

第2章 マニュアル作成のポイント及び記載例

1 機械器具類の衛生管理

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

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度など

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（アレルギー物質を含む食品など）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。

2 食品などの衛生的な取扱い

2-1 集荷・検収

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

全ての仕入伝票及び貝毒検査成績書を原則3年間以上保存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

○頻度など

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

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

<目的> 原料かきの品温などの確実な確認及び微生物の増殖を防止する

県内産かきを集荷する場合は、原料かき出荷事業者（以下、「出荷事業者」という。）ごとの確認済証、輸送業者から原料かきを荷受けする場合は、輸送業者ごとの届出済証を確認し、その写しを保存しておく必要があります。また、すべての原料かきについて、海域を確認し、記録を保存しておくことも大切です。

かきの衛生を確保する上で重要となる「貝毒」については、原料かき受入時の管理を徹底することが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

- | | |
|-------|--|
| ポイント1 | 集荷，検収の責任者名を明記します。 |
| ポイント2 | 集荷，検収の目的を明記します。 |
| ポイント3 | 検収の方法，頻度を具体的に定め，不適であった場合の対応を具体的に記載します。 |
| 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。 |

認証基準の考え方

- 1 出荷事業者ごとの確認済証及び輸送業者ごとの届出済証の確認に当たっては、毎年度、保健所長が交付する「かき作業場施設確認済証」及び「かき運搬届届出済証」の写しを保存しておく必要があります。
- 2 運搬時の冷蔵方法は、冷蔵・冷凍車、氷蔵、冷媒による必要があります。
- 3 原料かきについては、輸送距離・時間などを考慮した温度や鮮度の確認が必要です。
- 4 貝毒検査を自ら実施する場合、検査の頻度、検査方法、海域区分等については、行政や業界団体の要領等を参考として、適切に設定する必要があります。

集荷・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

原料かきの品温などの確実な確認及び微生物の増殖を防止する

ポイント2

III 実施方法

- 1 毎年度、出荷事業者ごとに確認済証を確認し、写しの提供を受け保存する。また、輸送業者から原料かきを荷受けする場合は届出済証を確認し、写しの提供を受け保存する。



ポイント3

- 2 搬入ごとに原料かきの冷蔵方法を確認し記録する。

冷蔵の方法は、
{
冷蔵・冷凍車の使用
 氷の使用
 冷媒の使用

- 3 原料かきは、出荷事業者ごとに温度計を用いて品温を測定する。
 4 原料かきの鮮度（臭い、色調など）を確認し、良好なものだけを使用する。
 かき加工品（冷凍）の原料として適当でないと判断される場合は、使用不可。
 5 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。
 6 その他の確認事項は、出荷事業者名、輸送業者名、採取海域など。
 7 全ての仕入伝票及び貝毒検査成績書を3年間保存する。

IV 記録方法

【原料かきの検収記録簿 記載例】

ポイント4

年 月分

責任者名

搬入日	出荷事業者	輸送業者	採取海域	受入数(本)	貝毒	冷蔵確認	品温(℃)	鮮度(臭い、色調)	受入時間	冷却開始時間	不適の場合の対応	実施者
1			S	30	—	冷蔵庫	9	良好	12:30	12:40		
〃			W	10	—	なし	20	鮮度不良	13:00		品温・鮮度不良のため廃棄	
2			N	10	—	冷媒	13	異臭あり	14:00		異臭のため廃棄	

2-2 原料かきの検査

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度など

1日に1回以上検査する旨の記載があること

○記録を要する事項

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

<目的> 原料かきの品質を管理する

異味・異臭などのない、一定の品質を保った製品を出荷するためには、原料かきの品質を管理することが有効です。

また、かき加工品（冷凍）には、食品衛生法により成分規格が定められている製品もあります。規格に合わない製品を出荷しないためにも品質管理は非常に大切です。

<マニュアル作成のポイント>

凍結済みの原料かきを仕入れる場合は、仕入先の品質保証書などで、品質を確認することも出来ます。

ポイント1 検査に関する責任者名を明記します。

ポイント2 検査の目的を明記します。

ポイント3 検査の方法を具体的に決め、不適であった場合の対応を具体的に記載します。

ポイント4 検査成績書の保存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。

原料かきの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

原料かきの品質を管理する

ポイント2

III 実施方法

1 原料かきの検査実施内容

(1) 検査項目・基準は、次のとおりとする。

- ① むき身 1g 当たりの細菌数 (50,000 以下)
- ② むき身 100g 当たりの E. coli 最確数 (230 以下)
- ③ 塩分濃度 (2% 以上)
- ④ その他病原微生物

