

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

そうざい半製品製造業



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 そうざい半製品製造業

工場形態でそうざい半製品（食肉、魚介類又は野菜類等を細切、成型、調味等の加工を行い、当該施設以外で加熱等を行うことにより、通常副食物として喫食される食品。ただし、他の認証業種に分類される食品を除く）を製造し、卸売り又は配送する施設

1	作業区域の明確化	1
(1)	作業区域	1
(2)	作業の切替え	3
2	食品等の衛生的な取扱い	5
(1)	食品添加物の使用	5
(2)	製造工程の管理（細切、混合、成型等）	7
	（加熱、冷却）	9
	（加熱工程のない製品の下処理等）	13
(3)	製品の小分け・包装	19
(4)	製品の管理	25
(5)	製品の配送	27
(6)	製品検査	31
(9)	保存用検体	35

【特定基準 そうざい半製品製造業】

1 作業区分の明確化

(1) 作業区域

<内容>

汚染作業と非汚染作業について作業区域を明確に区分すること

<頻度等>

壁、床の色分け、テープを貼る等により区分する旨の記載があること

衛生管理の目的

作業場内を汚染区域と非汚染区域に区別することにより、製品への有害微生物汚染を防止します。作業区域の不十分な区域による原材料と製品との交差汚染がないようにすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

作業工程ごとに、汚染作業か非汚染作業なのかを区別します。

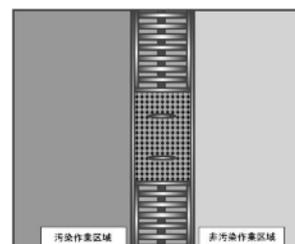
各作業区域の境界は壁、扉で区画し、原材料等がコンベア等で受け渡されるのが理想ですが、作業場のスペースの問題により不可能な場合は、床面の色分け、床にテープを貼り区画する方法などを考えます。

作成のポイントは、次のとおりです。

作業区域に関する責任者を明記します

作業を区別する目的を明記します

作業工程ごとに汚染区域と非汚染区域に区分します



< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 (1) 作業区域

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、下記の管理表に従い作業区域を明確にする。

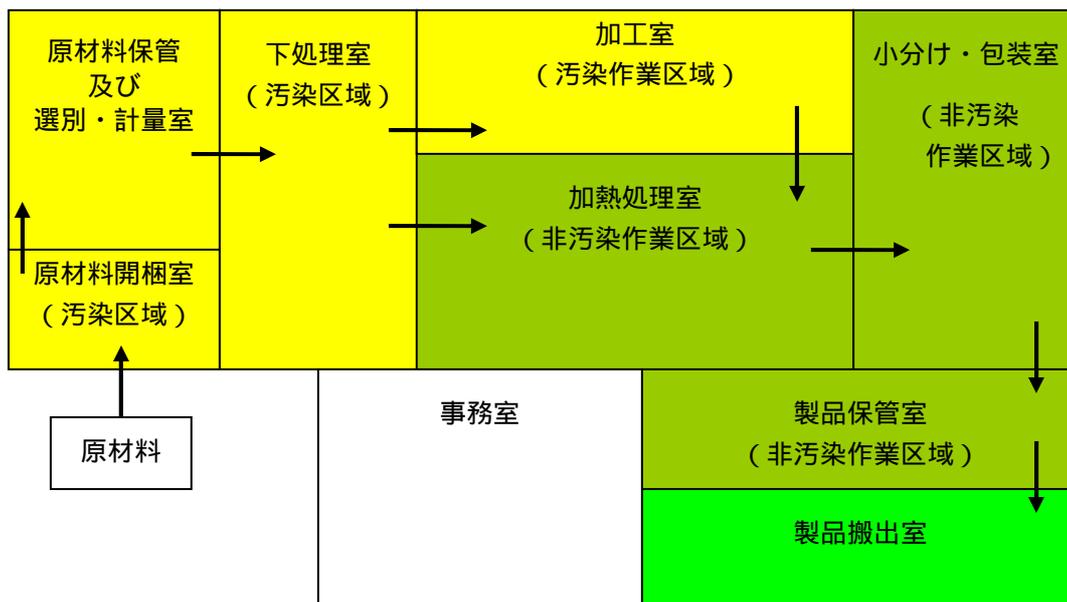
< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

汚染区域と非汚染区域を区分けすることにより、原材料と調理済み食品の交差汚染を防ぎ、製品の安全性を高める。

< 作業区域管理表 > ← [作成のポイント]

