

衛生管理マニュアル 記載例

1 機械器具類の衛生管理

【処理及び加工に機械類を使用する場合】

1(1) 機械器具類の衛生管理 ※共通基準2(1)に追加する。

機械器具類の衛生管理について、東京 太郎 が責任者となり以下の内容を履行する。

責任者の氏名を記入します。
(役職名でも可)

衛生管理の目的

<記載例>

機械類の洗浄消毒、保守点検不良を原因とした病原微生物汚染及び異物混入の防止

洗浄・消毒が不十分な機械類を使用すると、機械類を介して細菌汚染を拡げたり、機械類の中で細菌が繁殖したりしてしまいます。
また、機械類の保守点検を定期的に行い、欠損等の防止又は早期発見に努め、異物混入対策を講じること大切です。

作動状況確認

<記載例>

- 機械類の作動状況は午前及び午後の作業開始前に実施する。
- 機械類への注油は、一日の作業終了後に行う。また、余分な油はふき取る。潤滑油飛散防止のためのガードを設置し、微量な混入が避けられない場合は、食物油脂・食品添加物・食品グレード等当該機械類専用のものを用いる。

作動不良により、細菌の増殖、異物混入等が疑われる場合には、前回確認後に加工した製品の取扱いを事前に定めておきます。このような機械類については他の機械類よりも頻度を上げて作動状況を確認するのも一つの方法です。
注油方法については、メンテナンス業者等とよく相談しましょう。なお、作動状況の確認は作業開始前を含め、1日1回以上実施します。

【不適時の対応】

<記載例>

- 作動を中止し、責任者に報告し、メンテナンス業者等に修繕を依頼する。正常に作動するまでの間は、別ラインにより対応する。

【記録方法】

<記載例>

- 作動状況の確認結果及び不適時の対応については、チェック表に記録し、1年間保存する。

衛生管理マニュアル 記載例

1 機械器具類の衛生管理

【特定原材料を含む製品と含まない製品を製造する場合】

1(2) 特定原材料の混入防止

特定原材料の混入防止について、**東京 太郎** が責任者となり管理する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

□ 衛生管理の目的

<記載例>

特定原材料の混入による食物アレルギー被害の防止、アレルギー情報の提供

食物アレルギーはたとえ微量でも重篤な症状を引き起こす可能性があります。そこで、食品衛生法で定められた特定原材料を含まない製品に、特定原材料が混入しないように管理することが必要です。

□ 特定原材料に対する製品一覧

<記載例>

	特定原材料							製品名
	乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに	
1	/	/	/	/	/	/	/	○○、△△、××
2	○	/	/	/	/	/	/	...
3	○	○	/	/	/	/	/	☆☆
4	/	○	○	/	/	/	/	◇◇
5	○	○	○	/	/	/	/	□□□

施設内で製造される各製品について、混入防止策を検討するため特定原材料の有無を確認します。

特定原材料

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生の 7 品目

□ 特定原材料の混入防止方法

<記載例>

- ・ 専用ラインを設置する。
- ・ パーテーション等による仕切りを設ける
- ・ 使用する特定原材料が少ない製品から製造する。
- ・ 特定原材料を含む製品と含まない製品に対し、共用して使用する機械、器具類は洗浄を徹底する。
- ・ 製造品目を切り替える際には、ラインの洗浄・消毒を徹底する。

添加物製剤には食品素材で特定原材料を使用しているものがあるので注意が必要。添加物製剤の表示をよく確認しましょう。

店頭でばら売りする製品等表示義務がない場合も、情報提供できるようにしておきましょう。

製品について、定期的に確認検査を実施するとよいでしょう。

※ どうしても、混入が避けられない場合は、状況に応じて原材料として表示又は注意喚起表示をする等の対応をします。（ただし、「入っているかもしれません」などの可能性表示は認められませんので注意が必要です。）