(2) 検査実施は、自社検査

依頼検査 (実施機関:)

(3) 検査頻度: 海域ごとに、搬入日ごと 1 回実施する。

2 検査結果が基準を超えた場合の対応

かき加工品 (冷凍) の対象外製品の原料として使用する。

ポイント3

IV 記録方法

ポイント4

【原料検査記録簿 記載例】

年 月分

責任者名

検査日	海域	搬入日	細菌数	E. coli 最確数	塩分濃度 (%)	その他の病原微生物	不適の場合の対応	実施者
2	W	1	300 以下	18 以下	2	—		
〃	M	2	300	18 以下	2	—		

2-3-1 前処理（冷却）

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度など

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> 微生物の増殖を防ぐ

微生物の増殖を防止するため、検収後、直ちに冷却することが重要です。冷却方法はそれぞれの施設に応じて手順を定め、手順どおり行われたことを確認し記録をすることが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 冷却に関する責任者名を明記します。

ポイント2 冷却の目的を明記します。

ポイント3 冷却方法を具体的に定め、確認の結果、不適であった場合の対応を具体的に記載します。

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。

認証基準の考え方

「受入後直ちに冷却する」とは、品温を維持するためプラットホームや検収場所のような外気や室温の場所に放置することなく、原則30分以内に温度管理された場所に移すことを言います。

前処理（冷却）マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

微生物の増殖を防ぐ

ポイント2

III 実施方法

冷却海水を使用して洗浄・冷却を行う場合は、次による。

- 1 検収の後直ちに（30分以内に）検収場所から移動し、冷却作業を開始する。
- 2 30分を超えた場合は、再度、品温及び鮮度（臭い、色調など）を確認の上、使用の可否を判断する。使用が適当でないと判断される場合は、廃棄する。
- 3 冷蔵庫は5℃以下で管理する（参照：共通基準2－5冷蔵設備）

ポイント3

IV 記録方法

記録は、2－1集荷・検収の項の「原料かきの検収記録簿」に記載する。

ポイント4

2-3-2 前処理（洗浄処理）

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度など

確認は1日に1回以上行う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> 洗浄処理により微生物、異物、鮮度不良のかきを除去する

むき身かきを適切に洗浄することにより、表面に付着した微生物や異物、へい死したかきなど、鮮度不良かきを除去します。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 洗浄処理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 洗浄処理の目的を明記します。

ポイント3 洗浄処理方法を定め、確認の結果、不適であった場合の対応を具体的に記載します。

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。

前処理（洗浄処理）マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

洗浄処理により微生物，異物，鮮度不良のかきを除去する

ポイント2

III 実施方法

- 1 洗浄海水は冷却海水とし，残留塩素濃度が 0.1 ppm 以上，0.3 ppm 未満であること及び塩分濃度が 2% 以上であることを確認する。海水温度，品温，残留塩素濃度及び塩分濃度の点検は，作業開始前を含め 1 日 1 回以上行う。
 - 2 洗浄海水が残留塩素濃度 0.1 ppm 以上，0.3 ppm 未満を逸脱した場合又は塩分濃度 2% 以上に満たない場合は，設備の改善を図った後に洗浄を開始する。洗浄中又は洗浄後の点検で逸脱していることを発見した場合は，当該品の再洗浄を行う。
- ※ 紫外線殺菌を使用する場合は，装置の稼動状況などの点検を，作業開始前を含め 1 日 1 回以上行い記録する。

ポイント3

IV 記録方法

【洗浄処理記録簿 記載例】

ポイント4

年 月分		責任者名 _____						
洗浄日	時間	海域	洗浄水温度(℃)	塩分濃度 (%)	残留塩素濃度 (ppm)	品温 (℃)	不適の場合の対応など	実施者
1	14:00	W・N	2	2	0.1	5		
3	13:00	M	5	2	0.1	5		
4	13:40	S	2	1 ✕	0.1	5	洗浄延期 塩分濃度改善 2%	
4	14:00	S	2	2	0.1	5		

2-3-3 前処理（保管）

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度など

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)

