

1 施設設備の衛生管理

施設設備の清掃及び保守点検

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 漬込室，漬込槽，包装場の清掃手順，保守点検方法が示されていること
- ・ 漬込室及び包装場は，隔壁をもって外部と区画されていること
- 不適の場合の対応方法（設備の改善方法等）が示されていること

○頻度等

- 清掃，保守点検の頻度の記載があること

○記録を要する事項

- 清掃，保守点検の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> 適切に清掃，保守点検された施設設備で漬込み，包装する

漬物の製造では，衛生的な漬込みや，衛生的な包装を行うことが大切です。漬込室，漬込槽，包装場の清掃，保守点検を適切に行い，その実施状況が確認できるよう記録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>

漬込室，漬込槽，包装場の清掃，保守点検の方法，頻度を記載します。

ポイント1 清掃，保守点検の責任者名を明記します。

ポイント2 清掃，保守点検の目的を明記します。

ポイント3 清掃，保守点検の方法，頻度について定め，不適の場合の対応を具体的に記載します。

ポイント4 施設設備の清掃及び保守点検状況を記録する方法を明記します。

施設設備の清掃，保守点検マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

適切に清掃，保守点検された施設設備で漬込み，包装する

ポイント2

III 実施方法

担当者は，次の方法に従って清掃，保守点検を行い，その結果を施設設備点検記録簿に記載する。

ポイント3

施設設備	清掃方法	頻度	保守点検方法	頻度
漬込室	床に落ちた農産物等を除去し，水洗又はモップがけを実施する	1回/日	隔壁等による外部との区画，防虫，汚れ，破損	1回/日
漬込槽	洗剤で良くブラッシングし十分すすぐ	漬込み前	破損，亀裂	漬込み前
包装場	作業終了時に床のモップがけを実施する	製造後	隔壁等による外部との区画，防虫，汚れ，破損	製造前

※ 漬込室，包装場内の各場所は，共通基準 1-1 の製造室・加工室と同様に設定し，管理する。

IV 不適の場合の対応

- 1 清掃不十分の場合，再度清掃を実施する。
- 2 施設設備に破損及び亀裂がある場合は補修する。

V 記録方法

【施設設備点検記録簿 記載例】

ポイント4

年 月分

責任者名

点検日	時	漬込室		漬込槽		包装場		不適の場合の対応	実施者
		清掃	保守点検	清掃	保守点検	清掃	保守点検		
1	8:00	/	○	×	○	/	○	漬込槽に未洗浄部分あり →再洗浄，確認済	
1	17:00	○	/	/	/	○	/		
2	8:00	/	○	/	/	/	○	※新規漬込みなし	
2	17:00	○	/	/	/	○	/		

※共通基準 1 - 1 製造室・加工室等の清掃，保守点検マニュアルの記載例の様に，清掃記録簿と保守点検記録簿に分けて管理する方法もある。

2 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、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のでし、使用の都度洗浄する。
- 3 2の手順のよらない場合は、特定原材料が含まれている製品を製造した後、製造品目を変更する際に、包装機等製造ライン等の分解洗浄を実施する。
- 4 2及び3の手順を逸脱した場合、当該品を廃棄する。
- 5 担当者は、2から4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

ポイント4

【製造記録簿（機械洗浄） 記載例】

年 月分

責任者名

作業日	製造品目及び 特定原材料名		製品規格書確認	製造前の ライン洗浄		不適の場合の対応	実施者
	製品名	特定原材料		混合機	包装機		
2	えびキムチ	えび	○	洗浄	洗浄		
〃	浅漬 和風キムチ	小麦	○	洗浄	洗浄		
〃	熟成 和風キムチ	小麦	○	未洗浄	/		
〃	PB 浅漬 キムチ	無し	○	未洗浄	洗浄	未洗浄に気づくまでの半製品(150P)を廃棄	

3 食品等の衛生的な取扱い

3-1 原材料の仕入れ時の検収

★認証基準★

○衛生管理の方法

農産物など保存方法の定められていない原材料の検収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

搬入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> 原材料に関する情報を把握し、かつ、不良な原材料を排除する

