

み、皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）、耳、目又は鼻からの分泌（病的なものに限る）、吐き気、おう吐の症状がある場合には食品衛生責任者等に報告させ、製造作業を禁止するとともに、医師の診断を受けさせる。又、皮膚に外傷があつて上記に該当しない場合は、当該部位が食品に直接触れる状態では作業に従事させない。

- ⑥ 保健所から検便を受ける旨の指示があつたときには、従事者に検便を受けさせる。
- ⑦ 責任者は全従事者の実態を毎始業時にチェックする。

(6) その他

- ① 作業場内への部外者の立入を禁止する。万一立ち入る場合は専用の履物を使用し、帽子、マスクなどを着用し、手洗いを行った上で立ち入りを認める。
- ② 作業場内への私物の持込を禁止する。
- ③ 作業終了後は、生ゴミ類などを必ず作業場外へ持ち出し適切に処理するとともに、排水に問題がないか確認する。
- ④ 工場内に置く洗剤や薬品は必ず専用の容器に入れ、品名を表示し、原材料や資材とは区分して定められた場所を設けて保管する。また、使用後は必ず手洗いをを行う。

2. 原材料、商品及び資材の受入れにあつての衛生管理

(1) 原材料、商品及び資材は信頼のおける業者から仕入れるとともに、その受入れにあつては、製品の原材料の名称、生産者、製造加工者、所在地、ロット番号など確認可能な情報及び受入れ実績を記録・保管（納品書などに必要な要素を記録し、その納品書を綴じ込んで保管することでよい）する。

(2) 受入れの際には必ず

- 納品書の明細と中味・現物が一致しているか
- 品名、等級、数量に誤りがないか
- 消費・賞味期限、工場記号などのチェック
- 外装の汚れや破損、納入品の衛生状態や腐敗の有無

などについて確認（特に、非加熱で使用する果物等の原材料については、腐敗や傷の有無などの状態を念入りに）し、疑義ある時は直ちに上司・責任者に報告し判断を仰ぐ。

また、疑義ある事項とその対応結果を記録する。

(3) 特に、菓子における主要な食中毒の危害要因となるのが、卵を媒介としたサルモネラであることから、卵の取り扱いには特に注意を払う必要がある。

卵は原則として殺菌済みのものを仕入れることとし、その仕入れにあつては、流通保管時の温度管理記録、容器包装の清潔状態、殻にひび割れや破損がないか必ず検収し、保管冷蔵庫の温度を確認（殻付き卵は清潔な容器に移して10℃以下、液卵は8℃以下、凍結液卵はマイナス15℃以下）し、保管する。

また、未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合には、仕入れ後速やかに次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒・洗卵するとともに、常温に放置しないようにする。液卵にあつては直ちに冷蔵庫に保管する。

なお、卵を触った手で他の原材料等に触らないようにする。

(4) 受入れた原材料の使用順を明らかにするため、受入れ日を包装の見える部分に表記し、先入れ、先出し、の原則を守る。

(5) 受入れ後は適切な温度管理で、定められた場所に保管する。その際、原材料、商品と資材は区分した場所に保管する。

(6) 製造には、水道水などの飲用適の水を使用する。

(7)、(8)は、水道水を直接
使用している場合には不要

(7) 製造に水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合には水質検査を年1回以上行うとともに、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか定期的に確認し、その記録を別紙-3と同期間保管する。

別紙-3とは区別して別途記録する

(8) 製造に使用する水の貯水槽を定期的に清掃し清潔に保つとともに、その記録を別紙-3と同期間保管する。

3. 製品製造・保管の衛生管理

過去の菓子類に係る食中毒の分析によると、成形加工過程、手細工加工過程等従事者が加工対象物に接触する可能性が高い工程における2次汚染を原因とする事例がほとんどであることから、これら工程における衛生管理の重要性を認識の上、1の(5)従事者の衛生管理を励行するとともに、製品製造過程において以下の事項を遵守する。

(1) 原材料を包材ごと製造区域に持ち込む場合には、包材の衛生状態を確認するとともに、専用の台等の置き場所を確保し、原材料の調整、加工を行う作業台の上には載せない。

