

1 機械器具類の衛生管理

1-1 特定原材料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、使用原材料の把握及び保管、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等を確認し、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 特定原材料等を含む原材料は、専用の場所で保管する。
- 3 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。
- 4 特定原材料等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。
- 5 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）
- 6 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。
- 7 2から6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。
- 8 担当者は、2から7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		ライン 番 号	ラ イ ン 使用順番	器具・ライン 洗 淨		
1	トマトピューレ	なし	○	1	1-①	—		
1	トマトケチャップ	なし	○	1	1-②	—		
1	トマトケチャップ	小麦	○	2	2-①	—		

ポイント4

1-2 容器の洗浄（リターナブル容器を使用する場合に限る）

★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

容器の洗浄不良により, 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, リターナブル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, 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
ガラスビン	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て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	ガラスビン	200	開始時	良	〇〇	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	ガラスビン	200	× 2 本	○	× 1 本	○	当該品 3 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、表示又は原材料製造業者の規格書等で確認します。

※ 食品添加物の使用基準を超えないよう、濃縮後の仕上がり量に注意しましょう！

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

トマトケチャップ配合分量表

年 月 日作成

原材料	使用量	備 考	不適時対応
トマト	○kg		
たまねぎ	○kg		
にんにく	○g		
醸造酢	○mL		
食塩	○g		
香辛料	○g		
アセルフアムカリウム	○g	0.35g/kg 以下	過量使用時は廃棄

IV 記録方法

【計量指示書(兼)記録簿 作成例】

ポイント4

年 月		責任者名					
計量日	製品名	製造量	原材料	指示量	計量結果	不適時対応	実施者
1	トマト ケチャップ	○○kg	アセルフアムカリウム	○g	○g		

2-2 異物混入防止

★認証基準★

○衛生管理の方法

異物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

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> 製品への硬質異物の混入を防止する

原材料等由来又は製造工程において石や金属などの硬質異物の混入が生じる場合があります。また、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）を設置していても、管理が不十分な場合は、混入した異物が適切に排除できないおそれがあります。

そこで、硬質異物の混入防止手順を定め、確認をおこなうことが必要です。

<マニュアル作成のポイント>

硬質異物の混入防止手順を定めるとともに、硬質異物を発見した場合及び製品への硬質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手順を定め、不適の場合の対応方法を明記します。異物混入防止装置を設置している場合は、装置ごとに管理方法を定めます。

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。

※ 基本的な異物混入防止対策（入室時の手洗いや粘着ローラーの使用、機械・器具の点検等）については、共通基準によって管理します。

※ 加工済みの原材料を仕入れる場合は、加工業者の品質保証書で異物の除去を確認することもできます。

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

製品への硬質異物の混入を防止する。

ポイント2

III 実施方法

ポイント3

- 1 担当者は、次の方法にしたがって原材料及び容器包装を点検し、その結果を、随時、原材料・容器包装点検記録簿に記載する。

製品名	原材料名	実施時期	確認方法	不適時対応
トマトケチャップ	トマト	調合時	目視	異物の除去又は廃棄
	たまねぎ			
	にんにく			
	醸造酢			
	食塩			
	香辛料			
	アセスルファム カリウム			
	ガラスビン	充填前	目視	破損片の調査、廃棄

- 2 担当者は、次の方法に従って異物混入防止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及び金属探知機管理記録簿に記載する。

【ろ過装置管理方法 作成例】

実施時期	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。	<ul style="list-style-type: none"> ・フィルターの交換 ・破損片の調査、廃棄 ・再ろ過又は廃棄

※1：洗浄剤△倍希釈（原液○％）

※2：次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で 10 分間浸漬する。

【金属探知機管理方法 作成例】

実施時期	頻度	管理方法	不適時対応
製造前後	製造毎	テストピース（鉄 3mm SUS 5mm）を用いて作動状況を確認する。	機器の点検・補修 製品への異物混入が疑われる場合は廃棄

IV 記録方法

ポイント4

【原材料・容器包装点検記録簿 作成例】

年 月		製品名		責任者名	
点検日	原材料名	点検結果	不適時対応		実施者
1	トマト	○			
	たまねぎ	○			
	にんにく	○			
	醸造酢	○			
	食塩	○			
	香辛料	○			
	アセスルファミウム	○			
	ガラスビン	×1本	破損あり，破損片及びガラスビン廃棄		

【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						不適時対応	備考	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	異物の有無			
1	トマトケチャップ	□□	○	×	○	○	○	○	フィルター劣化・交換		

※異物があった場合，その件数と内容を備考欄に記入すること。

【金属探知機管理記録簿 作成例】

年 月		責任者名								
製造日	製品名	作業前			作業後			不適時対応	備考	実施者
		時間	鉄 3mm	SUS 5mm	時間	鉄 3mm	SUS 5mm			
1	トマトケチャップ	14:10	○	○	14:50	×	×	業者に点検依頼		
	トマトケチャップ	17:30	○	○	18:20	○	○	補修後，製品再検査を実施		

