

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

## あん類製造業





## 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 あん類製造業

生あん、練りあん等を製造する施設

1	機械器具類の衛生管理	1
(1)	洗穀機	1
(2)	絞り袋	5
2	食品等の衛生的な取扱い	
(1)	食品添加物の使用	7
(2)	原材料の下処理	9
(3)	浸漬工程の管理	11
(4)	製造工程の管理(加熱(煮熟))	15
	(水さらし)	17
	(シアン化合物含有豆の渋きり等)	19
	(加熱(あんねり))	23
(5)	製品の小分け・包装	27
(6)	製品の管理	33
(7)	製品の配送	35
(8)	製品検査	39
(9)	保存用検体	43

【特定基準 あん類製造業】

1 機械器具類の衛生管理

(1) 洗穀機

< 内容 >

洗穀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

原料豆の洗穀後、原料豆由来の土壌菌等有害微生物が洗穀機に残存しないよう、定められた手順で機械類を洗浄することが重要です。

マニュアル作成のポイント

洗穀機の洗浄手順を定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

洗穀機の洗浄に関する責任者を明記します

洗穀機の洗浄の目的を明記します

洗穀機の洗浄手順、頻度を定め、具体的に記載します

洗穀機の洗浄状況について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) 洗穀機

< 責任者氏名 > ← [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の機械器具類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 ]

機械器具類の洗浄不良を原因とした、有害微生物による二次汚染を防止する。

< 機械器具類の洗浄・消毒手順 > ← [ 作成のポイント ]

種 類	頻 度	洗 浄 ・ 消 毒 方 法
選別機	1日1回	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 熱湯で消毒後、十分に乾燥する
洗穀機	1日1回	分解してから 洗剤にて洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒、水洗後、十分乾燥する
加 熱 釜	1日1回	毎日、作業終了後に 洗剤で専用ブラシを使用し、洗浄する 水洗後、熱湯で消毒し、十分に乾燥する
浸漬槽	1日1回	毎日、作業終了後に 洗剤で専用ブラシを使用し、洗浄する 水洗後、熱湯で消毒し、十分に乾燥する
製あん機	1日1回	毎日、作業終了後に分解し、 洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒、水洗後、十分に乾燥する
圧搾脱水機	1日1回	毎日、作業終了後に分解し、 洗剤で洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒、水洗後、十分に乾燥する
沈降タンク	1日1回	毎日、作業終了後に 洗剤にて洗浄する 水洗後、熱湯で消毒後、十分に乾燥する 作業開始前に煮沸後、使用する
あん練り釜	1日1回	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 洗浄後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒、水洗後、十分乾燥する

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]

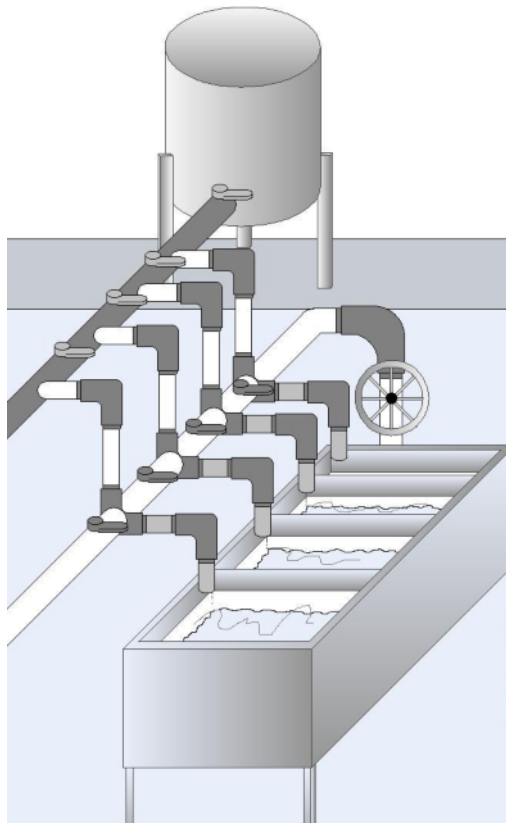
機械器具類の洗浄・消毒状況について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

平成19年11月分

【機械器具類の洗浄・消毒記録 記載例】

確認日	1		2		3
	洗浄・消毒	点検結果	洗浄・消毒	点検結果	洗浄・消毒
機械器具類					
選別機					
洗穀機					
加熱釜					
浸漬槽					
製あん機					
圧搾脱水機					
沈降タンク					
あん練り釜					
点検者名					
不適時の対応					



## 【特定基準 あん類製造業】

### 1 機械器具類の衛生管理

#### (2) 絞り袋

##### < 内容 >

絞り袋の洗浄、消毒手順が示されていること

##### < 頻度等 >

洗浄、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること

##### < 記録の方法等 >

洗浄、消毒の状況を記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

絞り袋は、使用後十分洗浄し、消毒することが重要です。

洗浄不足によるたんぱく質の残存や乾燥不足など細菌が発育するための条件が整うと、有害微生物が増殖する危険があります。

### マニュアル作成のポイント

絞り袋の洗浄・消毒手順を定め、記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

絞り袋の洗浄・消毒に関する責任者を明記します

絞り袋を洗浄、消毒する目的を明記します

絞り袋の洗浄・消毒手順及び実施頻度を定め、具体的に記載します

絞り袋の洗浄・消毒状況について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) 絞り袋

< 責任者氏名 > ← [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の絞り袋の洗浄・消毒手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [ 作成のポイント ]

絞り袋の洗浄・消毒不良を原因とした、有害微生物等による汚染を防止する。

< 絞り袋の洗浄・消毒手順 > ← [ 作成のポイント ]

毎日、作業終了後に 洗剤にて洗浄後、熱湯で消毒し乾燥させる  
汚れのひどい場合は、専用手袋を着用し、苛性ソーダで更に汚れを落とし、水洗後、熱湯消毒  
を行う  
作業開始前に煮沸後、使用する

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 ]