区 域	作 業 場 名	作 業 工 程
汚染区域 黄色の床	原材料開梱室 (検収場)	搬入
	原材料保管室	保管
	計 量 室	下処理 (解凍、洗浄、剥皮等)
	選 別 室	
	準 備 室	
加 工 室	細切、整形、磨砕、粉付け、調味等、	
非汚染区域 緑色の床	加熱処理室	蒸煮、湯煮等
	小分け・包装室	小分け・包装
	製品保管室	製品保管
	製品搬出室	出荷

【平面図】



【特定基準 そうざい半製品製造業】

1 作業区分の明確化

(2) 作業の切替え

< 内容 >

汚染作業と非汚染作業の切替えを明確にする方法が示されていること

< 頻度等 >

作業切替えごとに適切に行われたことの確認を行う旨の記載があること

< 記録の方法等 >

作業切替え時刻を記録する旨の記載があること

衛生管理の目的

作業室のスペース等の理由により、時間で汚染作業と非汚染作業の切り替えを行う場合は、原材料と製品の交差汚染を防止しなければなりません。

原材料の下処理や食品の加工、加熱工程の作業を時間でしっかり管理し、汚染された環境にならないようにしましょう。

マニュアル作成のポイント

汚染作業時間と非汚染作業の時間を工程表に基づき設定します。

作成のポイントは、次のとおりです。

作業の切替えに関する責任者を明記します

作業の切替えを明確にする目的を明記します

作業切替えの手順を具体的に定め、記載します

作業の切り替えに関する記録方法を記載します



< 衛生管理マニュアル記載例 >

1 作業区分の明確化 (2) 作業の切替え

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の作業切替え手順に基づき実施する。

< 衛生管理の目的 > ← [作成のポイント]

区域を明確に区分することが困難な場合は、作業を明確に切替えることによって、原材料と製品の交差汚染を防止する。

< 作業切替え手順 > ← [作成のポイント]

切 替 え 区 分	遵 守 事 項
(1)汚染作業から非汚染作業に移行する場合	原材料や微生物汚染が疑われる食材を保管設備に移動する 床の清掃を実施する 作業台・機械器具等の洗浄・消毒を実施する 作業者は作業服を非汚染区域用に交換する まな板、包丁、調理器具類を非汚染区域用に交換する ふきん、タワシ、スポンジ等を非汚染区域用に交換する 確認結果を記録する 手洗いを実施し作業を開始する(共通基準 2 (2) 手洗い)
(2)非汚染作業から汚染作業に移行する場合	完成品等を保管設備へ移動する 非汚染区域用器具類を保管設備に移動する 使用器具、ふきん等を汚染区域用に交換する 確認結果を記録する 手洗いを実施し作業を開始する(共通基準 2 (2) 手洗い)

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

作業の切替えについて、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成19年11月分

【作業切替え記録表 記載例】

日	切 替 え 事 項 〔切替え時刻〕	確 認 事 項				
		願材料等 の移動	作業室内の 洗浄、消毒	作業服 の交換	器具類 の移動	ふきん、タワ シ類の交換
1	下処理 加熱 〔9:30〕					
2						

作業区域を明確に区分している施設は、各作業区域の作業開始及び終了時刻を記録する

【特定基準 そうざい半製品製造業】

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

製品ごとの使用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 (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	使用基準の有無	使用方法
グリシン(アミノ酸)	味の調製	なし	餃子の具; . g/kg
プロピレングリコール	品質保持剤	餃子の皮 1.2%	餃子の皮: 基準値の1/3量

< 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
餃子の皮	kg (1バット当たり)	プロピレングリコール	g	品質保持剤 (プロピレングリコール)

不適正使用時の対応方法	調製可能: 適正值に調製する 調製不可: 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 _____
 平成19年分

【添加物管理台帳 記載例】

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
プロピレングリコール	S4325	10月3日	10月6日	月 日	

責任者名 _____
 平成19年11月

【添加物使用記録簿 記載例】

日	製品名 (製造量)	添加物名	使用量	計量 確認者	不適時の対応
1	餃子の皮(15kg)	プロピレングリコール	60g		

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 そうざい半製品製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 製造工程の管理 -

<内容>

細切、混合、成型等の工程における衛生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>

製造品目ごとに衛生管理状況の確認を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

細切、混合、成型等の工程では、機器器具類からの微生物汚染や異物混入を防止するとともに、温度等の管理も重要です。また、最近は手作り風の形が好まれ、成型機が複雑化する傾向がありますので、機械器具類が有害微生物の汚染源にならないよう適切な管理が必要です。