原材料を仕入れる際に、原材料に由来する異物や病原菌などによる食品事故を防止し、カビの発生や腐敗などの不良な原材料を排除します。

また、特定原材料の含有や使用されている食品添加物など、原材料に関する情報を確認する必要があります。

<マニュアル作成のポイント>

原材料別に、搬入時の受入品質基準及び具体的な検収方法を定め、また、その結果について記録方法を定めます。

ポイント1 原材料の検収に関する責任者名を明記します。

ポイント2 原材料の検収を行う目的を明記します。

ポイント3 検収時に確認する項目、確認方法を定め、また、不適な原材料があった場合の対応方法を明記します。

ポイント4 検収時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。

原材料の仕入れ時の検収マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント 1

II 目的

原材料に関する情報を把握し、かつ、不良な原材料を排除する

ポイント 2

III 実施方法

1 原材料に関する情報の把握

受入品質基準に適合しているかどうか確認する。

表示のある物は表示により、ないものは製品規格書等により確認する。

2 不適切な原材料等の排除

責任者は、次の方法により原材料の仕入れ時の検収を実施し、原材料として不適と判断されたものは受入れしない。

ポイント 3

原材料の種類	確認項目	検収方法	不適の場合の対応
生鮮原料	鮮度	目視で確認する	返品又は廃棄
	腐敗又は変敗	目視, 触感, 臭い等で確認する	返品又は廃棄
	昆虫等による損傷	目視で確認する	損傷部分の除去若しくは返品又は廃棄
塩蔵原料	十分な塩蔵状態	外観及び触感検査, pH 測定, 塩分濃度測定	返品又は廃棄
調味料類等	包装状態の異常の有無 使用期限 製品規格書との照合	外観, 使用品の期限確認, 製品規格書と納品書との照合	返品又は廃棄

IV 記録方法

ポイント 4

【検収記録簿（生鮮原料） 記載例】

年 月分

責任者名 _____

受入日	原材料名	鮮度	腐敗変敗	損傷	受入量	不適の場合の対応	実施者
1	広島菜	○	○	×	20kg×100箱	虫食い多し⇒返品(10箱)	
5	きゅうり	○	○	○	20kg×200箱		
9	白菜	○	○	○	20kg×200箱		

※共通基準 3 - 1 原材料仕入れ時の検収のマニュアル記載例の記録簿に項目を追加してもよい。

【検収記録簿（塩蔵原料） 記載例】

年 月分		責任者名 _____					
受入日	原材料名	外観・触感	pH	塩分濃度	受入量	不適の場合の対応	実施者
1	塩蔵広島菜	×	4.5	25%	20kg×100箱	ぬめりがあった ⇒ 2箱廃棄	
3	塩蔵白菜	○	4.2	27%	20kg×200箱		

※共通基準3 - 1 原材料仕入れ時の検収のマニュアル記載例の記録簿に項目を追加してもよい。

【検収記録簿（調味料類等） 記載例】

年 月分		責任者名 _____					
受入日	原材料名	外観	受入量	賞味期限	規格書との照合	不適の場合の対応	実施者
5	酒粕	×	10kg×20箱	12.2.23	○	一部褐変有 ⇒当該品の箱 (3箱)返品	
6	醤油	○	200 ×10箱	12.12.10	○		
10	食酢	○	200 ×5箱	13.1.20	○		

※共通基準3 - 1 原材料仕入れ時の検収のマニュアル記載例の記録簿に項目を追加してもよい。

3-2 洗浄工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

原材料（農産物）の洗浄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

洗浄毎に確認する旨の記載があること

○記録を要する事項

確認結果およ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（農産物）に由来する異物を除去し，製品への移行を防止する