記載が必要な項目 **東京 太郎**、頻度等が定められている箇所

【不適時の対応】

<記載例>

- ・ 特定原材料の混入（コンタミネーション）等が確認された場合、直ちに製造ラインを停止し、責任者〇〇に報告する。製品の販売は中止し、ライン洗浄を行う。

【記録方法】

<記載例>

- ・ 不適時の対応については、チェック表に記録し、1年間保存する。

衛生管理マニュアル 記載例

2 食品等の衛生的な取扱い

2(1)-2 処理・加工工程の管理 魚介類加工施設

処理・加工工程の管理は、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

衛生管理の目的

<記載例>

取り扱い不良による病原微生物の残存及び汚染の防止

生食用鮮魚介類の加工を行う場合の加工手順

<手順を定める際のポイント>

- ・加工は食品衛生法に定められた方法により行う。
- ・製品ごとに、処理・加工の手順を記載した手順書を作成する。

生食用かきを取り扱う場合の確認・記録方法

<記載例>

- ・仕入れごとに、伝票、表示ラベル等から、仕入日、仕入先、採取海域、加工者等を確認する。
- ・確認結果はチェック表に記載し、1年間保存する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

製品の製造・加工工程ごとに衛生管理項目を一つ一つ適切に処理することが、食中毒予防につながります。

製造基準、加工基準がある場合、製品説明書にその旨を記載しておきます。

伝票やパッケージラベルに必要事項の記載があれば、伝票等の保存で記録に変えることができます。

生食用かきは、むき身、殻付共に、加工者や採取海域、消費期限、ロットなどに関する表示があるので、それらについて確認します。

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(2) 異物の混入防止

異物混入防止について、**東京 太郎** が責任者となり管理する。

衛生管理の目的

〈記載例〉

異物混入による健康被害防止

異物混入防止対策

〈記載例〉

・施設由来の異物混入防止（「清掃及び保守点検（●ページ）」に加えて実施する。）

- ① 施設の清掃を徹底する。
- ② 施設の保守点検を実施し、異物になる可能性のあるものは直ちに補修する。
- ③ 天井のパイプや蛍光灯の破損等の有無の確認を行う。
- ④ 昆虫類対策として捕集装置等を設置する。

・機械器具類由来の異物混入防止（「機械器具類の衛生管理 洗浄・消毒及び保守点検（●ページ）」に加えて実施する。）

- ① 機械器具類の破損等や部品の状況等を確認する。
- ② **金属探知機等、異物の混入防止に使用する機械類の保守点検は、「機械器具類の衛生管理（●ページ）」により確実に実施する。**（テストピースでの稼動確認の実施 等）

・原材料及び容器包装由来の異物混入防止（石、土砂、昆虫死体、紙や布の破片などの除去）

- ① 雑穀類、豆類、小麦粉、砂糖を使用する際に櫛通しを行う。（輸入原材料においては、鉄さび片などに気をつける。）
- ② 原材料も金属探知機を通す。
- ③ 原材料及び容器包装の納品時及び使用時に目視で異物を確認し取り除く。

・従事者由来の異物混入防止

- ① 入室の際の粘着ローラーを徹底し、毛髪や衣類の繊維等が製品へ混入しないようにする。
- ② 帽子やマスク等を着用し、作業中に頭髪等が製品に混入しないようにする。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

異物混入による苦情や製品回収は後を絶ちません。特に、原材料由来の石や、機械器具類から脱落した部品、破片等の硬質異物は口腔内のけがなどにつながる可能性が高く、これを防ぐことが重要です。

健康被害のリスクの高い
硬質異物

- ・天然鉱物片（小石、土砂など）
- ・動物由来鉱物片（死体、骨片、貝殻片など）
- ・鉱物性加工品（ガラス、陶磁器、セメント、金属及びそのさび、プラスチック、合成ゴムなど）の破片及び断片など。

金だわしやスポンジの破片の混入が内容に期間を定めて交換するとよいでしょう。

記載が必要な項目 **金属探知機**、頻度等が定められている箇所

□ 不適時の対応

<記載例>

機械類	破損、損傷、部品の欠落等異常があれば、原因を調査し、部品の取換え、修理等の対応を行い、記録する。
製品	①ロットを特定し、異物を探し出す。 ②異物が見つければ、その製品は廃棄する。 ③異物が見つからなかった場合、そのロットについて販売を中止する。 ④既に販売した製品に、異物混入の恐れがある場合は、ただちに販売先に連絡し、回収する。（「事故発生時の対応（●ページ）」に基づき対応する。）