マニュアル作成のポイント

細切、混合、成型等をどのような方法で管理するか具体的に記載します。

作成のポイントは、次のとおりです

細切、混合、成型等に関する責任者を明記します

細切、混合、成型等の工程を衛生的に管理する目的を明記します

細切、混合、成型等における管理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

細切、混合、成型等の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 (2) 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、以下の細切、混合、成型等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】

細切、混合、成型等の管理を徹底し、異物の混入を防止し、有害微生物の増殖を抑制する。

< 細切、混合、成型等の管理手順 > ← _____ 【作成のポイント】

餃子の具

機械器具類の 洗浄、消毒手順	共通基準 4 (1) 機械器具類の衛生管理の項に準じる フードカッター及び成型機は、衛生的な材質で作られ、作業後の洗浄、 洗浄が容易な構造であること
原材料投入時の 目視検査	異物が混入していないか確認する 鮮度や色、臭い等を確認する
混合時の管理	混合時間： ~ 分 ミキサー攪拌の場合：翼の種類により、回転速度を管理する 配合ミスがないかどうか確認する フローチャートに基づき行う
品温の管理	以下

不適時の 対応方法	始業時の点検で異常がある場合は、作業を中止する 点検や修理に 分間以上を要する場合は、食材を廃棄する 再開する場合は、必ず試運転を行う 自社で修理不可能な機械器具類の故障は、メーカーに修理依頼する
--------------	---

< 記録の方法 > ← _____ 【作成のポイント】

細切、混合、成型時の管理状況について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

【製品細切、混合、成型確認表 記載例】

平成 19 年 1 1 月分

日	製品名	機械器具類の 洗浄消毒手順	目視確認	製品温度	点検者名	不適時の対応
1	餃子の具			4		

【特定基準 そうざい半製品製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 製造工程の管理 -

< 内容 >

加熱、冷却工程における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
製造品目ごとに、冷却温度及び冷却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

加熱する製品は、十分な加熱殺菌を行い、加熱不足又は加熱ムラによる有害微生物の残存を防止することが重要です。また、加熱された製品が冷却されないまま放置されてしまうと、長時間にわたり細菌の増殖に最適な環境を作ってしまいます。加熱後は、速やかに品温を下げ、細菌の増殖に適した温度帯の通過時間をできるだけ短くすることが大切です。

マニュアル作成のポイント

どのような方法で製品の品温を管理するか、具体的に記載します。
記録は、温度と所要時間を記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱、冷却時の温度管理手順に関する責任者を明記します

加熱、冷却時の温度を管理する目的を明記します

加熱、冷却時の温度管理手順を定め、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、冷却時の温度等の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 (2) 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]

加熱不足による有害微生物の残存を防止し、適確な温度条件で管理することにより有害微生物の増殖を抑制する。

< 加熱食品の管理手順 > ← [作成のポイント]

(1) 加熱時の遵守事項

加熱調理食品は、75℃、1分間以上の加熱を行う。これによりがたい製品については、食中毒起因菌を死滅させるのに必要な加熱条件(温度及び時間)を設定する。
中心温度計の誤差確認は、1回/月実施する。

< 茹で物 >

遵守事項	原材料の大きさ、1回に加熱する量等に応じて、加熱時間等の条件設定をする
計測方法	調理釜毎に3点以上計り、最低温度の記録をとる

不適時の対応方法	中心温度が75℃以下又は設定条件以下の場合は、再加熱する 加熱条件に合致していない場合は再加熱する又は廃棄する
----------	--

(参考) 中心温度の確認による加熱条件(加熱温度及び時間)の検証

加熱条件計測データ記載例(回転釜)

確認月日	製品名	重量 (kg)	設定温度 (℃)	設定時間 (分)	設定条件における中心温度(℃)	検証者
9月30日	竹の子の水煮	10	100	60		
	ふきの水煮	8	100	10		



(2) 冷却時の管理

放冷時の管理	製造品目ごとに冷却条件（温度、時間）を決め、管理すること 中心部まで十分に放冷できるように設定する 冷却時間については、あらかじめ検証しておく 冷却庫の汚れ等がないこと 加熱後速やかに冷却庫（ ）で保管すること 冷却時間・竹の子水煮； 分 ・ふきの水煮； 分 中心温度： 以下 製品にラップ等の覆いをかけ塵、ほこり等の異物混入に注意すること
--------	--

不適時の対応方法	始業時の点検で機械に異常がある場合は作業を中止し、メーカーに修理を依頼する 中心温度が 以上の場合は、再冷却する 冷却条件に合致していない場合は廃棄する
----------	--

<記録の方法> ← [作成のポイント]
 加熱温度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11月分

