

栃木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

「特定基準」 編

みそ製造業



第 章 衛生管理マニュアルの記載

左ページに基準の内容、衛生管理の目的、マニュアル作成のポイントの解説と右ページにその記載例を項目ごとに示してあります。

また、記載例には、記録帳票例を示しました。

特定基準 みそ製造業

米みそ、麦みそ、豆みそ又は調合みそを製造する施設

1	機械器具類の衛生管理	1
(1)	磨砕機	1
(2)	発酵、熟成容器	3
2	食品等の衛生的な取扱い	5
(1)	原材料の検収	5
(2)	食品添加物の使用	7
(3)	原材料の下処理	11
(4)	製品工程の管理	13
(5)	製品の小分け、包装	19
(6)	表示	23
(7)	製品検査	25
(8)	保存用検体	27

【特定基準 みそ製造業】

1 機械器具類の衛生管理

(1) 磨砕機

< 内容 >

磨砕機の洗浄手順が示されていること

< 頻度等 >

作業終了ごとに洗浄を行う旨の記載があること

< 記録の方法等 >

洗浄状況を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

味噌の製造における、機械器具類の衛生管理では、磨砕機の洗浄方法に重点を置く必要があります。

洗浄不足によるたんぱく質などの汚れが付着したままの作業は、細菌が繁殖しやすくなります。洗浄不足による二次汚染を防ぐには、素材や特性に応じた適切な洗浄の方法を選ぶことが大切です。

マニュアル作成のポイント

磨砕機の洗浄手順を具体的に記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

磨砕機の洗浄に関する責任者を明記します

磨砕機を管理する目的を明記します

磨砕機の衛生管理手順を具体的に記載します

磨砕機の洗浄状況を確認した結果の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 機械器具類の衛生管理 (1) 磨砕機

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の磨砕機の衛生管理手順に基づき実施する

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

機械器具類の洗浄不足を原因とした、細菌による汚染を防止する

< 機械器具類の洗浄手順 > ← [作成のポイント]

器具名	洗浄方法	頻度
磨砕機	毎日、作業終了後に 洗剤で専用ブラシを使用し洗浄する 細かい部分は特に器具の大きさに合ったブラシを使用し、洗い残しがないようにする 最後に熱湯をかけ、十分に乾燥する	1日1回
器具類	毎日、作業終了後に分解可能部分は取り外し、 洗剤で専用ブラシを使用し洗浄する	1日1回
水槽	毎日、作業終了後に 洗剤にて専用ブラシを使用し、洗浄する	1日1回
パイプ類	分解してから 洗剤にて洗浄後、十分乾燥する	1日1回

共通基準の機械器具類の4 機械器具類の衛生管理(1) 機械器具類の項と併せて記載する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

磨砕機の管理状況について、次のとおり記録する

責任者名 _____

平成19年6月分

【磨砕機の管理表 記載例】

日	種類	洗浄	乾燥	実施時間	点検者名
1	磨砕機			15:00	
	パイプ類			15:40	

【特定基準 みそ製造業】

1 機械器具類の衛生管理

(2) 発酵、熟成容器

<内容>

木製の発酵、熟成容器の管理手順が示されていること

<頻度等>

定期的に管理する旨の記載があること

<記録の方法等>

管理状況を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

木製の発酵、熟成容器を使用する場合、管理が悪いと、容器を通して製品へ汚染を拡大してしまう恐れがあります。このような二次汚染を防止するには、容器に製品を投入する前に、十分な洗浄や消毒を行い、使用することが大切です。

マニュアル作成のポイント

木製の発酵、熟成容器の管理手順を具体的に記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

木製の発酵、熟成容器の管理に関する責任者を明記します

木製の発酵、熟成容器を管理する目的を明記します

木製の発酵、熟成容器の衛生管理手順を定め、具体的に記載します

木製の発酵、熟成容器の管理状況確認結果の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 機械器具類の衛生管理 (2) 発酵、熟成容器

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の木製の発酵、熟成容器の衛生管理手順に基づき実施する

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

木製の発酵、熟成容器の管理不足による有害微生物汚染の拡大を防止する

< 木製の発酵、熟成容器の衛生管理手順 > ← [作成のポイント]

洗浄方法	管理方法	頻度
専用のブラシにて中性洗剤で洗浄後、流水ですすぐ 熱湯をかける	カビが発生しないように、水切りをしっかりと行う 容器保管場所の窓、出入口は、ねずみや昆虫の侵入を防ぐため開放しない又は網戸を使用する	容器の使用終了後

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

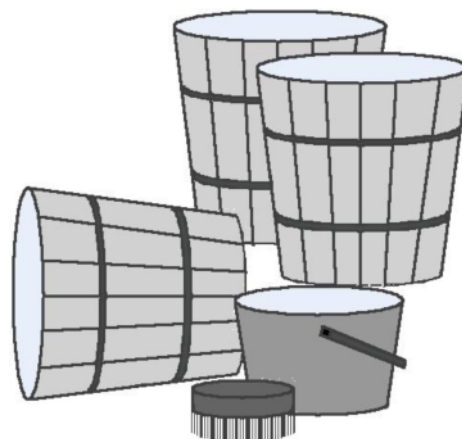
木製の発酵、熟成容器の管理状況について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【木製の発酵、熟成容器の管理表 記載例】