金属探知機がない場合特に留意が必要

(2) 製造に使用する器具類は作業前に必要に応じ洗浄し、清潔であることを確認の上で使用するとともに、使用中に欠損等を認めた場合には直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう適切に対応する。

(3) 使用する原材料の品質の異常の有無、賞味期限を確認し、必要に応じ洗浄、殺菌を行い、問題のないものを使用する。

(4) 異物混入を防ぐために、篩通しの可能な原材料は必ず篩通しを行ってから使用する。

(5) アレルギー物質など特定原材料の混入を防止するために、器具は可能な限り専用のものを使用するか、共用する場合は十分に洗浄した上で使用する。

また、特定原材料を使用しない製品から製造する。

※アレルギーを含む食品：以下の食品及びこれらを原料とする食品並びに由来する添加物

<表示義務のある特定原材料> 小麦、そば、落花生、卵、乳、エビ、カニ

<表示を推奨されている特定原材料に準じるもの> 大豆、ごま、やまいも、まつたけ、

りんご、もも、オレンジ、バナナ、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツ、

牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、さけ、さば、いか、いくら、あわび

(6) 必ず作業前に手洗いをを行う。又、作業中に製品以外のものに触れた場合にも、手洗いを行なう。

(7) 定められた配合で、正しい作業手順を守って作業を行い、作業中に異変を発見したり、ミスがあった場合は、直ちに作業を取止め上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ。

(8) 加熱工程の仕上がり、冷却又は出来上がった製品が、定められた自社の製造基準に適合するものであるかを官能検査等により確認し、フタ付容器などに入れ、常温又は冷蔵で保管し衛生状態を保つ。

(9) 殻付きの卵や未殺菌の卵黄を使用する場合には、サルモネラ菌を殺菌するために必ず75℃で1分間以上の加熱を行うこと（内閣府食品安全委員会資料「加熱調理と食中

らの分泌（病的なものに限る）、吐き気、おう吐の症状がある場合には食品衛生責任者等に報告させ、製造作業を禁止するとともに、医師の診断を受けさせる。又、皮膚に外傷があって上記に該当しない場合は、当該部位が食品に直接触れる状態では作業に従事させない。

- ⑥ 保健所から検便を受ける旨の指示があったときには、従事者に検便を受けさせる。
- ⑦ 責任者は全従事者の実態を毎始業時にチェックする。

(6)その他

- ① 作業場内への部外者の立入を禁止する。万一立ち入る場合は専用の履物を使用し、帽子、マスクなどを着用し、手洗いを行った上で立ち入りを認める。
- ② 作業場内への私物の持込を禁止する。
- ③ 作業終了後は、生ゴミ類などを必ず作業場外へ持ち出し適切に処理するとともに、排水に問題がないか確認する。
- ④ 工場内に置く洗剤や薬品は必ず専用の容器に入れ、品名を表示し、原材料や資材とは区分して定められた場所を設けて保管する。また、使用後は必ず手洗いをを行う。

2. 原材料、商品及び資材の受入れにあたっての衛生管理

(1) 原材料、商品及び資材は信頼のおける業者から仕入れるとともに、その受入れに当たっては、製品の原材料の名称、生産者、製造加工者、所在地、ロット番号など確認可能な情報及び受入れ実績を記録・保管（納品書などに必要な要素を記録し、その納品書を綴じ込んで保管することでよい）する。

(2) 受入れの際には必ず

- 納品書の明細と中味・現物が一致しているか
- 品名、等級、数量に誤りがないか
- 消費・賞味期限、工場記号などのチェック
- 外装の汚れや破損、納入品の衛生状態や腐敗の有無