【加熱温度管理表 記載例】

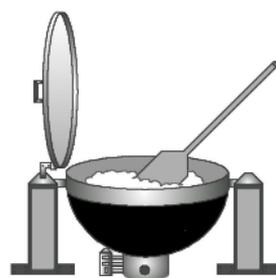
加 熱 管 理 表						
日	製 品 名	加熱条件	中心温度（ ）	加熱時間		点検者名
				開始時刻	終了時刻	
	竹の子の水煮	100	78	9:30	10:36	
	ふきの水煮	100	79	9:42	9:55	
不適時の対応						

【製品冷却確認表 記載例】

責任者名 _____

平成19年11月分

冷 却 機 確 認 表						
日	製 品 名	開始時刻	終了時刻	冷却後の製品中心温度	点検者名	不適時の対応
1	竹の子水煮	10:30	11:40	8		



【特定基準 そうざい半製品製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(2) 製造工程の管理 -

< 内容 >

加熱工程のない製品については、下処理等の工程における衛生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、使用する原材料、使用器具等の洗浄又は消毒等の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

加熱工程のない食品を取り扱う場合は、下処理や使用する機械器具類の洗浄、消毒等の工程を衛生的に管理することにより、製品の有害微生物による汚染のレベルを引き下げることが可能になります。

マニュアル作成のポイント

加熱工程のない製品をどのような方法で管理するか具体的に記載します。

作成のポイントは、次のとおりです。

加熱工程のない製品の下処理等の工程に関する責任者を明記します

加熱工程のない製品の下処理等の工程を管理する目的を明記します

加熱工程のない製品の下処理等についての衛生管理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

下処理等の管理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 (2) 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】

加熱工程のない製品の下処理等における取扱い不備による有害微生物の汚染及び増殖を防止する。

< 加熱工程のない製品の管理手順 > ← _____ 【作成のポイント】

項 目	遵守事項
加熱工程のない製品に使用する器具類の洗浄・消毒	洗剤で十分洗浄する 使用前に、専用容器にて次亜塩素酸ナトリウム(200ppm)に10分以上浸漬後、十分に水洗すること 又は5分間以上煮沸消毒する
使い捨て手袋	着用前は手洗いをマニュアルに従って実施する 直接製品に触れる作業時には、着用する 新しい手袋の取替え時期は次のとおり 破れた時、鼻や髪の毛などに触れた時、別の作業に切り変わる時等 蓋つきの専用容器に収納し、手洗い設備棚上に備える

< 原材料の下処理手順 >

納品された原材料は、汚染されていることを前提とし、それぞれに適した洗浄や処理を行う

下処理は汚染作業区域で行い、非汚染作業区域を汚染しないよう注意する

下処理を行う際には、専用の作業着(エプロン)や長靴を着用する

作業ごとに、マニュアルに従って手洗いを実施する

洗浄、殺菌作業を行う際には専用のシンクを使用し、二次汚染を防止する

使用中のシンクには他の食品を近づけないようにし、水撥ね等に充分注意する

使用後にシンクを洗浄する際にも同様に注意する

野菜等はそれぞれのマニュアルに沿って十分な洗浄・殺菌を行う

野菜

野菜の洗浄・消毒 手順	次亜塩素酸ナトリウム 100~200ppm の5分以上漬ける 殺菌後は流水で十分洗い流す
----------------	---

不適時の対応方法	管理手順を逸脱した場合は、再洗浄又は廃棄する
----------	------------------------

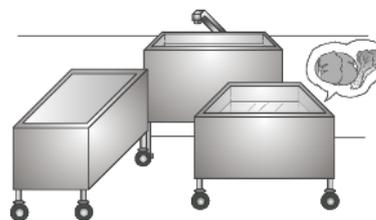
<記録の方法> ← [作成のポイント]