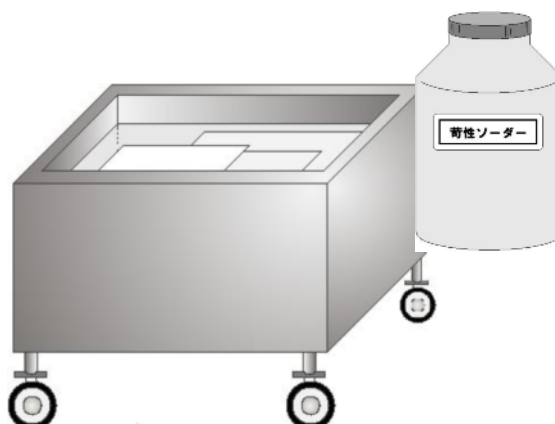
絞り袋の洗浄・消毒状況について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

平成19年11月分

【機械器具類の洗浄・消毒記録 記載例】

月日	洗浄	消毒	乾燥	点検者名	不適時の対応
1日					
2日	×				洗い残しがあつた為再洗浄



## 【特定基準 あん類製造業】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (1) 食品添加物の使用

##### <内容>

食品添加物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>

使用基準に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。

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

食品添加物ごとに使用手順を具体的に定め、記載します

不適正な使用をした場合の対応方法を記載します

食品添加物の使用確認と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 (1) 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、以下の食品添加物の使用手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

食品添加物の不適正な使用を防止する。

< 食品添加物の使用手順 > ← [作成のポイント]

種 類	目 的	使 用 方 法	不適時の対応
サッカリンナトリウム	甘味料	0.2g/kg	廃 棄
シリコーン樹脂	消泡剤	消ほう目的以外の使用してはならない 0,050g/kg 以下	廃 棄

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

食品添加物の使用に関して、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
サッカリンナトリウム	E245	3月4日	3月7日	5月13日	
シリコーン樹脂	Y2231	4月1日	4月4日	8月11日	

責任者名 \_\_\_\_\_

【添加物使用記録簿 記載例】

平成19年分

月日	製品名	添 加 物 名	使用量	計 量 確認者	不適時の対応
9/1	つぶあん	シリコーン樹脂	. g		

【特定基準 あん類製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 原材料の下処理

< 内容 >

原料豆等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、浸漬時の豆中の有害微生物等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。

原料豆の洗浄に関する責任者を明記します

原料豆の洗浄工程を管理する目的を明記します

原料豆の洗浄手順と洗浄状況を確認するための項目を具体的に定め、記載します

原料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 (2) 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、以下の大豆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。

< 原料豆の洗浄手順 > ← [作成のポイント]

実施方法	<p>計量後、洗浄槽において、飲用適の水を使用し、空気ブローによる洗浄を3回実施する                  記録事項：洗浄回数、水温、濁り、異物  <b>【洗浄のポイント】</b>                  ・水温は、 以下に設定すること                  ・原料豆についている土やゴミ等を十分取り除くこと                  ・汚れた水で繰り返し洗ったり、漬けっぱなしにしないこと                  ・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こと                  浸漬前の確認方法                  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]

原料豆の洗浄状況について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

【いんげん豆洗浄記録 記載例】

平成19年9月分

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 あん類製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) 浸漬工程の管理

<内容>

シアン化合物含有豆を使用する場合は、浸漬温度及び時間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>

浸漬温度及び時間を浸漬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

海外から輸入される豆の中には、シアン化合物が含まれる種類があり、加水分解によってシアンを生じて食中毒を起こすことがあり、輸入や製造について規制されています。

シアン化合物含有豆を使用する場合は、浸漬温度や時間を適正に管理し、シアン化合物を除去することが重要です。

マニュアル作成のポイント

シアン化合物含有豆を使用する場合は、どのような方法で浸漬工程の温度や時間を確認するか記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

シアン化合物含有豆の浸漬工程に関する責任者を明記します

シアン化合物含有豆の浸漬工程を管理する目的を明記します

シアン化合物含有豆の浸漬温度及び時間の管理手順とその確認方法を具体的に定め、記載します

浸漬温度及び時間が不適であった場合の対応方法を記載します

浸漬工程の確認結果及び不適時の対応について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) 浸漬工程の管理

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下のシアン化合物含有豆の浸漬工程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]

シアン化合物が製品に残存しないよう、原料豆の浸漬温度や時間の管理を徹底する。

< 浸漬工程の管理手順 >

(1) 浸漬工程の確認手順 ← [作成のポイント]

次のとおり温度及び時間の条件を設定する

浸漬条件	温度： 以上 浸漬時間：4時間以上実施
不適時の対応方法	温度や時間不足の場合は、再浸漬又は廃棄する

生あんの製造基準（食品、添加物等の製造基準 厚生省告示 370号）を満たす条件とする

◆ < 記録の方法 > ← [作成のポイント]

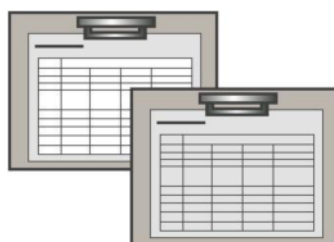
浸漬工程の確認結果及び不適時の対応について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

【浸漬工程 確認記録表 記載例】

平成19年9月分

日	品 種	浸漬温度	浸漬時間		点検者名	不適時の対応
			開始	終了		
1	バター豆		:	:		
	ライマ豆		:	:		
	ホワイト豆		:	:		



(参考) 生あんの製造基準 (食品、添加物等の規格基準 厚生省告示 370号)

シアン化合物を含有する豆類を原料として生餡を製造する場合は、次の方法によらなければならない。

- (1) つけ込みは温湯を用いて4時間以上行うこと。
- (2) 煮込みは、沸きりを1回以上行った後十分に煮沸を継続すること。
- (3) 製あん機にかけて製あんした後、水そうで3回以上十分にさらすこと。