平成19年6月分

日	容器名	洗浄	保管管理	実施時刻	点検者名
1	米味噌用容器			15:20	



【特定基準 みそ製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(1) 原材料の検収

<内容>

大豆に関しては遺伝子組換えの有無を確認する手順が示されていること

<頻度等>

搬入ごとに確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

遺伝子組換え大豆の有無についての証明書等を保存する旨の記載があること

確認結果を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

国内では遺伝子組換え大豆は生産されていないので、国産大豆を使用する場合は、遺伝子組換えでない旨の表示をする必要はありません。しかし、遺伝子組換え大豆と分別大豆を用いた場合には、その旨を表示する必要があります。

みそ製造業者は、仕入れ先から、国産大豆、又は遺伝子組換え大豆若しくは分別していない大豆のいずれかを確認し、製品に正しい表示をする必要があります。これらの情報は原材料の表示で確認するか、分別生産流通管理証明書で確認します。

マニュアル作成のポイント

仕入先から、製品に必要な表示をきちんと確認し、記録することが大切です。特に、大豆では遺伝子組換えの有無を確認することが重要な管理点になります。搬入時の確認、検収内容について及びその記録方法を決めなくてはなりません。

作成のポイントは、次のとおりです。

大豆の検収に関する責任者を明記します

大豆の検収に目的を明記します

大豆の検収方法・頻度及び不適であった場合の対応を具体的に記載する

検収の記録は専用の記録簿に記載します。大豆は、遺伝子組換えの有無等について確認し、記録します

衛生管理マニュアル記載例

2 食品等の衛生的な取扱い (1) 原材料の検収

< 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]

が責任者となり、以下の計画に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]

原料大豆の遺伝子組換えに関する検収を適切に行う

< 検収手順 > ←————— [作成のポイント]

検収時のチェック				
原材料の種類	頻度	検収内容	不適の場合の対応	
大豆	納品時	包装状態	外袋の破損	返品
		遺伝子組換えの有無	表示の不備 証明書の不備	返品又は製品にその旨を表示

< 記録の方法 > ←————— [作成のポイント]

大豆の遺伝子組換えの有無等に関して確認し、次のとおり記録する

責任者名 _____

【原材料大豆 記録 記載例】

平成 19 年 6 月分

検 収 記 録 簿				
仕入日	証明書	遺伝子組換えの分類	点検者名	不適時の対応
7 日				
13 日				
22 日	×	不明		返品
証明書：分別生産流通管理の証明書あり、なし× 分類：遺伝子組換え大豆 × 遺伝子組換え不分別 非遺伝子組換え大豆				

【特定基準 みそ製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 食品添加物の使用

<内容>

食品添加物の使用手順及び使用添加物一覧の作成が示されていること
不適正な使用をした場合の対応方法が示されていること

<頻度等>

使用基準のある添加物については、製造品目ごとに適正使用の確認をする旨の記載があること

<記録の方法等>

添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

食品添加物は、その使用量や方法が定められているものがあります。不適正な使用を避けるために、使用している添加物の一覧表を作成し、実情を把握するとともに適正な使用に努めます。

マニュアル作成のポイント

食品添加物の使用方法を具体的に定め、記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

食品添加物の使用に関する責任者を明記します

食品添加物を管理する目的を明記します

使用方法を具体的に定めた使用添加物一覧を作成します

製品ごとに使用する添加物一覧を作成します

不適正な使用をした場合の対応方法を記載します

添加物の使用状況及び不適正な使用をした時の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (2) 食品添加物の使用

◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の内容に基づき実施する

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

食品添加物の使用基準を守り、不適正な使用を防止する

< 使用添加物一覧 > ← [作成のポイント]

添加物名	使用目的	使用基準	使用方法
ソルビン酸	保存料	1,0g/kg 以下 ソルビン酸として	大豆 30kg 当たり g
次亜硫酸ナトリウム	漂白剤	0.03g/kg 以下 (SO ₂ としての残存量)	大豆 30kg 当たり . g

< 製品ごとの使用添加物一覧 >

製品名	製造量	使用添加物名	使用量	表示方法
米味噌	30kg (1樽当たり)	ソルビン酸	g	保存料 (ソルビン酸)

不適正使用時の対応方法	調整可能：適正值に調製する 調整不可：廃棄する
-------------	----------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

添加物の使用状況について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【添加物管理台帳 記載例】

平成19年分

添加物名	ロット番号	納品日	使用開始日	使用終了日	不適時の対応
ソルビン酸	S729	4月4日	4月7日	6月16日	
次亜塩素酸ナトリウム	P965	4月8日	4月12日	6月18日	