○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> 微生物の増殖を防止する

鮮度の良いうちに使用するためには、保管温度、保管期限を定めて、これを遵守することが重要です。

<マニュアル作成のポイント>

ポイント1 保管の責任者名を明記します。

ポイント2 保管の目的を明記します。

ポイント3 保管温度、保管期限及び確認の頻度を定め、不適であった場合の対応を具体的に記載します。

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。

前処理（保管）マニュアル記載例

I 責任者

責任者名

ポイント1

II 目的

微生物の増殖を防止する

ポイント2

III 実施方法

- 1 庫内温度は5℃以下に保つ。温度の確認は1日1回以上行う。
- 2 庫内温度が不適の場合、品温、鮮度（臭い、色調など）を確認の上、使用の可否を判断する。使用が適当でないと判断される場合は、廃棄する。
- 3 保管期限は、48時間以内とする。
期限を逸脱したものは、鮮度（臭い、色調など）を確認の上、使用の可否を判断する。使用が適当でないと判断される場合は、廃棄する。

ポイント3

IV 記録方法

【原料かきの保管記録簿 記載例】

年 月分

冷蔵庫No.

責任者名

入庫日時	海域	庫内温度 確認時間	出庫日時	不適の場合の対応	実施者
3日 19:30	M	2℃ 15:00	4日 9:00		
4日 13:00	S	7℃× 15:00	4日 19:30	品温8℃・鮮度良、原料として使用。 庫内温度を調整、4℃確認	

ポイント4

2-4 選別工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度など

選別工程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> 原材料に由来する異物を除去し、製品への異物混入を防止する

原料かきには、かき殻、海藻などの異物が混入していることがあります。そこで、原料かき由来の異物の除去方法を定め、その実施結果を記録することが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

選別済みの原料かきを仕入れる場合は、仕入先の品質保証書などで、異物の除去を確認することも出来ます。

ポイント1 実施責任者名を明記します。

ポイント2 実施目的を明記します。

ポイント3 原料かきに混入した異物の除去方法を具体的に定めます。

ポイント4 金属探知機を設置している場合、テストピースによる作動状況の確認方法を明記します。
異物形状検査機を設置している場合、作動状況の確認方法を明記します。

ポイント5 除去方法に従った作業の確認結果を記録する方法を明記します。

2-5 凍結工程の管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度など

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> 凍結不良を原因とした変性、変色、異臭などを防止する

凍結不良は、製品の腐敗、変敗及び変質の原因となります。そこで、凍結庫内温度、凍結時間などを定めて、これを管理することが大切です。

<マニュアル作成のポイント>

品目ごとに凍結工程を定め、その凍結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 凍結工程の管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 凍結工程を管理する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに凍結庫内温度、凍結時間などを定め、その凍結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。

(参考)

凍結直後の冷凍かきを水にくぐらせ、氷の膜を付けることを「グレーズ処理」といいます。グレーズ処理は、冷凍保管時の乾燥や酸化を防ぎ、製品の品質保持の効果があります。この処理を実施されている場合には、その管理方法を凍結工程の管理マニュアルに追加されてもかまいません。

(例) グレーズ処理／0～1℃の冷水に浸す／使用水：上水道

凍結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

凍結不良を原因とした変性，変色，異臭などを防止する

ポイント2

III 実施方法

担当者は，次の方法にしたがって凍結を実施し，その結果を，随時，凍結工程記録簿に記載する。なお，不適の場合は，当該品を廃棄する。

ポイント3

(生かきの冷凍)

製品名	凍結温度	凍結時間	不適時対応
冷凍かき	-〇〇℃以下	〇〇分～〇〇分	廃棄。冷凍設備の点検調整

(衣付け後の冷凍)

製品名	凍結温度	凍結時間	不適時対応
冷凍かき フライ	-〇〇℃以下	〇〇分～〇〇分	廃棄。冷凍設備の点検調整

IV 記録方法

ポイント4

【凍結工程記録簿 記載例】

年 月

責任者名

凍結日	製品名	凍結開始		凍結終了		凍結時間 (分)	不適内容及び 改善措置	実施者
		時刻	温度(℃)	時刻	温度(℃)			
1	冷凍かき	〇:〇	-〇〇	〇:〇	-〇〇	〇〇分		
2	冷凍かき フライ	〇:〇	-〇〇	△:△	-〇〇	△△分	停電により時間 不足・廃棄	
2	同上	〇:〇	-〇〇	〇:〇	-〇〇	〇〇分		

2-6 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

○頻度など

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、不適切な使用が行われ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、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の手順にしたが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

冷凍かきフライ配合分量表

年 月 日作成

原材料	使用量	備 考	不適時対応
生かき	〇kg		
パン粉	〇kg		
小麦粉	〇kg		
卵	〇kg		
〇〇〇	〇kg		
〇〇 (添加物)	〇kg	基準：〇g / 〇kg 以下	過量使用は廃棄