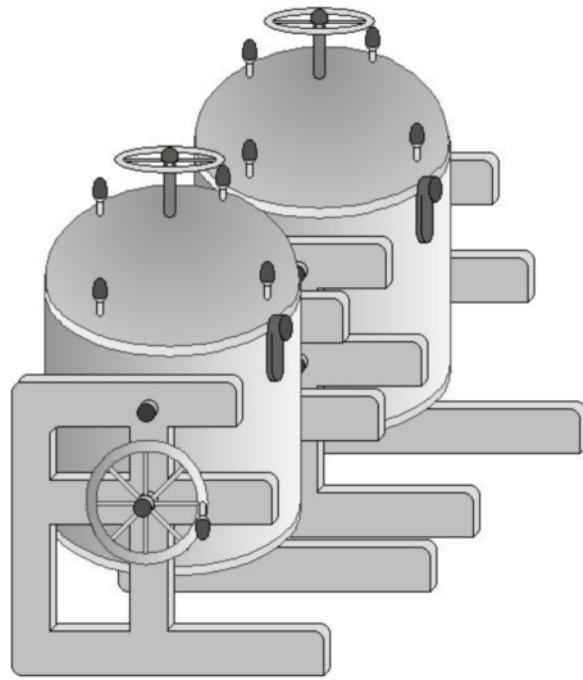
品種・小豆



品種・菜豆







## 【特定基準 あん類製造業】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (4) 製造工程の管理 -

##### <内容>

原料豆の加熱（煮熟）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>

製造品目ごとに煮沸時間等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（煮熟）工程では、温度や時間の管理を徹底することにより、有害微生物などの増殖を防止します。特に加熱ムラは、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。

また、シアン化合物含有豆にあっては、十分に煮沸するもう一つの目的として、シアン化合物を除去することがあげられます。

### マニュアル作成のポイント

どのような方法で加熱工程における温度や時間の管理を行うか記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱（煮熟）工程に関する責任者を明記します

加熱（煮熟）工程の温度管理をする目的を明記します

加熱（煮熟）工程の温度管理手順と温度等の確認方法を具体的に記載します

加熱（煮熟）工程の温度及び時間が不適であった場合の対応方法を記載します

加熱（煮熟）工程の確認結果及び不適時の対応について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 (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、以下の加熱(煮熟)工程の温度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(煮熟)工程における温度や時間の管理を徹底し、有害微生物の増殖を防止する。シアン化合物含有豆にあっては、シアン化合物の製品への残存を防止する。

< 管理手順 >

(1) 加熱(煮熟)工程の温度管理手順 ← [作成のポイント]

加熱釜において次のとおり加熱条件を設定し、煮沸殺菌する

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

シアン化合物含有豆にあっては、生あんの製造基準(食品、添加物等の製造基準 厚生省告示 370号)を満たす条件とする

◆ < 記録の方法 > ← [作成のポイント]

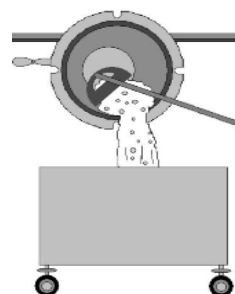
加熱(煮熟)工程の確認結果及び不適時の対応について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

【加熱(煮熟)工程 確認記録表 記載例】

平成19年11月分

日	加熱温度	加熱時間		点検者名	不適時の対応
		開始	終了		
1		:	:		
		:	:		
		:	:		



【特定基準 あん類製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(4) 製造工程の管理 -

<内容>

製あん(脱殻)する場合は、製あん後の水さらし工程における温度管理手順が示されていること

<頻度等>

製造品目ごとに水さらし終了後のあん汁の温度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

製あん工程のある製品では、製あん後の水さらし工程において、温度の管理を徹底することにより、有害微生物等の増殖を防止します。

マニュアル作成のポイント

どのような方法で水さらし工程における温度、時間の管理を行うか記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

水さらし工程に関する責任者を明記します

水さらし工程を管理する目的を明記します

水さらし工程の温度及び時間の確認方法を具体的に記載します

水さらし工程の温度及び時間が不適であった場合の対応方法を記載します

水さらし工程の確認結果及び不適時の対応について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 (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、以下の水さらし温度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 ]

**製あん後の水さらし工程における温度や時間の管理を徹底し、有害微生物等の増殖を防止する。**

< 水さらし管理手順 >

(1) 冷却水の温度管理手順 ← [ 作成のポイント ]

製あん後、次のとおり冷却条件を設定し、水さらしを行う。

冷却水条件	冷却水温度： 以下 飲用適の冷水で絶えず換水しながら実施する 冷却終了後のあん汁温度： 以下
不適時の対応方法	条件を満たさない場合は、再冷却又は廃棄する

◆ < 記録の方法 > ← [ 作成のポイント ]

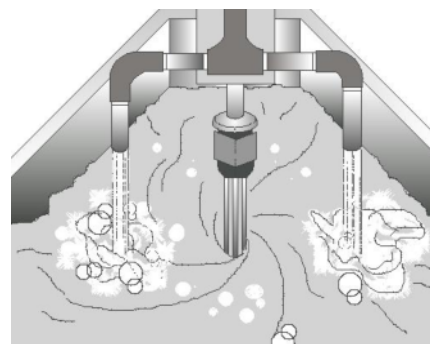
水さらし工程の確認結果及び不適時の対応について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

【水さらし工程 確認記録表 記載例】

平成19年11月分

日	冷却水温度	冷却終了後の 製品温度	あん汁温度	点検者名	不適時の対応
1			〇〇		
			〇〇		
			〇〇		



【特定基準 あん製造業】

2 食品等の衛生的な取り扱い

(4) 製造工程の管理

<内容>

シアン化合物含有豆を使用する場合は、渋きり及び水さらし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回数を確認する旨の記載があること

<記録の方法等>

実施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

シアン化合物含有豆を使用する場合は、渋きり及び水さらしを的確に実施し、シアン化合物を除去することが重要です。

マニュアル作成のポイント

どのような方法で渋きり及び水さらしの回数を確認するか記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

渋きり及び水さらし工程に関する責任者を明記します

渋きり及び水さらし工程を管理する目的を明記します

渋きり及び水さらしの実施回数等を管理手順として具体的に定め、記載します

不適時の対応方法について記載します

渋きり及び水さらしの実施結果及び不適時の対応について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 (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、以下の渋きり及び水さらし工程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]

シアン化合物含有豆の渋きり及び水さらしを的確に実施し、シアン化合物製品への残留を防止する。

< 管理手順 >

(1) 渋きり手順 ← [作成のポイント]