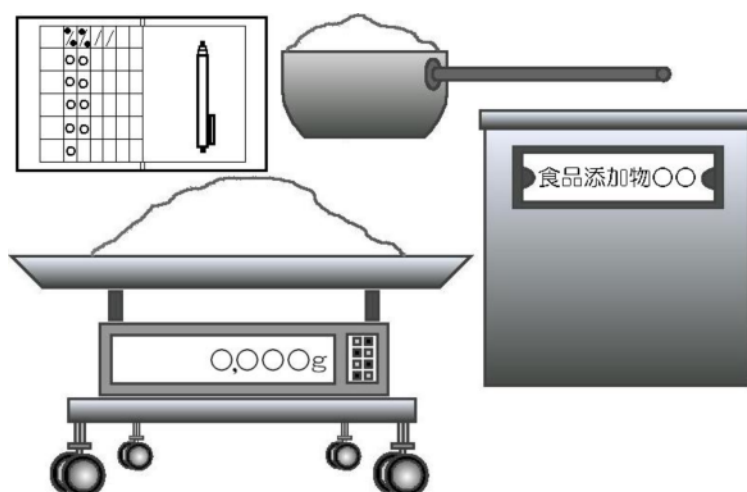
責任者名 _____

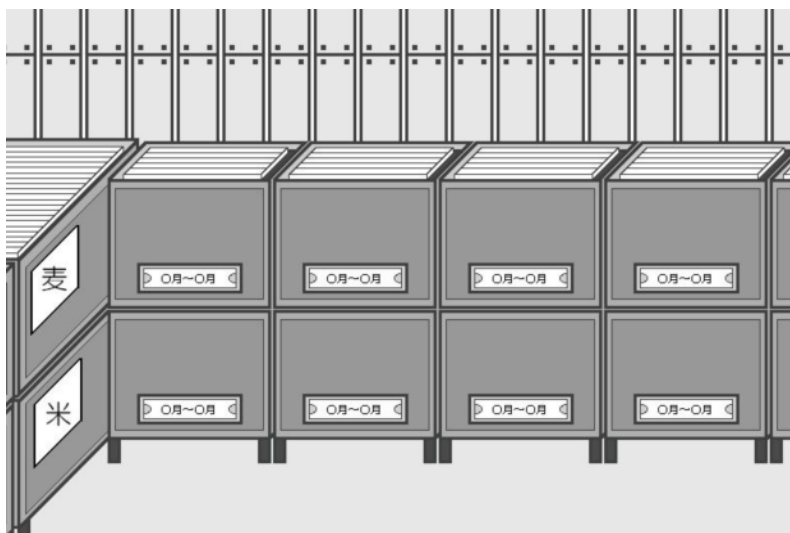
【添加物使用記録簿 記載例】

平成19年6月

日	製品名 (製造数)	添加物名	製造量	使用量	計量確認者	不適時の対応
1	米みそ	ソルビン酸	kg	g		

使用基準のない添加物を使用する場合は、使用記録簿の記載は必要ない





【特定基準 みそ製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) 原材料の下処理

< 内容 >

原料大豆の洗浄手順が示されていること

< 頻度等 >

原料豆の浸漬前に洗浄状況を確認する旨の記載があること

< 記録の方法等 >

確認結果を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

原料大豆の洗浄を入念に行うことにより、汚れや異物が取り除かれ、浸漬時の大豆中の病原菌などの増殖や品質劣化を軽減することができます。原料豆の洗浄は、適切に実施することが重要です。

マニュアル作成のポイント

原料大豆の洗浄手順を定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです

大豆の洗浄に関する責任者を明記します

大豆の洗浄工程を管理する目的を明記します

大豆をどのような方法で洗浄するか具体的に定め、記載します

大豆の洗浄状況を記録する方法を記載します

<衛生管理マニュアル記載例>

2 食品等の衛生的な取扱い (3) 原材料の下処理

<責任者氏名> ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の洗浄手順に基づき実施する

<衛生管理の目的> ← [作成のポイント]

原料大豆の洗浄を入念に行い、汚れや微生物を取り除くことにより、有害微生物の増殖及び異物の混入を防止する ← [作成のポイント]

<大豆の洗浄手順>

実施方法	<p>計量後、洗浄槽において、飲料適の水を使用し、空気ブローによる洗浄を3回実施する</p> <p>記録事項：洗浄回数、水温、濁り、異物</p> <p>【洗浄のポイント】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・水温は15以下に設定する ・原料豆についている土やゴミ等を十分取り除く ・汚れた水で繰り返し洗ったり、漬けっぱなしにしない ・洗浄機による洗浄の場合は、大豆量、汚れ等に合わせ、洗浄時間を調整する <p>浸漬前の確認方法</p> <p>毎洗浄後、浸漬水の汚れ等(濁り、昆虫類の死骸、わらくず等)の有無を確認する</p>
------	--

<記録の方法> ← [作成のポイント]