農産物には，昆虫類，木片等の異物が混入していることが多いので，農産物の種類に応じた洗浄方法により異物を除去する必要があります。

<マニュアル作成のポイント>

農産物の種類ごとに洗浄手順を定めます。

ポイント1 洗浄工程に関する責任者名を明記します。

ポイント2 洗浄工程の目的を明記します。

ポイント3 農産物の種類に応じた洗浄方法を具体的に定めます。

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。

洗浄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（農産物）に由来する異物を除去し，製品への移行を防止する

ポイント 2

III 実施方法

1 農産物の洗浄方法

担当者は，農産物の種類に応じた洗浄を実施し，その結果を製造記録簿（洗浄工程）に記載する。

ポイント 3

原材料名	実施時期	洗浄方法	確認場所	担当
広島菜	荒漬後	葉を開きながらバブル洗浄を実施後，手洗浄 洗浄中に異物の目視確認	洗浄中の水槽	洗浄担当
生梅	塩蔵前	虫食い果実や変色果実を除去し，バブル洗浄を実施	洗浄後ライン	洗浄担当
塩蔵梅	部分脱塩前	塩蔵具合を指で押して確認し，バブル洗浄を実施	洗浄後ライン	洗浄担当
白菜	荒漬後	葉を開きながらバブル洗浄を実施後，手洗浄 洗浄中に異物の目視確認	洗浄中の水槽	洗浄担当

2 不適の場合の対応

手順を逸脱した場合は再度洗浄する。

IV 記録方法

ポイント 4

【製造記録簿(洗浄工程) 記載例】

年 月分

責任者名 _____

日	原材料名	洗浄ロット番号	処理量	洗浄手順の確認	不適の場合の対応	実施者
2	広島菜	0131-H-①	300kg	○		
3	広島菜	0131-H-②	200kg	×	手洗浄を行わなかった →再洗浄	
3	広島菜	0131-H-②	200kg	○		
4	広島菜	0131-H-③	150kg	○		

3-3 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。
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>

品目ごとに、使用する食品添加物の適切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す。不適切な使用が判明した場合の対応方法を明記します。

原材料に含まれる食品添加物について、原材料の表示または製造者から規格書を取り寄せて確認します。

※調味液やぬか床に含まれる食品添加物に注意しましょう！

調味液やぬか床に、使用量に基準のある食品添加物が含まれる場合には、食品添加物の使用量の基準を超えないよう、製造ごとに調味液やぬか床の調製を行いましょう。

ポイント4 製造ごとに確認結果を記録します。
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 漬込み液等の調製

- (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について、製造者から規格書を取り寄せて確認する。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) 漬込み液、ぬか床等の調製量を実施者が調製のつど記録する。
- (3) 使用量に基準のある食品添加物を含む場合は、製造ごとに調製する。
- (4) 責任者は、出荷まで記録を確認する。

ポイント3

広島菜しょう油漬 配合分量表

年 月 日作成

責任者名

原材料	使用量	食品添加物名	使用基準	
広島菜	〇kg			
食塩	〇kg			
調味液	食塩	〇kg		
	醤油	〇ℓ	甘味料 (ステビア・甘草) 保存料 (パラオキシ安息香酸) カラメル色素 酒精	
	アミノナー	〇g	甘味料 (サッカリンナトリウム)	製品重量に対して 1.2 g/kg 未満
	アミノリッチ 調味料製剤	〇g	グルタミン酸ナトリウム 乳酸ナトリウム	

2 不適の場合の対応

不適切な使用が確認された場合、漬込み直後の場合は濃度調整し、漬込み期間に応じ、濃度調整で対応できる場合は補正し、対応不能の場合は廃棄等の措置を行う。

責任者は、対応結果を記録簿に記載する。

IV 記録方法

ポイント4

【計量指示書(兼)記録簿 記載例】

製品名：広島菜しょう油漬

年 月 日 実施者名 責任者名

原材料	指示量	計量結果	不適の場合の対応
広島菜	〇kg		
食塩	〇kg		
調味液	食塩	〇kg	
	醤油	〇ℓ	
	アマミナー	400g	800g 2ロット分計量していた。調合液混合前だったため、調味液全体を2ロット分で調製しなおし、調製量の半分量(当該ロットに対する液量)を使用した。
	アミノリッチ調味料製剤	〇g	