シアン化合物含有豆の渋きりは次のとおり行う。

渋きり条件	回数：1回以上行う
不適時の対応方法	条件を逸脱した場合は、再度渋きり又は煮沸する又は廃棄する

(2) 水さらし手順

シアン化合物含有豆の水さらしは次のとおり行う。

水さらし手順	場所：専用水槽 回数：3回以上 飲用適の冷水で絶えず換水する
不適時の対応方法	条件を満たさない場合は、再度水さらしをする又は廃棄する

シアン化合物含有豆の水さらし手順については、2(4) 水さらし工程の温度管理手順と併せて記載する

◆ <記録の方法> ← [作成のポイント]

(1) 渋きり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(煮熟)工程 確認記録表 記載例】

平成19年9月分

日	渋きりの 実施時刻	煮込み(沸騰)時間		点検者名	不適時の対応
		開始時刻	終了時刻		
1	:	:	:		
2	:	:	:		
3	: . :	:	:		

2(4) 加熱(煮熟)工程と併せて記載してよい

(2) 水さらし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。

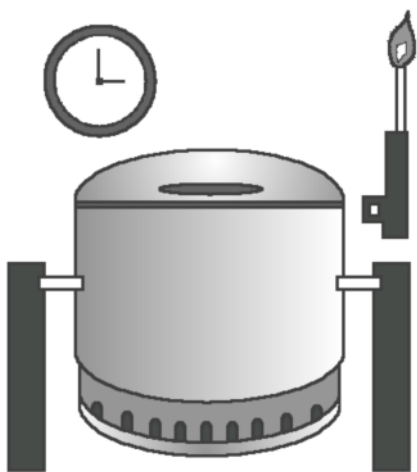
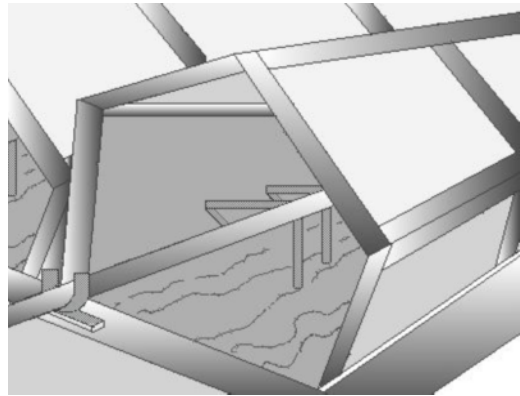
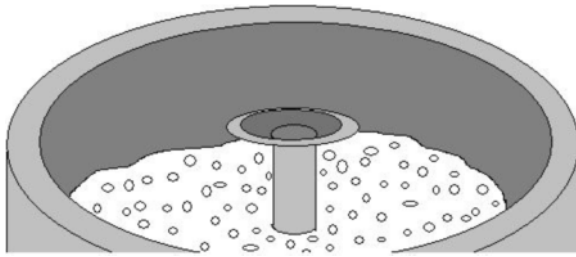
責任者名 \_\_\_\_\_

【加熱工程 確認記録表 記載例】

平成19年9月分

日	水さらし実施時間				点検者 名	不適時の対応
	1回目	2回目	3回目	4回目		
1	: ~ :	: ~ :	: ~ :	: ~ :		





【特定基準 あん製造業】

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（あんねり）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（あんねり）工程では、攪拌しながら、均一な混合と練りを行い、有害微生物等の増殖を防止します。

マニュアル作成のポイント

加熱（あんねり）工程における温度管理手順を具体的に定め、記載します

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱（あんねり）工程に関する責任者を明記します

加熱（あんねり）工程の加熱温度等を管理する目的を明記します

加熱（あんねり）工程の管理手順を定め、加熱温度及び時間の確認方法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

加熱（あんねり）工程の確認結果及び不適時の対応について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 (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、以下の加熱(あんねり)工程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(あんねり)工程における温度や時間の管理を徹底し、有害微生物の増殖を防止する。

< 加熱温度管理手順 > ← [作成のポイント]

以下の加熱条件に基づき実施する

製品名	加熱時間	加熱温度	不適時の対応方法
ねりあん つぶ (1ロット kg)	分間		条件を満たさない場合は再加熱する又は廃棄する
ねりあん こし (1ロット kg)	分間		
<b>管理手順</b> 製造品目ごとに(ロットごと)に加熱温度、時間を確認する 加熱開始時刻(加熱条件設定温度到達時刻)及び加熱終了時刻を記録する			