製品回収の必要が生じた際、迅速に対応できるよう、日頃から、販売先と販売品（ロット情報を含む。）について、情報管理しておくことが重要です。

□ 記録方法

<記載例>

異物を発見した場合、記録簿に記録し、3年間保管する。

機械類異物混入防止記録簿 例（○月）

発見日時	異物	不適時対応
○月△日 14:30	髪の毛	責任者に報告。当該品は廃棄。入室の際の粘着ローラー使用を再徹底。
□月△日 11:00	金属片	責任者に報告。ライン停止。機械類を点検した結果、○○と判明。異物と○○の形状が一致したため他の異物はないものと判断し、製造再開。

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(3) 消費（賞味）期限の設定

2(4) 製品の保存（管理） ※共通基準 3（2）に追加する。

消費（賞味）期限の設定及び製品の保存は、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

責任者の氏名を記入します。
（役職名でも可）

衛生管理の目的

<記載例>

製品の保存の間における管理不良による病原微生物の増殖防止

食品が安全においしく消費されるためには、衛生的に保存されるとともに、科学的な根拠に基づき、消費までの期間が設定される必要があります。

消費（賞味）期限の設定

<設定のポイント>

- 消費（賞味）期限は、細菌検査及び官能検査の結果をもとに設定する。
- 設定した期限は製品説明書に記載する。
- 検査成績書、期限設定の計算式を示した資料は当該製品を取り扱う期間保存する。

製品の保存方法

<記載例>

保存場所	保存温度	品名	出荷までの期間
製品用 冷蔵庫	10℃以下	〇〇	製造日+●日 (夏季6月～9月は製造日当日)
製品用 常温保管庫	常温 (暗所)	××	製造日+●日

- 保存状態の確認は毎日午後作業開始前に行う。
- 製品は、賞味期限を考慮しあらかじめ定めた期間内に出荷・販売する。

製品専用の冷蔵庫、保管庫に保存します。

保存基準のある製品について、温度の逸脱があった場合、その製品は出荷できません。

記載が必要な項目 **〇〇**、頻度等が定められている箇所

【不適時の対応】

〈記載例〉

- ・ 冷蔵庫の温度設定を再調整し、庫内温度の適正で安定した状態を確認する。
- ・ 製品に影響を及ぼす場合は、責任者に報告し、出荷を中止する。

【記録方法】

〈記載例〉

- ・ 不適時の対応はチェック表に記載し、1 年間保存する。

衛生管理マニュアル 記載例

2 食品等の衛生的な取扱い

2(5) 製品の配送 ※共通基準 3（3）に追加する。

製品の配送は、**東京 太郎** が責任者となり以下の内容で行う。

衛生管理の目的

<記載例>

製品を配送する際に病原微生物を付着・増殖させない。

配送方法

<記載例>

- ・製品は専用の容器に入れる。
- ・冷蔵、冷凍、常温、遮光等、製品毎に適した保存方法を保つことのできる配送車を用いる。

配送時の温度管理

<記載例>

- ・配送時においても「製品の保存（管理）（●ページ）」の保存方法に従って保存する。
- ・保冷車等は設置してある温度計を、配送の都度に確認する。

荷台・コンテナの洗浄・消毒及び保守点検

<記載例>

- ・使用する車両の荷台、コンテナ等は、配送前に破損や汚れ等を確認し、使用後は水洗浄する。
- ・保冷車等の温度確認を要する配送車は、温度計等が適正であるかを月に1度確認する。
- ・担当者による保守点検、専用器具による洗浄、消毒を月に1度実施する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

製品配送中の温度管理不良により微生物が増殖してしまう場合があります。配送時の温度、配送時間等にも注意が必要です。

配送を外部業者に委託する場合は、契約書等により、配送時温度を指定するほか、荷台・コンテナの洗浄・消毒及び保守点検についても契約書で必要な事項を定める、積込時に確認し、必要に応じて洗浄・消毒を依頼するなど、配送時に汚染等が起こらないよう注意します。さらに、配送時温度が不適になった場合の連絡方法についても、事前に定めておきます。

□ 不適時の対応

＜記載例＞

- ・ 不適時の状況（製品情報、時間、温度等）を確認し、責任者に報告する。
- ・ 製品に影響が想定される場合は、出荷を中止する。

□ 記録方法

＜記載例＞

- ・ 車両の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒状況はチェック表に記載する。
- ・ 配送時の温度確認結果及び車両の荷台、コンテナ等の保守点検結果について、不適時の対応は記録簿に記載する。
- ・ チェック表、記録簿は1年間保存する。