修正の有無： 修正確認日： 確認者名：

は使用量に基準のある添加物

不適となった漬込み液を修正し使用する場合は、責任者による再確認を実施し、修正の旨、修正確認日、確認者名を記載する。

3-4 漬込工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

漬込み手順が示されていること
不適の場合の対応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> 腐敗、変敗等を防止する

漬物の種類によっては、漬込みや熟成が長期間にわたるものもあり、漬込み時の管理が重要になります。また、漬込工程における漬込み手順が不適切に行われると、腐敗や変敗等が発生し、製品にならない場合があるため、適切な漬込み管理を行い、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、漬込み手順を定めます。

ポイント1 漬込工程の管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 漬込工程を管理する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに漬込み手順を定めます。
また、不適の場合の対応方法も明記します。

ポイント4 漬込みごとに記録し、不適の場合の対応について記録する方法を明記します。

漬込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

腐敗，変敗等を防止する

ポイント2

III 実施方法

ポイント3

1 漬込み手順

- (1) 担当者は，漬込み開始時に，品目及び農産物の状態に応じた漬込み期間を決定し，漬込む。
- (2) 漬込み管理は，漬込管理基準により各工程の終了時に漬込・熟成状況を確認し，その結果を漬込管理記録簿に記録する。

【漬込管理基準】

〇〇漬 (浅漬)	管理基準					漬込 液量	漬込み状況の確認 (頻度及び方法)	不適の場合の対応
	期間	品温	臭気	色調	風味			
荒漬け	○時間 ～ ○時間	○℃ 以下	異臭 なし	鮮明	異常 なし	食品が 液に浸 っている	・各工程終了時， 品温，臭気，色調， 風味，漬込液量確 認。 (冷蔵管理の場 合，品温は，庫内 温度と同温とみな し管理する)	漬込み状況を確認 し，措置（適宜水 洗または加塩後の 再漬込み） 措置不能の場合は 廃棄
本漬け	○時間 ～ ○時間	○℃ 以下	異臭 なし	標準 色	異常 なし			

〇〇漬 (古漬)	管理基準					漬込 液量	漬込み状況の確認 (頻度及び方法)	不適の場合の対応
	期間	pH	臭気	色調	風味			
荒漬け	○日～ ○日	○.○ 以下	異臭 なし	鮮明	食品が 液に浸 っている	・各工程終了時， pH，臭気，色調，漬 込液量確認。 (冷蔵管理の場合， 1日1回，庫内温度 確認。)	【漬込・熟成状況】 漬込み状況を確認し，措置 (適宜水洗又は加塩後の 再漬込み) 措置不能の場合は廃棄 【漬込液量】 食品に異常がなければ液 を増量して，漬込みを継続	
本漬け ①	○日～ ○日	○.○ 以下	異臭 なし	鮮明				
本漬け ②	○日～ ○日	○.○ 以下	異臭 なし	標準 色				

2 不適の場合の対応

- (1) 発見者は，直ちに責任者へ連絡する。
- (2) 同時に，製造を一旦中止する。製品として適さないと判断される場合は廃棄する。

IV 記録方法

ポイント4

【漬込管理記録簿 記載例】

【古漬】1/6 漬込み開始分 タンク A

漬込み量〇〇kg, 総漬込み期間40日間：1月6日～2月15日（予定）

荒漬：1月6日～1月7日

本漬①：1月7日～1月15日

本漬②：1月15日～2月15日

年

責任者名

〇〇漬 (古漬)		管理基準				不適の場合の対応	実施者
工程名	工程 終了日	pH	臭気	色調	漬込 液量		
荒漬け	1/7	○	○	○	○		
本漬け ①	1/15	○	○	○	×	液量は少なかったが、風味等異常が無かった為、漬込みを継続し、次工程に進む	
本漬け ②	2/15	×	○	○	○	pH が高く、熟成が進んでいないため、漬込みを継続。（予定3日間延長）	
〃	2/18	○	○	○	○		