原料大豆の洗浄状況について、次のとおり記録する。

責任者 _____

【大豆の洗浄実施記録簿 記載例】

平成19年6月

日付	洗浄回数	水温	濁り	異物	点検者名	不適時の対応
1	3	12				
2	3	11	×			濁りあり、再洗浄の実施
3	3	11				
4	3	11				
5						

【特定基準 みそ製造業】

2 食品等の衛生的な取り扱い

(4) 製造工程の管理 -

< 内容 >

加熱（蒸煮）工程における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

< 頻度等 >

製造品目ごとに加熱温度及び加熱時間を確認する旨の記載があること

< 記録の方法等 >

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

加熱工程で温度や時間の管理を徹底することにより、病原菌などの増殖を防止します。特に加熱ムラの防止は、加熱温度（蒸気圧）及び時間を厳密に管理することで制御できます。

マニュアル作成のポイント

どのような方法で加熱工程の温度や時間を管理するか記載します

作成のポイントは次のとおりです

加熱工程に関する責任者を明記します

加熱工程を管理する目的を明記します

加熱工程の温度及び時間の確認方法を具体的に記載します

加熱工程の管理について確認結果及び不適時の対応についての記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (4) 製造工程の管理

< 責任者氏名 > ← _____ 【作成のポイント】

が責任者となり、以下の蒸煮釜の管理手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← _____ 【作成のポイント】

加熱工程における温度や時間の管理を徹底し、細菌の増殖を防止する

< 加熱(蒸煮)工程における温度管理手順 > ← _____ 【作成のポイント】

加熱条件	加熱温度； _____ 以上 加熱時間； _____ 分以上実施
不適時の対応方法	温度や時間不足の場合は、再加熱又は廃棄する

< 記録の方法 > ← _____ 【作成のポイント】

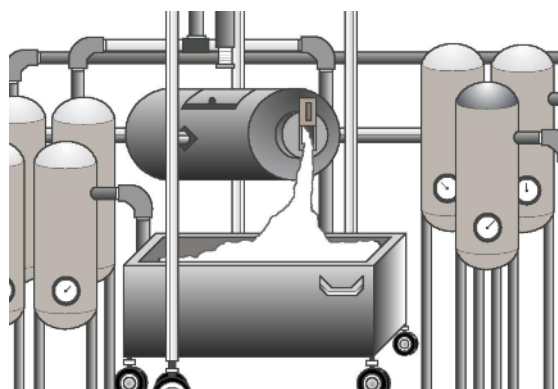
加熱工程の確認結果及び不適時の対応について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【加熱工程 確認記録表 記載例】

平成 19 年 9 月

日	加熱温度	加熱時間		点検者名	不適時の対応
		開始時刻	終了時刻		
1		:	:		
2		:	:		
3		:	:		



【特定基準 みそ製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(4) 製造工程の管理

< 内容 >

発酵、熟成工程における産膜酵母等の発生防止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

< 頻度等 >

産膜酵母等の発生状況を製造品目ごとに確認する旨の記載があること

< 記録の方法等 >

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

産膜酵母は、環境や衛生管理の不十分な工場内で、発酵・熟成時に容器の表面やその周辺で生育・増殖します。また、混合時に不均一で塩分のバラツキがあった場合にも、増殖を招く要因にもなりますので注意が必要です。

マニュアル作成のポイント

どのような方法で産膜酵母等の発生を防止するか記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

発酵、熟成時の衛生管理手順の責任者を明記します

発酵、熟成時を衛生管理する目的を明記します

発酵、熟成時の衛生管理手順を定め、記載します

不適時の対応方法について記載します

産膜酵母の発生状況の確認結果及び不適時の対応についての記録方法を記載
します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (4) 製造工程の管理 -

◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の発酵、熟成管理手順に基づき実施する

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

発酵、熟成時の環境不備による産膜酵母等の発生を防止する

< 産膜酵母発生防止の管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 防止手順

取扱い手順	清潔な専用の清潔な白衣、靴、帽子、マスクを着用する 手洗いを入念に行う
環境の整備	直射日光がタンクに当たらないようにする 作業室内の温度が高温にならないように設定する 作業室内の湿度の管理に注意する(天井からの結露水の落下を防ぐ) 床面及び壁は、洗浄できる構造と材質であること 出入り以外はドアの開放禁止 窓を開放する場合は、網戸を使用する
タンクの管理	みその表面をシート等で覆い、密着させる

