

+認証基準（個別基準 -かき加工品（冷凍）製造業-）

項目	危害要因	衛生管理の方法	頻度など	記録を要する事項	
1 の衛生管理 機械器具類	特定原材料（アレルギー物質を含む食品など）のコンタミネーション防止	特定原材料のコンタミネーション 特定原材料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	製造品目毎に確認する旨の記載があること	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	
2 食品などの衛生的な取扱い	1 集荷・検収	原料かきの品温などの不確実な確認及び微生物の増殖	県内産かきを集荷する場合、原料かき出荷事業者毎の確認済証及び輸送業者毎の届出済証（輸送業者から原料かきを荷受けする場合に限る）の確認手順が示されていること 海域表示の確認手順が示されていること 貝毒検査で出荷自主規制値以内であることが確認された海域から水揚げしたかきを原料とする旨の記載があること 全ての仕入伝票、貝毒検査成績書を原則3年間以上保管する旨の記載があること 不適の場合の対応方法が示されていること	搬入毎に確認する旨の記載があること 原料かき出荷事業者毎の確認済証及び輸送業者毎の届出済証（輸送業者から原料かきを荷受けする場合に限る）の写しを保存する旨の記載があること 原料かきを水揚げした海域の貝毒検査結果について、記録方法の記載があること 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	
	2 原料かきの検査	原料かきの品質の管理不良	原料かきの検査項目及び検査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	1日に1回以上検査する旨の記載があること 検査成績書の保存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	
	3 前処理	(1) 冷却	微生物の増殖	受入後直ちに冷却する旨の記載があること 不適の場合の対応方法が示されていること	搬入毎に確認する旨の記載があること 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
		(2) 洗浄処理	洗浄不良による微生物、異物、鮮度不良のかきの除去不良	洗浄は冷却海水を使用し、塩分濃度（2%以上）、残留塩素濃度（0.1ppm以上）又は紫外線殺菌機の稼働状況（破損がないこと、UV殺菌灯が使用期限内であること）、むき身かきの温度を確認する旨の記載があること 不適の場合の対応方法が示されていること	確認は1日に1回以上行う旨の記載があること 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

	(3) 保管	微生物の増殖	入庫から出庫までの保管期限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	保管毎に確認する旨の記載があること（保管温度の確認は、共通基準 2 - 5 冷蔵設備の項で実施）	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
4	選別工程の管理	原材料に由来する異物の除去不良による製品への異物混入	原材料中の異物の除去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	選別工程毎に確認する旨の記載があること	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
5	凍結工程の管理	凍結不良を原因とした変性、変色、異臭	凍結工程の実施手順が示されていること 凍結工程において製品が十分に凍結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	製造毎に確認する旨の記載があること	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
6	食品添加物の使用	食品添加物の不適切な使用	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	製造毎に確認する旨の記載があること	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
7	バター液などの管理	有害微生物の増殖によるバター液などの劣化	バター液、パン粉など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	製造毎に確認する旨の記載があること	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
8	表示	・アレルギー表示の欠落 ・期限表示の誤り（設定期限を超過）	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	製造毎に確認する旨の記載があること	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
9	製品検査		製品の味、臭い、色などの検査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、異物の混入など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	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	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
10	出荷・配送	・微生物の増殖 ・製品の品質が維持不可能	出荷時の温度管理手順が示されていること 配送先までの温度管理手順が示されていること 不適となった場合の対応方法が示されていること 全ての販売伝票を原則 3 年間以上保存する旨の記載があること	出荷時の温度確認を車両毎に行う旨の記載があること	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