管理状況について、次のとおり記録する。

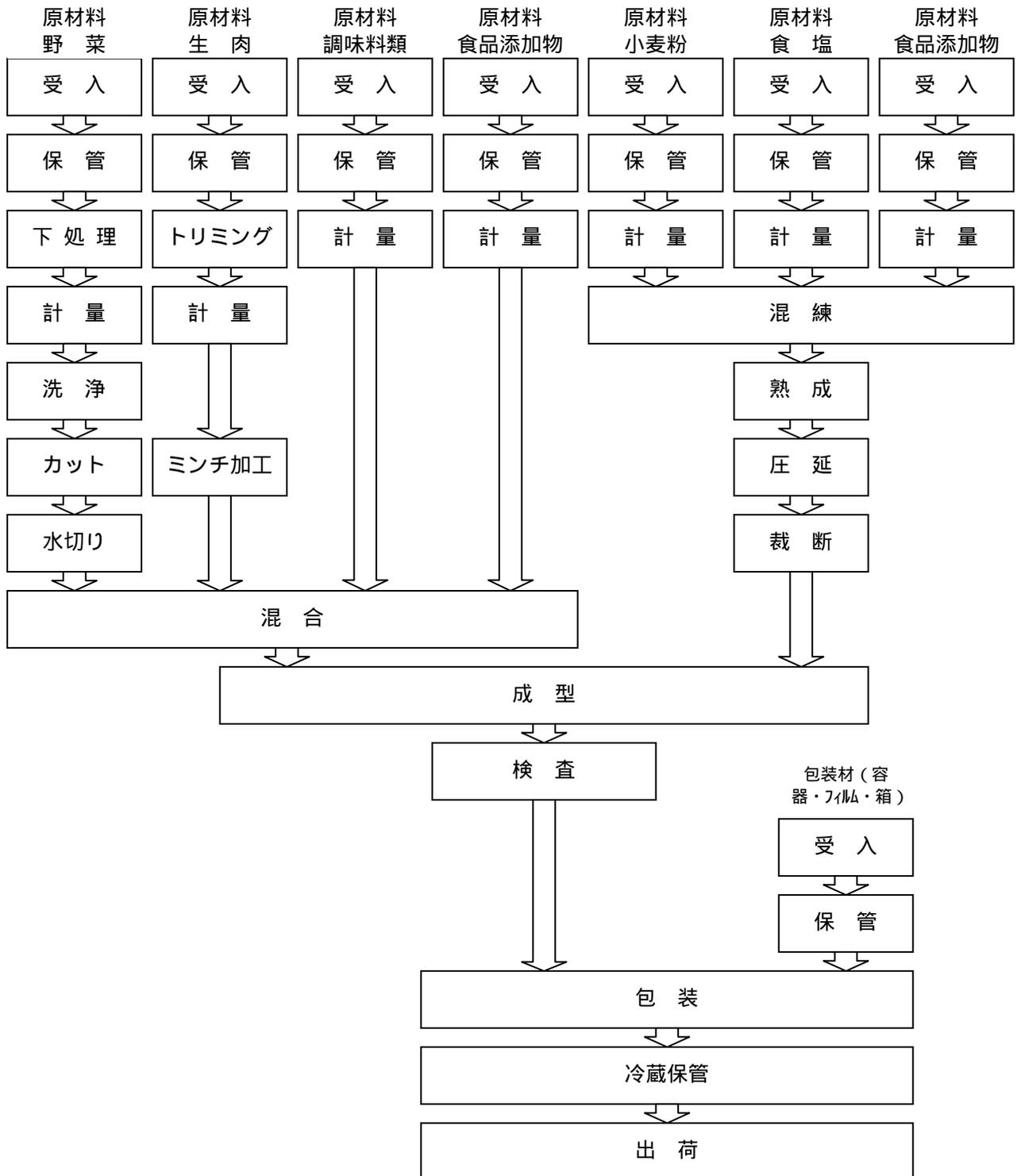
【不適時の対応 記載例】

責任者名

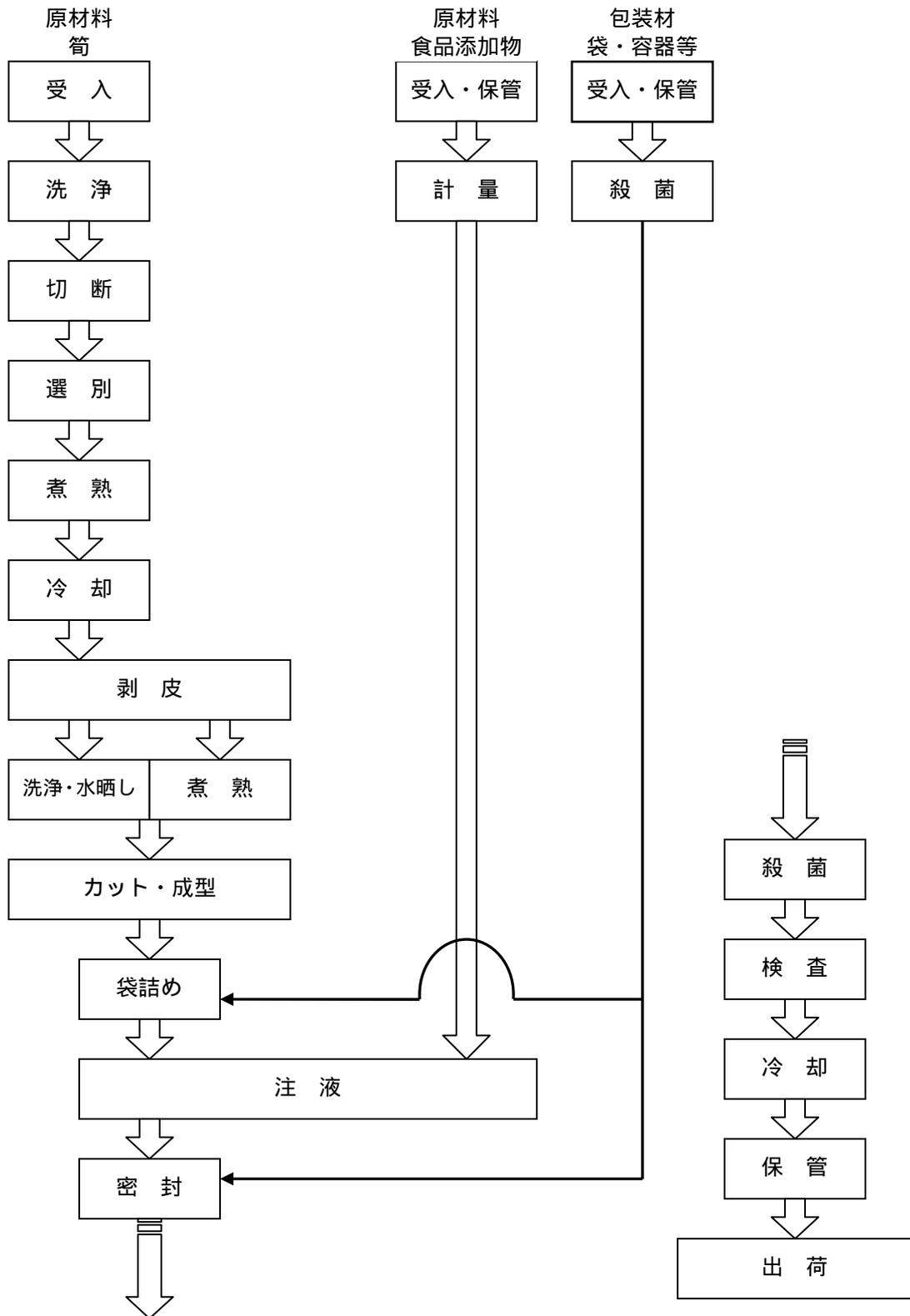
月 日	原材料名	下処理	洗浄	消毒	点検者名	不適時の対応
19.9.3					

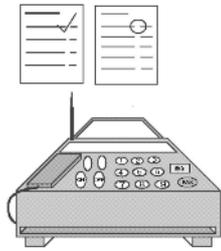


【製造工程記載例】：そうざい半製品（餃子）



【製造工程記載例】：そうざい半製品製造業（筍の水煮・国産筍使用）





【特定基準 そうざい半製品製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(3) 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

自動的に小分け包装する機械類を使用する場合は、その洗浄、消毒手順及び保守点検方法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>

包装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

機械類の洗浄、消毒は1日1回以上行う旨の記載があること

保守点検頻度が示されていること

<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、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正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での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 (3) 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 20 に温度設定する
手洗いを入念に行う
清潔な専用白衣、エプロン、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、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
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
着用前は手洗いを入念に行う
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

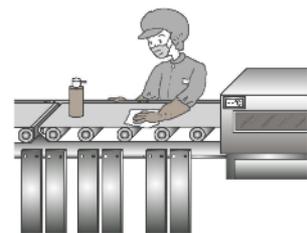
手洗いを入念に行う
使い捨て手袋を着用する
機械の組み立てやセットを行う
消毒用アルコールを噴霧する
テスト包装を行い、包装状態を確認する
金属探知機が反応するかテストピースを流し、確認する
作業終了後は、分解できるものは分解し、洗浄する
高圧洗浄する場合は、周りに飛び散らないように配慮する
分解したものは、次亜塩素酸ナトリウム 200ppm で 10 分間消毒を行い、錆がつかないように流水で洗い流す

(4) 保守点検方法

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、点検中の際は製品を冷蔵保存する
20 以上で 30 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
	ふきの水煮				
1	餃子の具		×		金属探知機の反応有、製品中に機械じす発見 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 >

2 食品等の衛生的な取扱い (4) 表示

- ◆ 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	名称、原材料名、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
------	--