(2) 管理方法

確認頻度	チェック項目
1日1回	タンク表面の目視確認 発酵、熟成室の衛生状況の確認 品温

不適時の対応方法	管理手順を逸脱したものや産膜酵母発生の場合は廃棄する
----------	----------------------------

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

発酵、熟成室の管理状況について、次のとおり記録する。

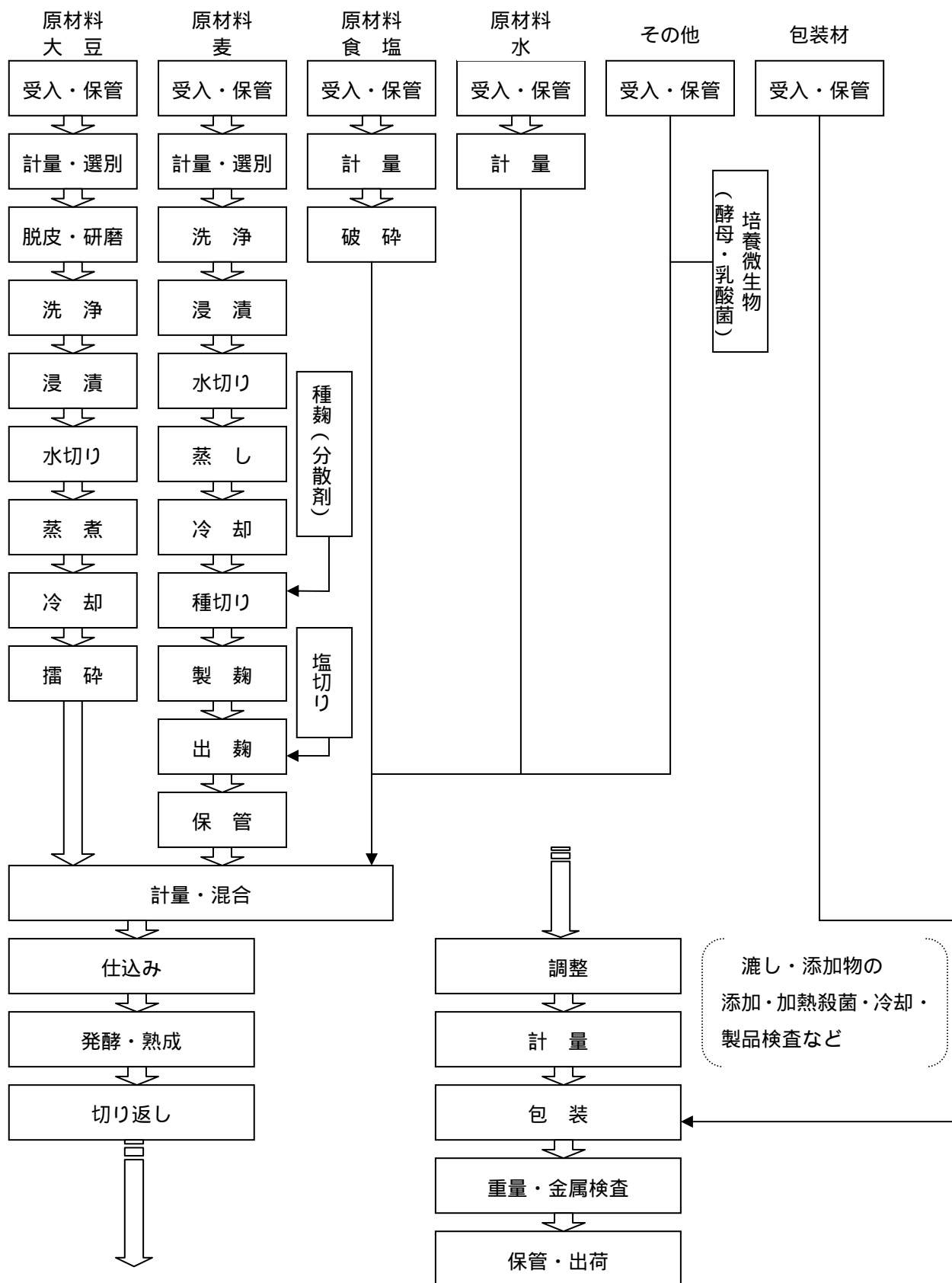
責任者名 _____

【漬込み、熟成室管理記録表 記載例】

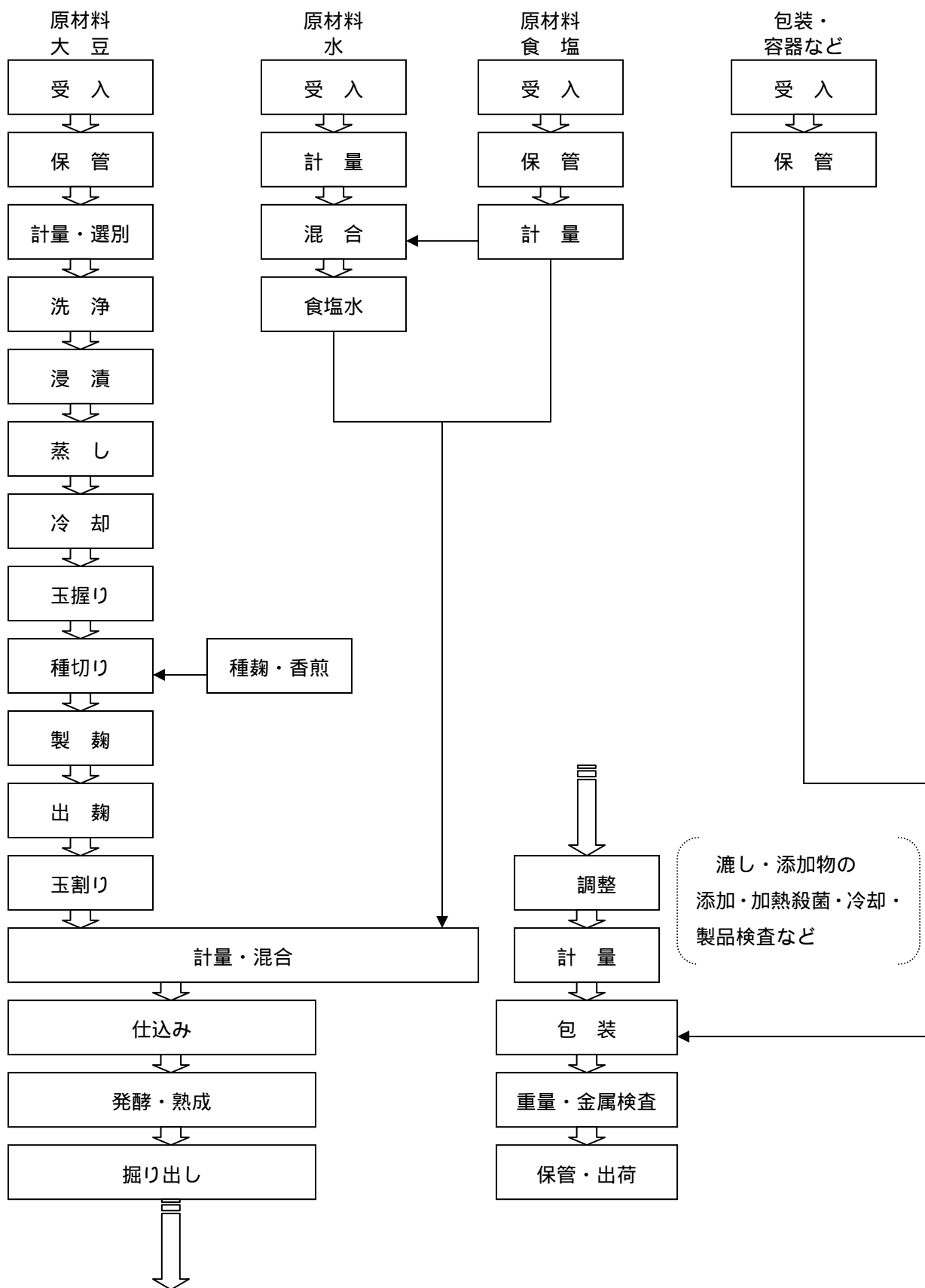
平成19年6月分

日	場所	室温	湿度	品温	pH	点検者名	不適時の対応
1	米みそI77		%		.		

【製造工程記載例】：みそ製造業（米・辛口・粒味噌（5～10歩・食塩12%前後））



【製造工程記載例】：みそ製造業（麦味噌）



【特定基準 みそ製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 製品の小分け、包装

<内容>

製品の小分け、包装の実施手順が示されていること

自動的に充填する機械類を使用する場合は、その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

<頻度等>

製造品目ごとに実施状況を確認する旨の記載があること

機械類の管理は作業開始時を含み1日1回以上行う旨の記載があること

<記録の方法>

確認結果及び不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