IV 記録方法

ポイント4

【計量指示書(兼)記録簿 記載例】

年 月 日 品名 _____ 製造量 _____ 責任者名 _____

原材料	指示量	計量結果	不適時対応	実施者
△△ (添加物)	〇g	△g	秤の不具合が判明, 廃棄, 秤の補修	
〇〇 (添加物)	〇g	〇g		

2-7 バッター液などの管理

★認証基準★

○衛生管理の方法

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

○頻度など

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> 有害微生物の増殖を防止し、バター液などの劣化を防ぐ

バター液などの衛生管理が不適切に行われることにより、食中毒原因菌の増殖及び有害微生物による腐敗、変敗及び変質が考えられます。そこで、バター液などの管理方法を定め、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>

ポイント1 バッター液などの管理に関する責任者名を明記します。

ポイント2 バッター液などを管理する目的を明記します。

ポイント3 品目ごとに冷却温度や保管場所などの管理方法を定め、その確認方法を明記します。
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。

認証基準の考え方

衣付けが不十分な製品に対し、別途バットにいれたバター液などで再度衣付けする場合も、冷却温度などを管理することが必要です。

バター液など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

有害微生物の増殖を防止し、バター液などの劣化を防ぐ

III 実施方法

ポイント3

担当者は、次の方法にしたがってバター液などの管理を実施し、その結果を、随時管理記録簿に記載する。

1 バター液

- (1) バター液を調製した際には、時刻、異物の有無、色調、臭いの順に確認・記録する。
- (2) バター液は冷却水で常時冷却し、製造時1時間ごとに冷却水の温度を確認・記録する。
- (3) (1)、(2)により管理基準を逸脱した場合には、廃棄する。冷却水の温度に不具合があった場合には、冷却設備の点検調整をおこなうとともに、前回点検時以降の製品を廃棄する。

【バター液の管理基準】

冷却水温度	調製後の使用期限	調整時の状態
5℃以下	当日限り	異物がないこと 色調、臭いに不具合がないこと

2 パン粉

- (1) パン粉を開封した際には専用容器に採取し、異物の有無、色調、臭いの順に確認・記録する。
- (2) (1)により管理基準を逸脱した場合には、廃棄する。

【パン粉の管理基準】

保管場所、温度	開封後の使用期限
〇スペース、冷暗所	当日限り

IV 記録方法

ポイント4

【バター液管理記録簿 記載例】

管理基準	冷却水温度：5℃以下
	使用期限：調整当日限り

年 月 日 製品名 冷凍カキフライ 責任者名

時刻	実施内容	異物	色調	臭い	冷却水温度 (°C)	不適内容及び改善措置	実施者
9:00	調製	○	○	○	4		
10:00		/	/	/	3		
11:00		/	/	/	3		
11:30	調製 (追加)	○	○	○	/		
12:10					12	終了時温度超過・廃棄	

【パン粉管理記録簿 記載例】

管理基準	保管場所：冷暗所
	使用期限：開封当日限り

年 月 日 責任者名

製品名	異物	色調	臭い	不適内容及び改善措置	実施者
フライ用パン粉A	○	○	×	風味異常、廃棄	
フライ用パン粉B	○	○	○		

2-8 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

○頻度など

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、計量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

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	かきフライ
原材料名	かき（広島県産）、衣（パン粉（乳を含む）、小麦粉、でん粉、鶏卵、植物油、食塩）／調味料（アミノ酸等）
内 容 量	〇〇〇g
賞味期限	〇年〇月〇日
保存方法	-18℃以下で保存
製 造 者	株式会社 〇〇食品 広島市〇区〇町〇番〇号

（調理方法） 170～180℃に熱した油に、凍ったままのかきフライを入れ、中火で約5分間加熱してください。

2 日常管理

- (1) 責任者又は担当者は、製品及び製品ロットごとに、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。

ポイント3

IV 記録方法

【表示確認記録簿 記載例】

製品名 _____ 包装日 年 月 日

責任者名 _____

ロット	包装サイズ	包装数	期限表示	表示の確認	不適の場合の対応	実施者
AA	〇〇〇〇	35	25.3.5	○		

※ 記録簿裏面に表示シールなどを添付すること。

ポイント4

2-9 製品検査

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 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