※ 冷蔵管理記録は、施設設備の保守点検記録簿又は、冷蔵設備の保守点検記録簿と兼用しても良い。

3-5 殺菌工程の管理（包装後加熱殺菌をする場合に限る）

★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
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残存，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残存が考えられます。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

殺菌不良による有害微生物の残存，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，品目ごとに定めた殺菌方法を実施し，その結果を，随時，製造記録簿（殺菌工程）に記載する。

加熱殺菌は，製品が65度で10分間，又はこれと同等以上の効力を有する方法で行う。

ポイント3

製品名	内容量	湯温	時 間	確認方法	不適の場合の対応
△△漬	△g	○○℃ 以上	○○分 以上	殺菌開始前及び殺菌終了時に湯温を温度計で確認する	<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
○○漬	○g	○○℃ 以上	○○分 以上	殺菌開始前及び殺菌終了時に湯温を温度計で確認する	<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

IV 記録方法

ポイント4

【製造記録簿（殺菌工程） 記載例】

年 月分		責任者名 _____							
殺菌日	製品名	開始時		終了時		殺菌時間 (分)	処理数	不適内容及び 改善措置	実施者
		時刻	湯温(℃)	時刻	湯温(℃)				
1	○○漬	○:○	○○	○:○	○○	○分	100g× 300袋		
2	○○漬	○:○	○○	○:○	○○	△分	100g× 500袋	停電により殺菌時間不足 →再殺菌	
3	○○漬 (再殺菌)	○:○	○○	○:○	○○	○分	100g× 500袋		

3-6 表示

★認証基準★

○衛生管理の方法

各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

製品の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、適正に行わなければなりません。

<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します。
製品の表示内容が適正かどうか確認する方法を定めます。
不適正な表示が発見された場合の対応方法を明記します。

ポイント4 製品の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

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沿って、表示見本を作成する。

原材料などの変更時には、内容の見直しを行い、表示見本が適正であることを確認する。

【表示見本】

ラベルナンバー 138 品名 浅漬広島菜 300 g

名称	広島菜漬 【塩漬】
原材料名	広島菜, 漬け原材料 (食塩, 昆布) / 調味料 (アミノ酸等)
原料原産地名	広島県
内容量	300 g
賞味期限	容器包装の右上部に記載
保存方法	高温多湿直射日光を避けて保存
製造者	株式会社 ○○○○ 広島県○市○町○番○号

開封後は冷蔵庫に入れ、お早めにお召し上がりください。

※栄養成分表示が必要となる場合もあります。

2 確認手順

- (1) 責任者又は担当者は、製品ごとに、表示が製品と合致しているか確認する。
- (2) 期限表示が正しく記載されているかどうか、製品ごとに確認し、記録する。
- (3) 不適正な表示が発見された場合、担当者は直ちに責任者に報告する。
- (4) 責任者は改善されたことを最終確認する。

3 不適の場合の対応

- (1) 出荷前の場合は、包装をやり直し、表示を修正する。
- (2) 出荷後の場合は、必要に応じて保健所に相談し、回収などの措置をとる。
- (3) 原因究明、再発防止に向けた措置を講じる。
- (4) 再開前に再確認する。

IV 記録方法

ポイント4

【製造記録簿(表示確認用) 記載例】

年 月分

責任者確認

製造日	製品名	内容量	製造数	期限		確認結果	不適の場合の対応	点検者
				設定日	印字された期限			
2	熟成 広島菜漬	300 g	5,000	2013. 6. 5	2013. 6. 5	○		
2	浅漬 広島菜	200 g	2,000	2012. 12. 5	2013. 6. 5	× (印字機の設定 間違い) 該当数 200	誤表示品は開封し, 再包装を実施した 該当数 200	

【改善措置経過】

製造日から設定した期限日(設定日)と、製品に印字された期限日を照合したところ、印字機の設定を、前に製造した製品の設定日のまま印字していたことが判明。

訂正後ダブルチェックを行い出荷した。

3-7 製品検査

★認証基準★

○衛生管理の方法

製品の風味，臭気，色調等の官能検査方法が示されていること
製品の細菌学的，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
包装状態，異物の混入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