製品を小分け、包装する場合、使用器具類の洗浄・消毒不足や作業者の取扱い等の不備により、有害微生物に汚染される可能性があります。製品の小分けや包装作業が衛生的な環境で行われるよう適性に管理することが大切です。

マニュアル作成のポイント

製品の小分けや包装する作業は、さまざまな方法があります。

機械によるものや手作業で行うものなど、製品によっても違う場合はそれぞれの作業ごとに具体的に記載します。

作成のポイントは次のとおりです。

製品の小分けや包装に関する責任者を明記します

製品の小分けや包装工程における衛生管理の目的を明記します

製品の小分けや包装を行う手順を具体的に記載します

不適時の対応方法について記載します

製品の小分け、包装に関する確認結果及び不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (5) 製品の小分け、包装

◆ < 責任者氏名 > ←————— [作成のポイント]
が責任者となり、以下の実施手順に基づき実施する

◆ < 衛生管理の目的 > ←————— [作成のポイント]
製品の小分け、包装は衛生的な環境で行い、有害微生物の汚染を防止する

◆ < 実施手順 > ←————— [作成のポイント]

(1) 作業前の手順

小分け、包装室を に温度設定する
手洗いをマニュアルに従って行う
清潔な作業衣、靴、帽子、マスクを着用する
不用品を撤去する
作業台や包装台等に消毒用アルコールを噴霧する
小分け・包装機械に消毒用アルコールを噴霧する
器具類は消毒済みのものを使用する
器具類や容器は、必ず使い捨て手袋着用で触る
作業切替え時には、 、 を繰り返す
作業者は、手荒れや傷、下痢や腹痛がないこと