※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。

2-3 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の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。

※ 使用する殺菌設備(殺菌方法)に応じて，既定の殺菌条件を担保できるような根拠データが必要です。

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

ポイント2

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。

III 実施方法

ポイント3

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。

製品名	工程	殺菌温度	殺菌時間	確認方法	不適時対応
トマトケチャップ ^o	一次殺菌	〇〇℃以上	〇〇分 以上	殺菌開始前及び 殺菌終了時に温 度計で確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 再殺菌後，風味等の確認を行う。 ・ 殺菌設備の点検調整後，再殺菌を行う。
	二次殺菌	殺菌槽湯温 〇〇℃以上	〇〇分 以上		

IV 記録方法

ポイント4

【一次殺菌工程記録簿 作成例】

工程	殺菌温度	殺菌時間
一次殺菌	〇〇℃以上	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)	不適時対応	実施者
		時刻	温度(℃)	時刻	温度(℃)			
1	トマトケチャップ ^o	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇	〇分		

【二次殺菌工程記録簿 作成例】

工程	殺菌温度	殺菌時間
二次殺菌	殺菌槽湯温 〇〇℃以上	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)	不適時対応	実施者
		時刻	温度(℃)	時刻	温度(℃)			
1	トマトケチャップ ^o	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇	〇分		
	トマトケチャップ ^o	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇	〇分	ボイラー不良により 時間不足・再殺菌	
	トマトケチャップ ^o	〇:〇	〇〇	〇:〇	〇〇	〇分		

2-4 密封工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

製品の密封状態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> 密封不良による製品の変敗や有害微生物の汚染及び増殖を防ぐ

製品の密封が不完全の場合は、変敗や有害微生物による汚染及び増殖などが生じるおそれがあります。

そこで、製品の密封状態の確認手順を定め、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>

品目ごとに密封状態の確認手順を具体的に定めます。

ポイント1 密封状態の確認に関する責任者名を明記します。

ポイント2 密封状態を確認する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに密封状態の確認手順を具体的に定めます。また、不適の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。

密封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

密封不良による製品の変敗や有害微生物の汚染及び増殖を防ぐ

ポイント2

III 実施方法

担当者は、次の方法に従って製造毎に製品の密封状態を目視又は聴音確認し、その結果を、随時、密封工程管理記録簿に記載する。

ポイント3

製品	容器の種類	確認項目	判定基準	不適時対応
トマトケチャップ	ガラスビン	打検音	異常がないこと	再包装又は廃棄
		ヘッドスペース		
		蓋傾き		
		内容物の漏れ		

IV 記録方法

ポイント4

【密封工程管理記録簿 作成例】

年 月

責任者名

密封日	製品名	個数	確認項目				不適時対応	実施者
			打検音	ヘッド スペース	蓋傾き	内容物 の漏れ		
1	トマトケチャップ	200	×2本	○	○	○	当該品2本廃棄	

2-5 表示

★認証基準★

○衛生管理の方法

製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、景品表示法及び計量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。

※ 仕入れ品の表示内容を確認しましょう！

- ・ 最終製品に表示すべき食品添加物はありませんか(保存料, 甘味料, 調味料など)。
- ・ 原材料や仕入れ品に, アレルギー物質を含む食品が含まれていませんか。
- ・ 見本を作るときには, 記載漏れはないか確認しましょう。

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

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	トマトケチャップ
原材料名	トマト（国産）、たまねぎ、にんにく、醸造酢、食塩、香辛料／甘味料（アセスルファムカリウム）
内容量	〇〇〇g
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	〇〇食品株式会社 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。
- (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、表示の訂正などを行い、既に出荷されている製品については回収の措置をとる。

IV 記録方法

【表示確認記録簿 作成例】

年 月分

責任者名

製造日	製品名	容器	個数	期限表示	表示の確認	不適時対応	実施者
1	トマトケチャップ	ガラスビン	200	21. 3. 31	○		

※ 記録簿裏面に表示シール等を添付すること。

ポイント4

2-6 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
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
検査成績書の保管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。

※ 新製品開発時及び製品規格変更時には，期限設定のための検査が必要です。

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】

製品名：トマトケチャップ

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
	糖度		糖度計		
年1回	一般生菌数	委託 (〇〇株)	公定法 による	3,000 以下/g	廃棄 回収
	大腸菌群			製品規格書 による	
	食品添加物含量				

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、その結果によっては、事前の定めによらず、回収、公表、廃棄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、期限設定のための保存試験を実施する。

4 検査結果記録及び検査成績書の保管場所、保管期間について定め、実施する。

5 製品サンプルを設定期限まで保存する。

IV 記録方法

ポイント4

【検査結果記録簿 作成例】

年 月分				責任者名				
製造日	製品名	容器	個数	味, 臭い, 色調	pH (〇〇~〇〇)	糖度 (〇〇~〇〇)	不適時対応	実施者
1	トマトケチャップ	ガラスビン	200	○	○	○		

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（その他のソース類）ー

平成 23（2011）年 3 月 31 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