表示見本	名 称	生餃子
	原 材 料	野菜(キャベツ、白菜、にら、人参、生姜) 皮(小麦粉、でん粉、植物油、食塩、小麦たん白) 食肉(豚肉、鶏肉) 粒状植物性たん白、醤油、パン粉、でん粉、豚脂、野菜エキス、砂糖、豆腐発酵調味料、植物油、食塩、魚介エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)
	内 容 量	6個入り
	賞 味 期 限	07.10.15
	保 存 方 法	保存温度 10 以下
	製 造 者	株式会社 栃木商事
	製造所所在地	栃木県 市 1 - 1
お買い求め後、すぐにお召しあがりにならない場合は、冷凍保存をおすすめします。 調理の際は、解凍せず上記の調理方法で焼いてください。 未加熱ですので、お早めに加熱調理して、お召し上がりください。		

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

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

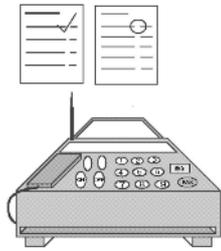
表示について、次のとおり記録する。

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
7	生餃子		適		



【特定基準 そうざい半製品製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(5) 製品の管理

<内容>

製品の小分け、包装後から出荷するまでの管理方法が示されていること

品目ごとに消費期限の設定方法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>

期限表示等の確認及び保管庫の温度確認は、製造品目ごとに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

製品は、小分け、包装後から出荷するまで適切な温度管理を行い、有害微生物の増殖を防止することが大切です。正しい温度管理を行い、出荷前には、期限表示や製品の状態を確認しましょう。

マニュアル作成のポイント

適切な管理ができるよう製品の期限表示、保存温度、保管場所、保管期間を定めます。

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

製品の小分け、包装後から出荷するまでの管理方法を具体的に記載します

製造品目ごとの期限表示について記載します

不適時の対応方法について記載します

製品の管理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

< 衛生マニュアル記載例 >

2 食品等の衛生的な取扱い (5) 製品の管理

< 責任者氏名 > ← [作成のポイント]

が責任者となり、以下の製品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]

製品の保管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]

製品の種類	期限表示	工場内保管期間	保管場所	保存温度
ふきの水煮	製造時間から 48 時間	12 時間以内	製品冷蔵庫 A 上段	5 以下
生餃子	製造時間から 48 時間	8 時間以内	製品冷蔵庫 A 下段	5 以下

【遵守事項】

保管温度は 1 日 1 回確認する

出荷前は担当者が表示ラベルの確認をする

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 工場内保管期間を超えたのは廃棄する
----------	--

< 記録の方法 > ← [作成のポイント]

製品の管理について、次のとおり記録する。

責任者名 _____

平成 19 年 9 月分

【製品出荷前確認表 記載例】

日	製品名	期限表示	表示確認	冷蔵庫内温度	不適時の対応
1	生餃子	19.9.2		4	
	ふきの水煮	19.9.2		4	

【特定基準 そうざい半製品製造業】

2 食品等の衛生的な取扱い

(6) 製品の配送

<内容>

製品の配送方法が示されていること

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒手順及び点検方法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>

配送ごとに出発時刻、配送先、配送時刻及び配送量の確認を行う旨の記載があること

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄、消毒及び点検頻度が示されていること
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

製品の配送中に有害微生物の増殖等がないよう適切な管理を行うことが必要です。

マニュアル作成のポイント

製品を配送するに際しの温度管理や配送車の衛生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

どのような方法で配送を行うか定めます

配送車の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒、保守点検方法を記載します

不適時の対応方法について記載します

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扱い (6) 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、有害微生物の増殖等を防止する。

< 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	5 以下 餃子、ふきの水煮、竹の子水煮
配送員	清潔な衣服を着用する 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作動確認 荷台内部のステンレスの剥がれや破損の確認 ドア部分のパッキンの状態確認
---------	--

温度計の校正は、年 1 回以上実施すること

(3) 不適時の対応方法

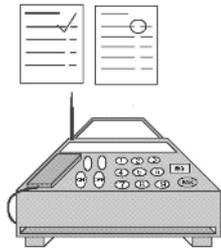
対 応 内 容	破損等が確認されたものは廃棄する 設定温度より高い場合は、パッキン等の密封状況や温度計が正しく作動しているか確認を行う 設定温度になるまでは、製品の搬入はしない 設定温度にならない場合は、別の配送車に変更するか、保冷シートと冷媒を利用し製品を冷やし、設定温度になったら配送する
---------	---