(2) 包装 (手) 作業の手順

使い捨ての手袋は、専用の密封容器 (取り出しが簡単なもの) に保管する
着用前は手洗いをマニュアルに従って行う
使い捨て手袋を着用する
着用の際は、穴や破れがないか必ず確認してから作業に入る
使い捨て手袋の交換時期
破れた場合、別の作業に移る際、製品以外のものに触れた時
顔や髪の毛に触れた時
使用後は廃棄し、再利用しない

(3) 包装機械類を使用した時の手順

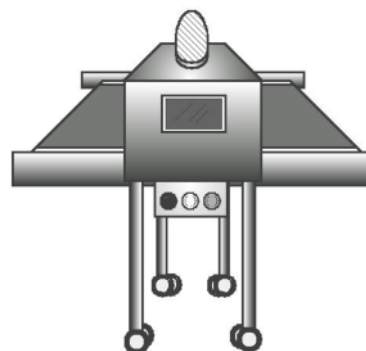
手洗いをマニュアルに従って行う
使い捨て手袋の着用
機械の組み立てやセットを行う
消毒用アルコールを噴霧する
テスト包装を行い、包装状態を確認する
金属探知機が反応するかテストピースを流し、確認する
作業終了後は、分解できるものは分解し、洗浄する
高圧洗浄する場合は、周りに飛び散らないように配慮する
分解したものは、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で10分間消毒を行い、錆がつかないように流水で洗い流す

(4) 保守点検方法及び頻度

共通基準の4 機械器具類の衛生管理
(1) 機械器具類にまとめた方法を再掲してもよい

(5) 不適時の対応方法

機械に不具合が生じた時は、点検中の間は製品に清潔なシートをかぶせ、保存する



◆ <記録の方法> ← [作成のポイント]

製品の小分け、包装について、次のとおり記録する

責任者名 _____

平成19年6月分

【製品の小分け、包装確認表 記載例】

日	製品名	作業台等の洗 浄・消毒の確認	金属探知機に よる検品	点検者名	不適時の対応
1	米甘みそ				
	低塩米みそ				
	米辛口みそ				金属探知機の反応有、 製品中に機械ビス発見 機械の点検、排水を流す 製品を再度金属探知機に流 し確認する 点検中は製品を冷蔵保管

作業台等の洗浄・消毒の確認は、【共通基準】4 器具機械類の衛生管理の記録としてよい
金属探知機による検品；包装後の製品については、金属探知機による検品を実施するこ
とが望ましい

<金属探知機の管理方法記載例>

- 1 金属異物の管理基準の設定
 - (1) 金属探知器の精度基準を定める
Fe 1.2mm、SUS 3.0mm
 - (2) 基準のテストピース確認時期を定める
検品開始前、製品切替時、2時間ごと、検品終了時
- 2 モニタリング方法
連続して全品の検品を実施する
- 3 金属探知機作動時の対応手順の設定
製品を再度金属探知機に通し、作動を確認する
責任者に速やかに連絡し、異物の確認を実施する
金属片の混入が明らかとなった場合
製造を中止し、機械類の破損等の点検作業を実施する
原因を究明し、製品の対応措置を検討する
金属探知機の作動不良の場合
金属探知機の精度を確認し、正常に作動する場合は、製造を再開する

【特定基準 みそ製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(6) 表示

<内容>

包装品については、関係する法令で定められた事項の表示見本が示されていること

表示に誤りがあった場合の対応方法示されていること

<頻度等>

表示内容を製造品目ごとに確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

確認結果及び表示に誤りがあった時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

表示は消費者が商品を購入する際、製品の情報を得るために必要なものです。容器包装に入れられた加工食品は、食品衛生法、JAS 法等に従って適切な表示をしなければなりません。表示に誤りがあった場合の対応方法については、迅速な対応ができるようあらかじめ定めておくことが大切です。

マニュアル作成のポイント

製造品目ごとに表示見本を作製します。特にアレルギー物質や添加物を使用した場合は、記載漏れがないように注意します。

作成のポイントは、次のとおりです。

表示に関する責任者を明記します

表示の確認する目的を明記します

表示事項（名称・製造者氏名・製造所所在地・原材料・使用添加物・保存方法・消費期限等）を製造品目ごとに作成し、記載します

表示見本の確認頻度を記載します

表示に誤りがあった時の対応方法について記載します

確認結果及び表示に誤りがあった時の対応の記録方法を記載します

表示ラベルの保存をします

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (6) 表示

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の管理方法に基づき実施する

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

法を遵守し、消費者へ適切な製品情報を提供する

< 表示管理方法 > ← [作成のポイント]

表示事項	名称、原材料、原料原産地名、食品添加物、アレルギー物質、内容量、期限表示、保存方法、製造者名、製造所所在地等
------	--

< みその表示 >

表示見本	名 称	米みそ
	原 材 料	大豆(遺伝子組換えでない) 米、食塩、酒精
	原料原産地名	国産
	内 容 量	内容量 g
	消 味 期 限	平成 年 月 日
	保 存 方 法	直射日光を避け、常温で保存してください
	製 造 者	株式会社
	所 在 地	県 市 5 - 5 - 1