製造毎に検査する旨の記載があること(官能検査，外観検査)
細菌学的，化学的検査は年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風味，臭気，色調等の官能検査及び外観検査の方法を定めます。
その他の製品検査について，実施項目及び頻度を定めます。

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，その保管方法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	不適の場合の対応
製造ごと	風味、臭気、色調	検査担当者	官能	異常がないこと	廃棄
	包装状態 (ピンホール、密封不良等)		目視		不適品は廃棄
	異物		目視 金属探知機	異常が認められないこと Fe 0.3 SUS 0.7	不適品は廃棄
年1回	食品添加物含量	委託 (〇〇株)	公定法 による	製品規格書 による	流通製品は 回収し廃棄
	カビ				
	酵母				
	ウエルシュ菌				
	大腸菌(一夜漬のみ)				

- 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。
- 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 サンプルを設定期限まで保管する。

IV 記録方法

ポイント4

【検査結果記録簿（包装後検査） 記載例】

年 月分				責任者名					
包装日	製品名	内容量	個数	風味・臭気・色調	包装状態	異物	テストピースの作動確認	不適の場合の対応	実施者
2	広島菜漬	300 g	500	○	3 (密封不良)	○	○	当該品 3袋廃棄	

「漬物製造業」の認証基準等に係る Q&A

【認証対象施設】

Q1 認証基準の定義にある「漬物を製造する施設」とはどんな施設ですか。

A 申請施設に漬込み室又は漬込み設備があり、製品を製造する施設をいいます。

Q2 本漬品を仕入れ、小分け包装だけを行う施設では、認証を取得することが出来ますか。

A 本漬品を仕入れるなど、小分け包装だけを行う施設では、認証の対象施設とはなりません。
申請施設に、漬込みを行い、製造している製品があれば、認証を取得することが出来ます。

Q3 一部の製品の漬込み施設が、申請する施設以外にある場合は申請できますか。

A 漬物には、熟成期間の長い製品があり、漬物製造業では、少量多品種の漬物製造を行っている場合があります。申請施設に、漬込みを行い、製造している製品があれば、別の場所で漬け込んだものを原材料として仕入れたり、小分け包装を行う製品があっても認証の取得は可能です。

Q4 漬物を製造する施設が、漬込み施設と包装施設の2つに分かれ、離れている場合、どちらが認証の対象施設となりますか。

A 漬物の製造施設が、漬込み施設と包装施設の2つに分かれ、離れている場合には、漬込み施設において、無包装で出荷する製品を製造していれば、漬込み施設で認証を取得することが出来ます。

ただし、表示の製造所所在地は包装施設になりますので、包装施設が認証を受けていないと、包装された製品に認証マークを貼付することはできません。

なお、包装施設では、何らかの製品の漬込みを行い、製造を行っていれば認証取得が可能ですので、両方の施設で認証を取得するように努めてください。

【マニュアル整備の範囲】

Q5 漬物は、全ての品目で認証基準をクリアするマニュアルを整備しないと認証は受けられませんか。

A 施設単位の認証となるため、漬物の全ての製品で認証基準を満たす必要があります。

【仕入れ時の検収】

Q6 処理済原材料や荒漬品を原材料として使用する場合、仕入れ時の確認はどのようにすればよいですか。

A 処理済原材料や荒漬品を使用する場合、それぞれ処理された記録の写しや検査データ等により、認証基準（機械器具類の衛生管理や食品の衛生的な取扱い）に適合する管理が行われていることを確認する必要があります。

Q7 本漬品の小分け包装を行う漬物がある場合は、仕入れ時の確認はどのようにすればよいですか。

A Q6と同様に、それぞれ処理された記録の写しや検査データ等により、認証基準（機械器具類の衛生管理や食品の衛生的な取扱い）に適合する管理が行われていることを確認する必要があります。

**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 ー漬物製造業ー**

平成 24（2012）年 3 月 30 日発行

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