製造品目ごと、1ロットごとの加熱条件は、計測データをもとに設定する  
 温度計の誤差確認は月1回以上実施する

◆ < 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。

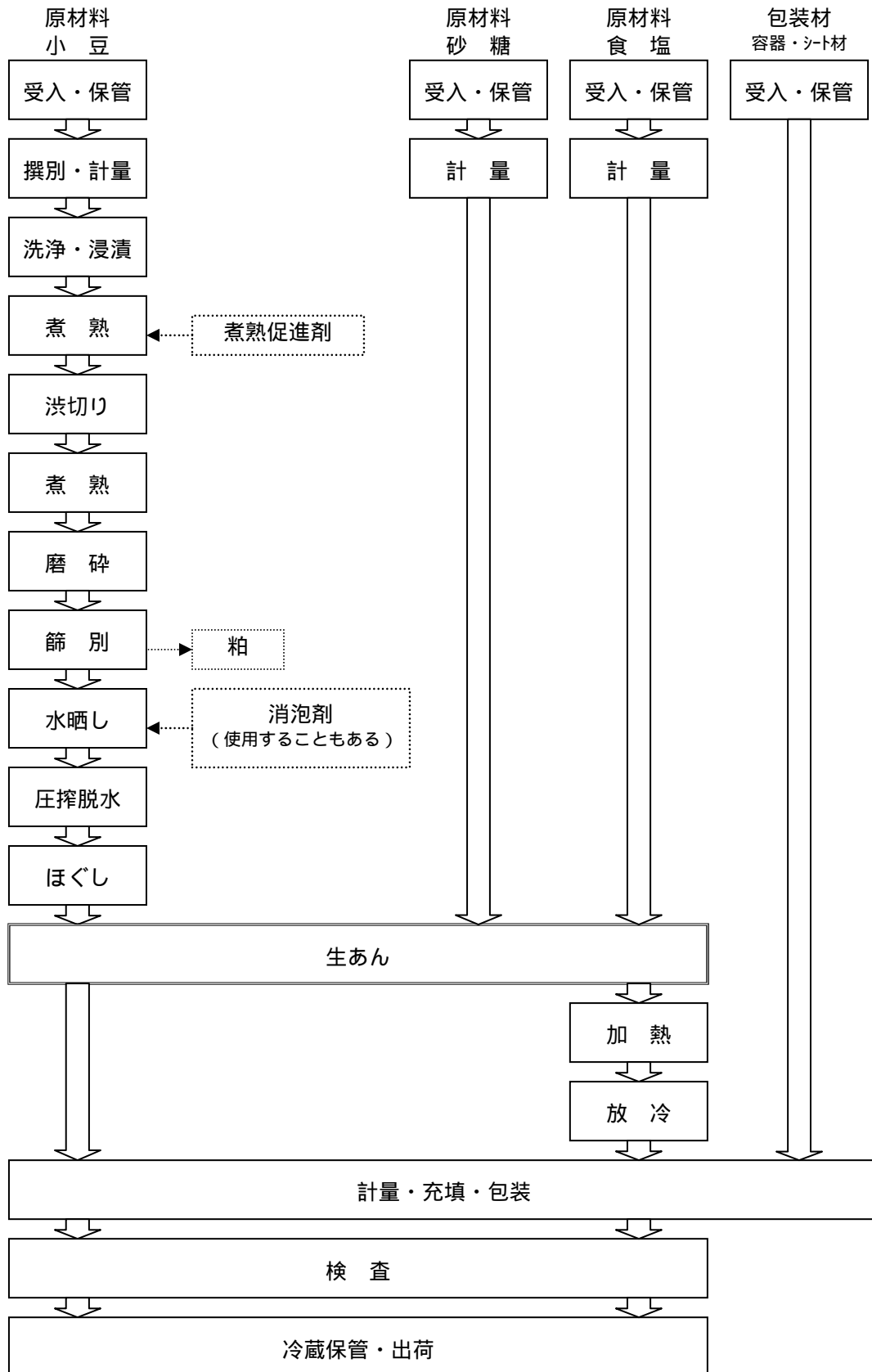
責任者名 \_\_\_\_\_

【ねりあん 加熱工程 確認記録表 記載例】

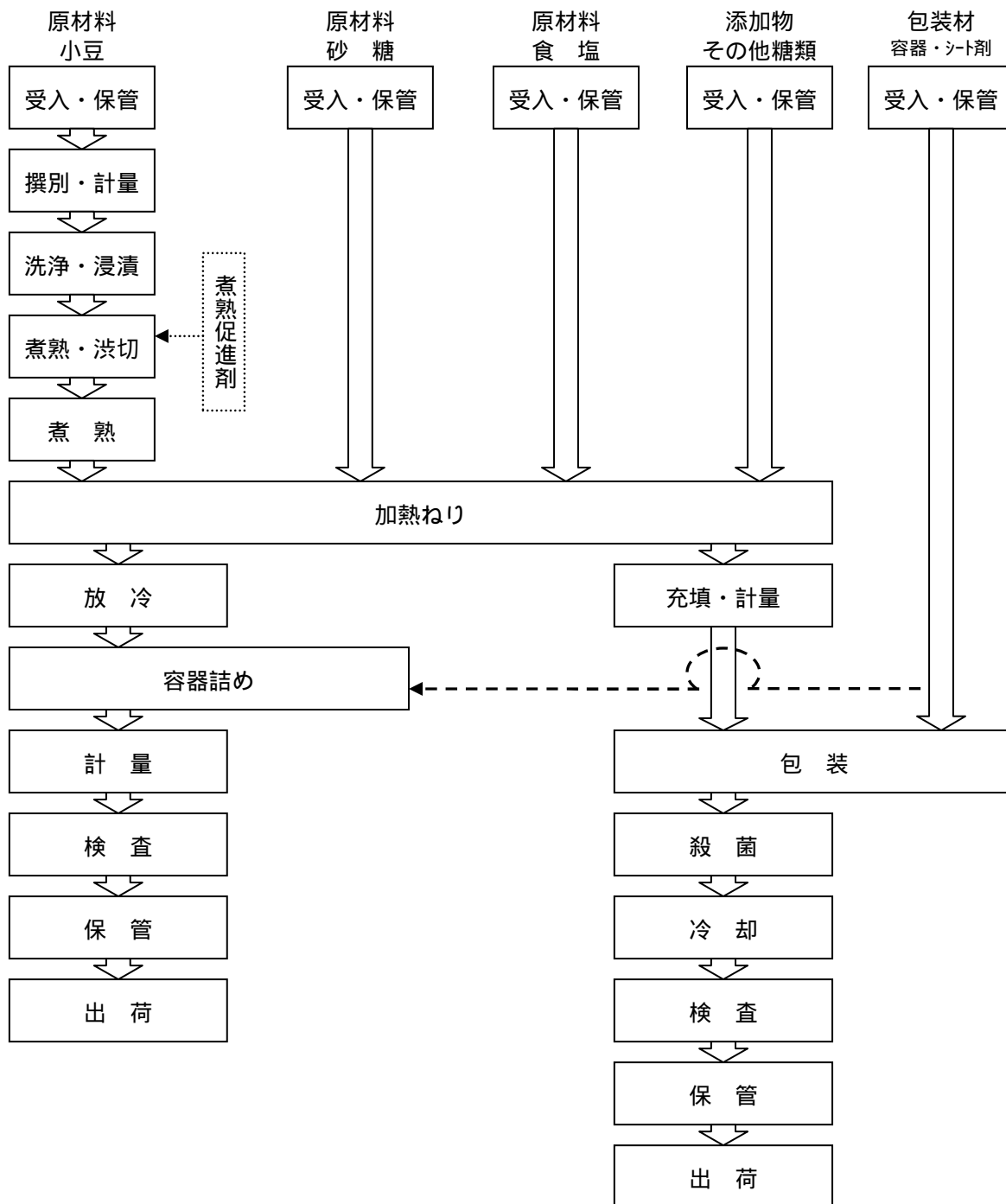
平成19年9月分

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		:	:		
		:	:		
		:	:		