○頻度など

- 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	確拠			
製造毎 (包装前)	味 臭；色調	検査 担当者	180°C4分加熱後 官能検査	異常がないこと	廃棄			
	品温					品温計	-18°C以下	
	pH				製造 担当者	pHメーター	製品規格書 による	調整後 再検査
	異物					目視 異物形状検査機 金属探針機	異常がないこと Fe1.2 SUS20	廃棄
製造毎 (包装時)	包装状態 (ピンホール、密封など)	包装 担当者	目視	異常がないこと	不適品廃棄			
月1回	一般細菌 大腸菌 食品添加物含量 酸価	委託 (〇〇株)	公定法 による	製品規格書 による	廃棄 回収			

※ 必要に応じて、検査項目を追加して行う。

- 2 検査結果が不適の場合、原因及び不適品の範囲などを調査し、その結果によっては、事前の定めによらず、廃棄、回収、公表など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	味臭色	品温	pH	異物	包装状態	不適の場合の対応	実施者
2	かきフライ	20個入り	35	○	○	5.6	○	1個×	当製品のみ廃棄	

2-10 出荷・配送

★認証基準★

○衛生管理の方法

- 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

○頻度など

- 出荷時の温度確認を車両毎に行う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> 微生物の増殖を防止し、製品の品質を維持する

冷凍加工品は、常に一定温度以下で保冷される必要があります。そのため、出荷・配送中も適切な温度管理を行い、製品の品質を維持すること重要です。

<マニュアル作成のポイント>

- ポイント1** 出荷・配送に関する責任者名を明記します。
- ポイント2** 出荷・配送管理の目的を明記します。
- ポイント3** 管理手順を具体的に定め、また、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** 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。

製品の出荷・配送マニュアル記載例

I 責任者

責任者名 _____

ポイント1

II 目的

微生物の増殖を防止し，製品の品質を維持する

ポイント2

III 実施方法

ポイント3

【出荷時温度管理手順】

- 1 配送車の庫内温度の確認を車両ごとに行い，記録する。
- 2 庫内温度は -18°C 以下とする。
- 3 庫内温度が不適の場合，配送車を変更するか，十分に庫内が冷却されるまで製品の積み込みを中止する。

【搬送時温度管理手順】

- 1 搬送中の庫内温度が，常時 -18°C 以下となるよう温度設定を調整する。
- 2 配送途中の荷降ろし作業の際は，扉の開放時間の短縮などにより，庫内温度が大幅に変動しないよう配慮する。

【販売伝票の保管手順】

全ての販売伝票を3年間保存する。

IV 記録方法

ポイント4

【出荷時温度管理記録簿 記載例】

年 月分

責任者名 _____

配送日	配送車番号	点検時刻	庫内温度	不適の場合の対応	実施者
2	1号	○:○	-20°C		
	2号	○:○	-15°C	冷却継続 製品積み込み中止	
		○:○	-18°C		

かき加工品（冷凍）製造業の認証基準に係るQ&A

2-1 集荷・検収

Q 「原料かき出荷業者」とは、どのような事業者か。

A 処理業者（むき身し、又は詰め合わせる事業者）及び仲買業者（「むき身したかき」若しくは「詰合せしたかき」を集荷して詰合せ、他に出荷する事業者）のこと。

Q 原料かき検収時の確認事項は、他にどのようなものがあるか。

A pH値、揮発性塩基性窒素(VBN)量なども考えられる。

2-4 選別工程の管理

Q 選別工程における異物除去の方法はどのようなものでもよいか。

A 適切に異物が除去できる方法であればよい。

例として、目視、金属探知機、異物形状検査機などがある。

Q マニュアルにある金属探知機や異物形状検査機は必ず使用しなければならないのか。

A 必要に応じて実施するということであって、必須ではない。

2-5 凍結工程の管理

Q 凍結温度、凍結時間に決まりはあるのか。

A 特に決まりはない。ただし、凍結温度が高かったり、凍結時間が長かったり（緩慢凍結）すると製品の内部に大きな氷の結晶が形成され、品質の低下につながる。よって、急速凍結となる凍結温度、凍結時間が望ましい。

2-6 食品添加物の使用

Q 食品添加物を使用しないかき加工品（冷凍）を製造しているが、食品添加物の管理は省略してよいか。

A 日常の計量記録などは省略できる。

ただし、原材料由来の食品添加物の管理は必要となる。

2-10 出荷・配送

Q 配送を委託している場合もこの項目は必要か。

A 委託している場合でも実施できるようなマニュアルを作成し、実施する必要がある。

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 ーかき加工品（冷凍）製造業ー

平成 25（2013）年 3 月 29 日発行

令和 3（2020）年 6 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