< 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 9 月分

【配送車管理記録表 記載例】

月 日	9 月 2 日		
配送車番号	1号車	2号車	3号車
荷台温度 (出発前)	4	4	5
出発時刻	8:45	8:30	8:10
配 送 先 (配送時刻)	方面	方面	方面
	スパー (9:10) 商店 (9:40)	コンビニ (9:30) 百貨店 (9:45)	商店 (8:30) 商店 (9:10)
	スパー (10:10)	商店 (10:20)	スパー (9:45)
	スパー (11:30)	スパー (11:45)	スパー (10:10)
配 送 量	48 ケース	42 ケース	54 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 そうざい半製品製造業】

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

<記録の方法等>

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

完成した製品が衛生的に製造されているかどうか、定期的に科学的な検査を行います。結果が基準値より、悪い場合は早急に作業工程の見直しが必要です。

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。
また、細菌検査は夏季（6～10月）に1回は必ず行ってください。
使用基準の定められた添加物を使用の場合は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 (8) 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

対象分類	細菌数	大腸菌群	大腸菌	黄色ブドウ球菌	サルモネラ
1 竹の子水煮 (水煮等最終工程において加熱処理のある食品)	10万/g以下	1000/g以下	陰性	陰性	陰性

弁当・そうざいの衛生規範に示す基準値を参考に管理基準を設定する

対象分類	細菌数 (生菌数)	大腸菌群	E. Coli
2 生餃子	300万/g以下		陰性
参考 加熱後摂取冷凍食品 (凍結前未加熱) ただし冷凍ピザ生地	300万/g以下	—	陰性 —

食品等の規格基準値(告示370号):「冷凍食品」を参考に管理基準を設定する

(1) 製品検査の実施手順

細菌検査は3月に1回以上実施する 理化学検査は6月に1回以上実施する 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、細菌汚染のないよう注意して専用容器に採取する 搬送を含め 検査所に依頼する

(2) 不適時の対応方法

不適時の対応方法	加熱温度の確認 加熱後の処理工程の確認 使用器具類の洗浄・消毒の確認
----------	--

<記録の方法>

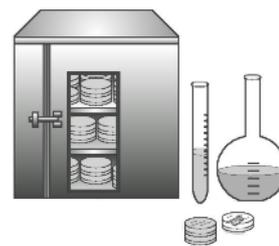
〔作成のポイント〕

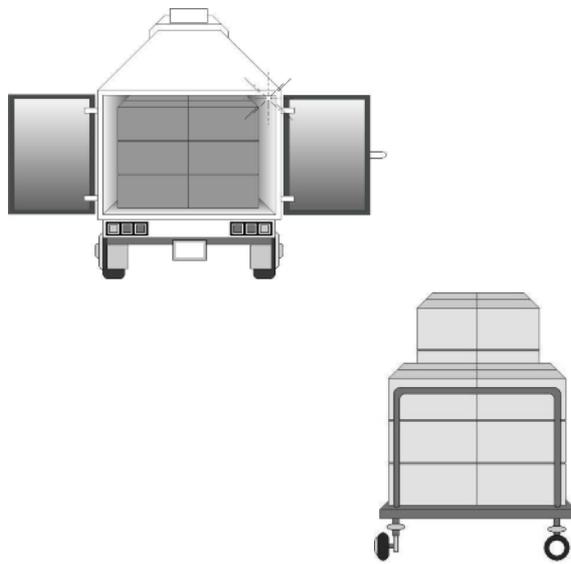
【製品検査記録 記載例】

責任者名 _____

平成19年

製品名	食品分類	検査実施日	不適事項	改善事項
生餃子	1	7月1日	E. Coli 陽性	野菜の洗浄・消毒方法の改善 器具類の洗浄・消毒の徹底 仕入先の食肉処理施設をとちぎハサ ップ認証取得施設に変更





【特定基準 そうざい半製品製造業】

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、原因を究明する手がかりとなり、再発を防止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。

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

対象となる製品を定め、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 (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	製造日、使用原材料、製造工程（連続、バッチ）等を考慮して製品を代表するもの
保存期間	賞味期限以上 ・餃子：賞味期限 + 日 ・ふき水煮：賞味期限 + 日 ・ぜんまい水煮：賞味期限 + 日 ・竹の子水煮：賞味期限 + 日
保存方法	製品庫、冷蔵庫等で、製品の保存方法どおり保存する 瓶又は容器のまま未開封の状態 包装が完了した残りものを採取し保存するのは禁止
定期検査	日に1回、外観検査を行う
記録簿	保存状況を作業終了後に記載する
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]
 保存検体の保存について、次のとおり記録する。

責任者名 _____
 平成19年9月分

【保存検体記録簿 記載例】

製 品 名	製造日	ロット番号	廃棄予定日	廃棄日	確認者
生餃子	1日	GZ173	年 月 日	年 月 日	