【製造工程記載例】：あん類製造業（生あん・こし餡）



【製造工程記載例】：あん類製造業（つぶあん）



## 【特定基準 あん類製造業】

### 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>

作業開始時に包装台の洗浄、消毒について確認する旨の記載があること

包装台の洗浄・消毒は、1日1回以上行う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

製品を小分け配送する場合、使用器具類の洗浄・消毒不足や作業者の手洗い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ことが重要です。

#### マニュアル作成のポイント

製品の小分けや包装をする作業は、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、包装に関する責任者を明記します

製品の小分け包装に関する目的を明記します

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

包装台の洗浄、消毒に関する確認結果及び不適時の対応方法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、以下の製品の小分け、包装手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [ 作成のポイント ]

**使用器具類、手指から製品への有害微生物等の二次汚染を防止する。**

< 製品の小分け、包装手順 > ← [ 作成のポイント ]

( 1 ) 作業前の手順

小分け、包装フローを 以下に温度設定する  
清潔な作業衣、靴、帽子、マスクを着用する  
手洗いをマニュアルに従って行う  
不用品の撤去  
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、トレー類は必ず使い捨て手袋着用で触る  
作業切り替え時には、 を繰り返す

( 2 ) 包装(手)作業の手順

使い捨て手袋は、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  
使い捨て手袋は表面を汚染ないように着用する  
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

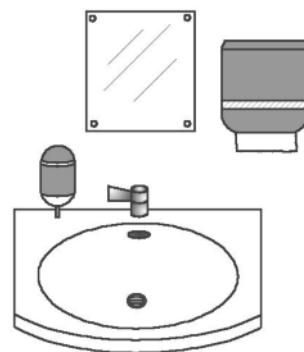
手洗いをマニュアルに従って行う  
使い捨て手袋を着用する  
機械の組み立てやセットを行う  
消毒用アルコールを噴霧する  
試運転を行い設定状況の確認を行う  
金属探知機が反応するかテストピースを流し、確認する  
作業終了後は、分解できるものは分解し、洗浄する  
    高圧洗浄する場合は、周りに飛び散らないように配慮する  
分解したものは、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で 10 分間消毒を行い、錆がつかないように流水で洗い流す

### ( 4 ) 自動小分け包装機械類の洗浄、消毒手順及び保守点検方法

共通基準の 4 機械器具類の衛生管理の項に準じる

### ( 5 ) 不適時の対応方法

機械に不具合が生じた時は、点検の間は製品を冷蔵保存する  
    以上で 1 分以上放置されてしまった場合は、廃棄する  
長時間のストップ後、ライン再開の際は、再度機械類の洗浄消毒を行い、  
ラインに残っていた製品が付着していないことを確認する





<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9月分

【製品の包装確認表 記載例】

日	製品名	作業台等の洗淨・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	ねりあん つぶ				
	生あん		×		金属探知機の反応有、製品中に機械破片発見 機械の点検、テストピースを流す 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

作業台等の洗淨・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

金属探知機の精度確認し、正常に作動する場合は、製造再開する

表示に関しては、共通基準 [5 食品等の衛生的な取扱い \(3\)表示](#) に規定。

< 表示に関する衛生管理マニュアル記載例 >

< 責任者氏名 > ← ( 作成のポイント )

が責任者となり、以下の表示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 )

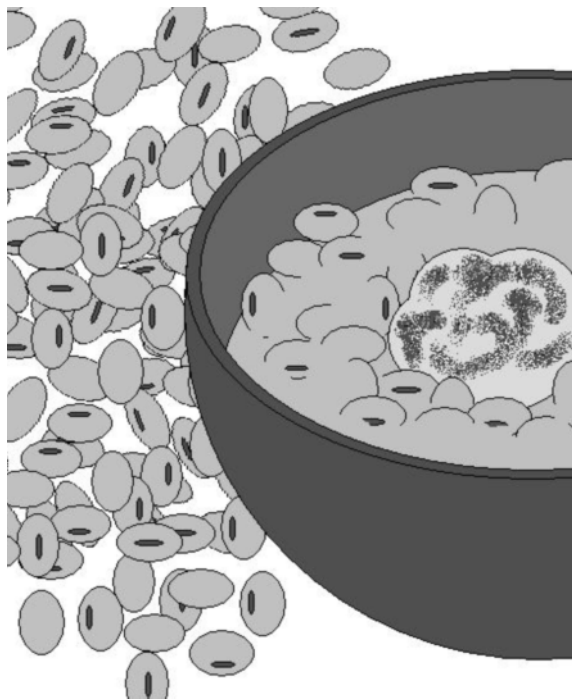
法を遵守し、消費者に適切な製品情報を提供する。

< 表示管理方法 > ← [ 作成のポイント ]

表示事項	「共通基準の手引き」参照に必要事項を記載
------	----------------------

表示見本	名 称	あん
	原 材 料	北海小豆、砂糖、トレハロース、食塩、寒天
	内 容 量	500g
	賞 味 期 限	07 . 1 2 . 4
	保 存 方 法	開封後 5 以下 要冷蔵
	製 造 者	株式会社 日光商事
	製造所所在地	栃木県日光市 町 2 - 3

確認頻度等	各製品ともロットごとに表示を確認する 確認後貼付ラベルを一部保管する
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



## 【特定基準 あん類製造業】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (6) 製品の管理

##### <内容>

製品の保存温度、場所及び販売期間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>

温度確認は、冷凍品及び冷蔵品について、製造品目ごとに1日1回以上行う旨の記載があること

製造品目ごとに製造数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

出荷するまでの製品については、適切な温度管理を行い、有害微生物等の増殖を防止する必要があります。また、出荷前には、必ず期限表示や製品の状態を確認することが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