確認頻度	ロットごとに表示を確認、確認後貼付ラベルを1枚保管する
不適時の対応方法	貼りなおし可能；変更表示の貼りなおし 貼りなおし不可；廃棄

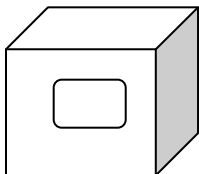
< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

表示について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【表示確認記録 記載例】

平成19年9月分

日	品 名	ラベル貼付欄	確認欄	点検者名	不適時の対応
20	米みそ		適		

【特定基準 みそ製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(7) 製品検査

< 内容 >

製品検査の実施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

< 頻度等 >

製品検査は定期的に行う旨の記載があること
検査項目及び管理基準が示されていること

< 記録の方法等 >

検査成績表を保存する旨の記載があること
不適時の対応について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

食品添加物は、その使用量や方法が定められているものがあります。不適正な使用を避けるためには、製品検査を行い、使用している添加物の実情を把握するとともに適正な使用に勤めます。

マニュアル作成のポイント

検査する製品の選定や採取方法、実施項目、実施頻度を定めます。

検査機関に依頼する場合は、採取した検体の搬送方法、結果の保管方法など具体的に記載します。自社の検査室で実施する場合は、公定法に準じた方法で行います。使用基準が定められた添加物を使用の場合も理化学検査を実施します。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品検査に関する責任者を明記します

製品検査を実施する目的を明記します

製品検査の実施手順を具体的に定め記載します

製品検査の結果に不適があった場合の対応方法を明記します

不適時の対応の記録方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (7) 製品検査

◆ 責任者氏名 ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の理化学検査実施手順に基づき実施する

◆ 衛生管理の目的 ← [作成のポイント]

定期的に添加物の使用状況を確認し、製品の品質管理を行う

< 製品検査の実施手順 > ← [作成のポイント]

(1) 製品検査の実施項目及び管理基準

理化学検査	【遵守事項】
	使用基準の定めのある添加物を使用している製品について年1回行う
	検査時期は6月上旬とする
	検体は、グラム以上の製品とする
	搬送を含め 研究所に検査を依頼する
検査記録は1年間、製品検査綴に保管する	

< 検査項目 判断基準 >

添加物名	使用目的	使用基準の有無	使用制限
ソルビン酸	保存料	有	調整工程時の添加に限る

(2) 不適時の対応方法

不適時の対応	当該同一ロット製品の出荷停止及び廃棄回収等の措置(在庫がある場合) 製造当日の食品添加物使用に係る記録の確認 最大使用量の確認 食品添加物使用手順の確認
--------	---

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

責任者名 _____

【製品検査記録 記載例】

平成19年分

検査年月日	製品名	不適事項	対応
7月1日	米甘みそ		

【特定基準 みそ製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(8) 保存用検体

< 内容 >

製品について保存用検体の保存手順が示されていること

< 頻度等 >

保存対象、保存方法及び保存期間の記載があること

< 記録の方法等 >

保存用検体として保存した製品について記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

検体を保存することは、不良食品や食中毒が疑われた場合、原因の究明をする手がかりとなり、再発防止をするためにも重要です。また、販売された製品が原因でない場合は、事実を証明するためにも必要な項目です。

みその賞味期限は、販売日から長期間にわたるため、工場内の保管場所の許容量を考慮し、保存対象、保存期間を定め、定期的な外観検査等を行い、安全性の確認を行います。

マニュアル作成のポイント

検食の採取方法や量、保存温度等を具体的に定めます。

作成のポイントは次のとおりです。

保存用検体の保存に関する責任者を明記します

保存用検体を保存する目的を明記します

対象となる製品を決め、保存方法や保存期間を記録します

保存した製品の記録方法を記録します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (8) 保存用検体

- ◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]
が責任者となり、以下の検食の保存手順に基づき実施する
- ◆ < 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]
食中毒発生時の原因の究明及び再発を防止する

< 保存用検体の保存手順 > ← [作成のポイント]

対象となる製品	全製品
採取方法	製造品目ごとに1袋(1パック)採取する 賞味期限を超える保存日を設定すること 包装が完了した残りものを採取し保存するのは禁止
保存方法	表示の通り
保存温度	表示の通り
保存期間	米甘みそ： 日 米辛口みそ： 日 豆みそ： 日
記録簿	保存用検体の保存状況を作業終了後に記載する

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

保存用検体の保存について、次のとおり記録する

責任者名 _____

【保存用検体記録簿 記載例】

平成 19 年 6 月分

採取日	製品名	廃棄予定日	廃棄日	確認者
1 日	米甘みそ	年 月 日	年 月 日	

衛生管理マニュアルの手引き

「特定基準」～みそ製造業～ 編

H19年5月発行

編集 栃木県保健福祉部生活衛生課食品安全推進担当

電話番号 028-623-3114