衛生管理マニュアル 記載例

2 食品等の衛生的な取扱い

2(6) 表示

表示について、**東京 太郎** が責任者となり管理する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

衛生管理の目的

関係法令

食品衛生法、JAS 法、不当景品類及び不当表示防止法、計量法、健康増進法、酒税法、不正競争防止法、東京都消費生活条例 など

〈記載例〉

関係法令で決められた表示基準の遵守

表示見本の作成

アレルギー物質として必ず表示しなければならないのは小麦、そば、卵、乳、落花生、えび、かこの 7 種類。

〈記載例〉

- ・表示見本は食品分類ごとに作成する。個別製品の表示は表示見本に従い、製品に応じて作成する。

- ・**包装品以外の製品については、出荷先等からの求めに応じて製品説明書をもとに情報提供する。**

- ・表示の確認は、製品ロットごとに、担当者 2 名が目視でダブルチェックする。

内容量は外見上容易に識別できる場合は省略可能である。

〈表示見本 記載例〉

名 称	塩さば
原材料名	まさば(ノルウェー)、食塩
内容量	3 枚
消費期限	平成○年△月◇日
保存方法	要冷蔵(10℃以下)
製造者	有限会社 東京商店 東京都新宿区西新宿○-×-△

□ 表示に誤りがあった場合の対応

<記載例>

- ・表示ラベルの貼付不備、印刷表記の誤りなどが確認された製品は、ラインから除去する。全ロットに及ぶ場合、表示の貼りかえを行う。
- ・出荷された場合は、「事故発生時の対応（●ページ）」に従って対応する。

□ 記録方法

<記載例>

・表示ラベルの確認結果及び不適時の対応についてはチェック表に記載し、1年間保存する。

製造日	確認者 1	確認者 2	製品名	点検結果	表示見本変更		不適時の 対応
					旧	新	
27日	加藤	田中	〇〇	特定原材料 の 表記変更	乳化剤	乳化剤 (大豆由来)	既製造品については、変更 シール貼付
28日	加藤	田中	〇〇	OK			
29日	加藤	田中	△△	OK			
30日	加藤	田中	△△	印字不 良			ラベラー保守、 貼りかえ

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(7) 製品検査

製品検査は、東京 太郎 が責任者となり実施する。

衛生検査の目的

<記載例>

製品の衛生上、品質上の管理

製品検査の実施手順

<記載例>

【生食用食肉を取り扱う場合】

- ・生食用牛肉については、加工工程全体の妥当性を確認するため、毎年 6 月上旬に細菌検査を 1 回行う。
- ・検査は、搬送を含め〇〇研究所に依頼する。
- ・検査項目は成分規格（腸内細菌科菌群）とする。

【生食用鮮魚介類を取り扱う場合】

- ・生食用鮮魚介類については、主要な 1 品目について、毎年 7 月上旬に細菌検査を 1 回行う。
- ・検査は、搬送を含め〇〇研究所に依頼する。
- ・検査項目は成分規格（腸炎ビブリオ最確数）とする。

不適時の対応

<記載例>

- ・原因の分析、処理・加工工程の見直しを行い、再発防止策を作成する。
- ・不適ロットを特定後、責任者に報告し出荷を停止する。
- ・食品衛生法違反が疑われる場合は、「事故発生時の対応（●ページ）」に従い対応する。

責任者の氏名を記入します。

（役職名でも可）

製品が、衛生上や品質上の問題なく製造されていることを、科学的に検証しておく必要があります。結果によっては、工程の見直しをすることで、大きな事故の未然防止になります。

検査を自社の検査室等で行う場合は、検査法に注意し、公定法に準じた方法で行います。

生食用の馬肉等、生食用食肉の衛生基準の適用を受けるものにあつては、主要な 1 品目以上について細菌検査を 1 年に 1 回以上行います。

□ 記録方法

<記載例>

- ・ 検査成績書は 1 年間保存する。
- ・ 検査で不適となった場合の対応については、チェック表に記載し、5 年間保存する。