適切な管理ができるよう保存温度、場所、販売期間を定めます

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の管理に関する責任者を明記します

製品を管理する目的を明記します

製品の保存期間や場所、保管場所の衛生管理方法、温度等の製品管理方法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 (7) 製品の管理

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の保管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]

製品の保管状態の不備による有害微生物等の増殖を防止する。

< 製品の管理方法 > ← [作成のポイント] ?? 確認

製品の種類	包装形態	保管期間	保管場所	保存温度
生あん	未包装	製造日から 日	製品冷蔵庫内 A	2 以下
	パック詰	製造日から 日	製品冷蔵庫内 B	2 以下
ねりあん (つぶあん)	未包装	製造日から 日	製品冷蔵庫内 A	10 以下
	袋詰め	製造日から 日	製品冷蔵庫内 B	10 以下
こしあん	未包装	製造日から 日	製品冷蔵庫内 A	10 以下
	袋詰め	製造日から 日	製品冷蔵庫内 C	10 以下

【遵守事項】

保管温度は、1日1回確認する

販売期間(期限表示までの期間)があまり短くならないよう、保管期間内に出荷する

出荷前に担当者が表示ラベルを確認する

保存温度や期限表示確認結果、不適時の対応を記録する

不適時の対応方法	保管温度が適正でない場合は、廃棄する 保管期間を過ぎた製品は廃棄する 期限表示内で、製品として問題ない場合は、別の製品への転用可とする
----------	---

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製品の保管管理状況について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

【製品の保管管理表 記載例】

平成19年10月1日

製造品目	製造数	保管温度	保管日	出荷日	点検者名	不適時の対応
生あん	20kg	0	10/1	10/2		
ねりあん	100枚	0	10/1	10/1		

## 【特定基準 あん製造業】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (7) 製品の配送

##### <内容>

製品の配送方法が示されていること

配送用ケース（未包装製品）の洗浄、消毒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>

配送ごとに期限表示等の確認を行なう旨の記載があること

配送車の温度確認は、配送前、車両ごとに1日1回以上行なう旨の記載があること

配送用ケース（未包装製品）は、回収の度に洗浄・消毒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方法について記録する旨の記載があること

配送用ケース（未包装製品）の洗浄、消毒の状況について記録する旨の記載があること

### 衛生管理の目的

製品の配送中に有害微生物による汚染及び増殖がないように、配送用ケース等の洗浄・消毒や配送車の温度管理を行うことが大切です。

#### マニュアル作成のポイント

製品を配送する際の温度管理や配送車内の衛生環境の管理方法を具体的に定めます。

作成のポイントは、次のとおりです。

製品の配送に関する責任者を明記します

配送を管理する目的を明記します

製品の配送方法について具体的に記載します

配送用ケース（未包装製品）の洗浄、消毒方法を定めます

製品の配送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り扱い ( 8 ) 製品の配送

< 責任者氏名 > ← [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の配送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 ]

**配送工程における温度管理の徹底及び運搬用具を清潔に保ち、有害微生物の汚染及び増殖を防止する。**

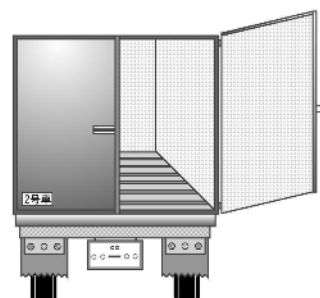
< 配送の管理手順 > ← [ 作成のポイント ]

( 1 ) 配送方法

配送ルート の 決 定	保存基準のある製品や消費期限が短い製品は、最短のルートになるよう配慮する
----------------	--------------------------------------

配 送 温 度	10 以下 生あん 低温 ねりあん
---------	----------------------------

配 送 員	清潔な衣服の着用 軍手着用の場合は、毎日洗濯し清潔を保つこと
-------	-----------------------------------



## (2) 配送車の管理

### 洗浄・消毒方法

コンテナ、 台車等	配送終了後に専用シンクにて洗剤で洗浄し、次亜塩素酸ナトリウム (200ppm)で消毒する、乾燥後専用棚に収納する 実施頻度：1回/日
配送車荷台	配送終了後にスノコを取り出し、床面を箒で掃いて埃やゴミを取り除きモ ップで拭く 周囲は水拭きし、消毒用アルコールを噴霧する スノコは洗剤で洗浄し、乾燥後消毒用アルコールを噴霧する 実施頻度：1回/日

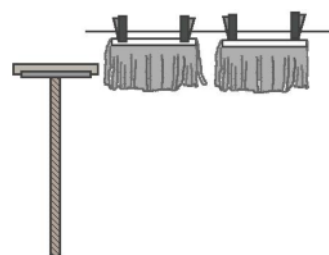
配送車内部は衛生面を考慮し、全面ステンレスにすることが望ましい

### 点検方法

点検項目	車内に設置されている温度計の表示確認 温度計の作動確認は1回/年、別の温度計で誤差の確認を行う 荷台内部のステンレスの剥がれや破損の有無 ドア部分のパッキンの状態
------	--

## (3) 不適時の対応方法

対応内容	破損等が確認されたものは廃棄する 設定温度より高い場合は、パッキン等の密封状況や温度計が正しく作動し ているか確認を行う 設定温度になるまでは、製品の搬入はしない 設定温度にならない場合は、別の配送車に変更するか、保冷シートと冷媒 を利用し製品を冷やし、設定温度になったら配送する
------	---





<記録の方法> ← [作成のポイント]

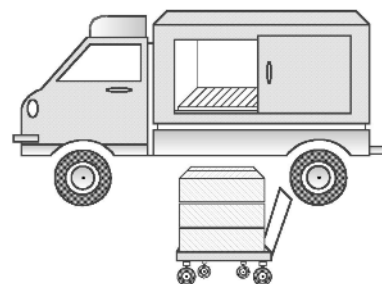
配送車の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 \_\_\_\_\_

