〇	〇〇℃	〇:〇〇	〇〇℃		

## 2-5 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です。

### <マニュアル作成のポイント>

製品ごとに、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** 製品ごとに使用する食品添加物について使用基準が定められているかどうかを確認し、使用方法を具体的に定めます。  
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。

**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。



## 2-6 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、適正な表示であることを確認する手順を定めます。

**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製品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。

\* 調味料など仕入れ品を使用する場合には、含まれる食品添加物、特定原材料（アレルギー物質を含む食品）等について、製品表示又はメーカーの規格書で確認します。

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** 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、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、原材料や配合割合等の変更時には、速やかに内容の見直しを行う。

#### 【表示見本 記載例】

名称	生中華めん
原材料名	めん 小麦粉（国内製造）、卵白（卵を含む）、食塩 ／ かんすい、プロピレングリコール、酒精、クチナシ黄色素 調味料 醤油（国内製造：大豆・小麦を含む）、ポークエキス、豚脂、チキンエキス、砂糖、ゼラチン、食塩、香辛料、酵母エキス、野菜エキス ／調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘多糖類、香料
内容量	〇〇〇g（めん△△△g）
賞味期限	表面下部に記載しています。
保存方法	冷蔵庫（0～10℃）で保存してください。
製造者	株式会社 〇〇食品 広島県〇〇市〇〇〇町〇番〇号

※ 本品製造工場では、そばを含む製品を製造しています。

※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) 担当者は、製品ごとに、表示が適正なものか確認し、その結果を表示確認記録簿に記載する。
- (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、表示の訂正を行う。製品が既に出荷され、回収等を行う場合は、管轄保健所に届け出る。

### IV 記録方法

ポイント4

#### 【表示確認記録簿 記載例】

年 月		責任者名					
包装日	製品名	容器	個数	期限表示	表示の確認	不適内容及び改善措置	実施者
2	生中華めん	150g用フィルム	35	□.□.□	○		

※ 記録簿裏面に表示シール等を添付すること。

## 2-7 製品検査

### ★認証基準★

#### ○衛生管理の方法

製品の官能検査，外観検査について実施手順が示されていること  
製品の化学的，細菌学的検査について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，製造毎に実施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について記載があること

### <目的> 製品の安全を確認する

製品について品質等に異常がないか製造ごとに確認し，その結果を記録することが必要です。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ことも必要です。

### <マニュアル作成のポイント>

製造ごとに実施する官能検査・外観検査について，実施担当者，検査項目（臭い，触感，色調，異物混入，包装状態など），検査方法と判定基準等を定めます。

1年に1回以上実施する化学的，細菌学的検査について，検査機関，実施項目（細菌等の種類，食品添加物名及びその含有量等），実施頻度等を定めます。

**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** 製品の検査手順を製品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。  
また，検査成績書の保存方法について具体的に明記します。

**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従って検査を実施し、その結果を検査結果記録簿に記録する。なお、委託検査の結果については、検査成績書の保存をもって記録に代える。

【検査手順 記載例】

製品	検査頻度	検査項目	検査者	方法	判定基準	不適合対応
生中華めん	製造ロットごと (最初の製品を 検査する。)	臭い	製造 担当者	官能	異常がないこと	同一ロット 製品の全部 廃棄
		触感				
		色調				
	全品検査 (金属探知器 通過時)	包装状態 (ピンホール、密封等)	包装 担当者	目視	異常がないこと	不適品の 廃棄
		異物 (毛髪、昆虫、金属等)		目視 金属探知機		
	年1回 (毎月実施)	細菌数	委託 (〇〇株)	公定法 による	製品規格書 による	同一ロット 製品の回収 及び 廃棄
		E. coli				
黄色ブドウ球菌						
プロピレングリコール含有量						

- 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、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、消費（または賞味）期限設定のための保存試験を実施する。
- 4 製造ごとに、サンプル（製品1袋以上）を期限設定期間の〇倍まで保存する。

### IV 記録方法

ポイント4

【検査結果記録簿 記載例】

- 1 官能・外観検査

年 月

責任者名 \_\_\_\_\_

包装日時	製品名	製造数	臭・触感	色調	包装	異物	不適内容及び改善措置	実施者
2 〇時	生うどん	150	良	良	良	無		
	ゆでうどん	230	良	良	一部不良	無	シール不良4袋あり、廃棄	

- 2 化学的、細菌学的検査

年 月 日

責任者名 \_\_\_\_\_

製造年月日	製品名	製造数	細菌数 (/g)	E. coli	黄色ブドウ球菌	プロピレングリコール	不適合対応	実施者
□. □. □	生中華めん	130	300 以下	陰性	陰性	定量下限値以下		

**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 ーめん類製造業ー**

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