平成19年10月分

【配送車管理記録表 記載例】

月 日	11月 2日		
配送車番号	1号車	2号車	3号車
荷台温度 (出発前)	15	16	16
冷蔵ケース (出発前)	7	7	6
出発時刻	8:45	8:30	8:10
配送先 (配送時刻)	方面 スパー ( 9:10 ) 商店 ( 9:40 ) スパー ( 10:10 ) スパー ( 11:30 )	方面 コンビニ ( 9:30 ) 百貨店 ( 9:45 ) 商店 ( 10:20 ) スパー ( 11:45 )	方面 商店 ( 8:30 ) 商店 ( 9:10 ) スパー ( 9:45 ) スパー ( 10:10 )
配送量	40 ケース	36 ケース	28 ケース
帰り時刻	12:00	13:00	12:00
洗浄・消毒			
保守点検		×	
点検者名			
不適時の対応		ドア部分のゴムパッキンの劣化 の為、交換	



【特定基準 あん類製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(8) 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

<記録に方法等>

製品検査成績書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

製品が衛生的に製造されているかどうか確認するために、定期的に科学的な検査を行います。結果が基準値を逸脱した場合は、早急に作業工程の見直し等を行う必要があります。

マニュアル作成のポイント

製品検査の実施項目や頻度を決め、どのような検査を行うか具体的に記載します。  
また、細菌検査の実施については、検査項目と実施回数を示します。  
実施項目や回数は、洋生菓子の衛生規範等に示す基準等を参考にします。

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  
製品検査の実施方法を製品ごとに記載します  
製品検査結果の対応方法や不適であった場合の対応方法を具体的に記載します  
製品検査結果の対応方法や不適の場合の対応方法を記載します

< 衛生管理マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い ( 9 ) 製品検査

< 責任者氏名 > ← [ 作成のポイント ]

が責任者となり、以下の製品検査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 ]

定期的に製品の衛生状況を確認し、事故を未然に防ぐ。

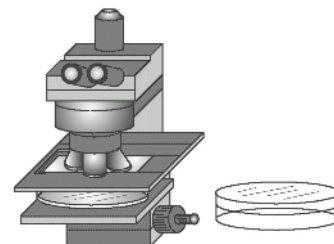
< 製品検査の実施手順 > ← [ 作成のポイント ]

( 1 ) 製品検査の実施項目及び管理基準

細菌検査			
対象分類	細菌数(生菌数)	大腸菌群	黄色ブドウ球菌
こしあん	1 万/g 以下	陰性	陰性
理化学検査			
対象分類	シアン化合物		
白あん(バター豆使用)	不検出		
<p><b>【遵守事項】</b>            細菌学的検査は3月に1回異常、理化学検査は6月に1回以上行う            検査記録は1年間、製品検査綴に保管する            検体は使い捨て手袋を着用し、冷却した製品を専用容器に入れる            搬送を含め 検査所に依頼する</p>			

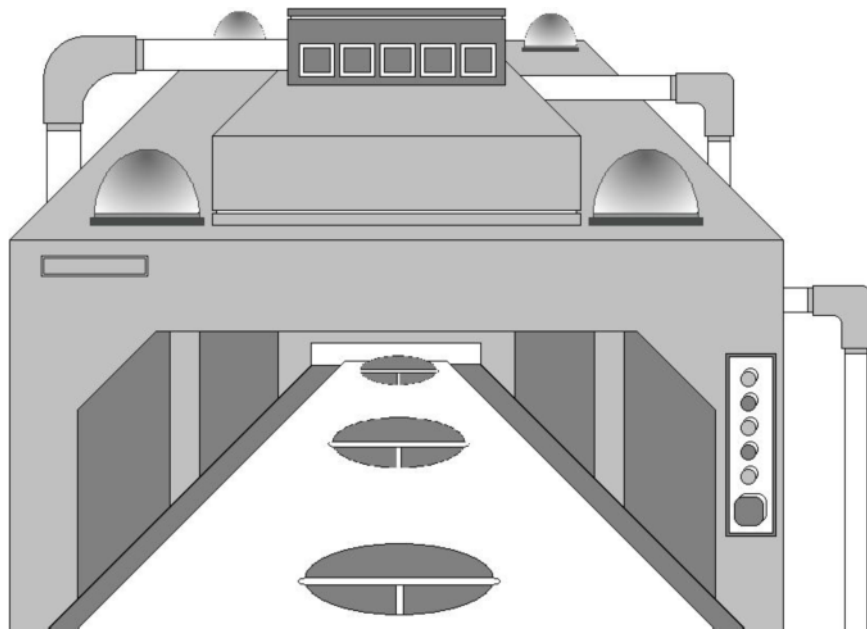
細菌数等の基準は洋生菓子の衛生規範等に示す基準等を参考に自社製品に適した管理基準を設定する

使用基準の定められた添加物を使用する場合は、理化学検査を実施する



( 4 ) 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を停止し、(在庫がある場合)廃棄回収等の措置を取る 保健所に相談する 製造日当日の全記録を確認し、製造ラインの拭き取り検査を実施する等原因を究明する 原因究明結果に基づき、製造工程を見直し、従業員教育等を実施する
--------	---



## 【特定基準 あん類製造業】

### 2 食品等の衛生的な取扱い

#### (9) 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。

あん類の賞味期限は、保存方法によっては長い期間が設定されている製品もあるので、工場内の保管場所の許容量を考慮し、保存対象、保存期間を定めます。

#### マニュアル作成のポイント

保存用検体の対象、採取方法や採取量、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載します

保存した製品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 (10) 保存用検体

◆ < 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の保存用検体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]

食品事故や食中毒等の食品事故発生時の原因を究明し、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	製造ロットごとに1袋採取する
採取方法	新しい使い捨て手袋を着用する 製品をそのまま保存する 包装形態等、そのまま保管できないものは、製造品目ごとに1袋又は50g程度を専用滅菌ポリ袋に入れ密封する 日付を入れる
保存方法	製品と同一の保存条件で保存する
保存温度	冷凍品 - 15 以下      冷蔵品 10 以下      常温品：常温
保存期間	生あん： 日 ねりあん： 日 設定した賞味期限内は保存すること
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 \_\_\_\_\_

【検食記録簿 記載例】

平成19年11月分

採取日	製品名	製造日 ロット番号	廃棄 予定日	廃棄日	確認者
1日	ねりあん	月 日	月 日	月 日	