などについて確認（特に、非加熱で使用する果物等の原材料については、腐敗や傷の有無などの状態を念入りに）し、疑義ある時は直ちに上司・責任者に報告し判断を仰ぐ。

また、疑義ある事項とその対応結果を記録する。

(3) 特に、菓子における主要な食中毒の危害要因となるのが、卵を媒介としたサルモネラであることから、卵の取り扱いには特に注意を払う必要がある。

卵は原則として殺菌済みのものを仕入れることとし、その仕入れにあたっては、流通保管時の温度管理記録、容器包装の清潔状態、殻にひび割れや破損がないか必ず検収し、保管冷蔵庫の温度を確認（殻付き卵は清潔な容器に移して10℃以下、液卵は8℃以下、凍結液卵はマイナス15℃以下）し、保管する。

また、未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合には、仕入れ後速やかに次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒・洗卵するとともに、常温に放置しないようにする。液卵にあつては直ちに冷蔵庫に保管する。

なお、卵を触った手で他の原材料等に触らないようにする。

(4) 受入れた原材料の使用順を明らかにするため、受入れ日を包装の見える部分に表記し、先入れ、先出し、の原則を守る。

- (5) 受入れ後は適切な温度管理で、定められた場所に保管する。その際、原材料、商品と資材は区分した場所に保管する。
- (6) 製造には、水道水などの飲用適の水を使用する。
- (7) 製造に水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合には水質検査を年1回以上行うとともに、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか定期的に確認し、その記録を別紙-3と同期間保管する。
- (8) 製造に使用する水の貯水槽を定期的に清掃し清潔に保つとともに、その記録を別紙-3と同期間保管する。

3. 製品製造・保管の衛生管理

過去の菓子類に係る食中毒の分析によると、成形加工過程、手細工加工過程等従事者が加工対象物に接触する可能性が高い工程における2次汚染を原因とする事例がほとんどであることから、これら工程における衛生管理の重要性を認識の上、1の(5)従事者の衛生管理を励行するとともに、製品製造過程において以下の事項を遵守する。

- (1) 原材料を包材ごと製造区域に持ち込む場合には、包材の衛生状態を確認するとともに、専用の台等の置き場所を確保し、原材料の調整、加工を行う作業台の上には載せない。
- (2) 製造に使用する器具類は作業前に必要に応じ洗浄し、清潔であることを確認の上で使用するとともに、使用中に欠損等を認めた場合には直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう適切に対応する。
- (3) 使用する原材料の品質の異常の有無、賞味期限を確認し、必要に応じ洗浄、殺菌を行い、問題のないものを使用する。
- (4) 異物混入を防ぐために、篩通しの可能な原材料は必ず篩通しを行ってから使用する。
- (5) アレルギー物質など特定原材料の混入を防止するために、器具は可能な限り専用のものを使用するか、共用する場合は十分に洗浄した上で使用する。
また、特定原材料を使用しない製品から製造する。
※アレルギーを含む食品：以下の食品及びこれらを原料とする食品並びに由来する添加物
<表示義務のある特定原材料> 小麦、そば、落花生、卵、乳、エビ、カニ
<表示を推奨されている特定原材料に準じるもの> 大豆、ごま、やまいも、まつたけ、りんご、もも、オレンジ、バナナ、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツ、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、さけ、さば、いか、いくら、あわび
- (6) 必ず作業前に手洗いをを行う。又、作業中に製品以外のものに触れた場合にも、手洗いを行なう。
- (7) 定められた配合で、正しい作業手順を守って作業を行い、作業中に異変を発見したり、ミスがあった場合は、直ちに作業を取止め上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ。
- (8) 加熱工程の仕上がり、冷却又は出来上がった製品が、定められた自社の製造基準に適合するものであるかを官能検査等により確認し、フタ付容器などに入れ、常温又は冷蔵で保管し衛生状態を保つ。

らの分泌（病的なものに限る）、吐き気、おう吐の症状がある場合には食品衛生責任者等に報告させ、製造作業を禁止するとともに、医師の診断を受けさせる。又、皮膚に外傷があって上記に該当しない場合は、当該部位が食品に直接触れる状態では作業に従事させない。

- ⑥ 保健所から検便を受ける旨の指示があったときには、従事者に検便を受けさせる。
- ⑦ 責任者は全従事者の実態を毎始業時にチェックする。

(6) その他

- ① 作業場内への部外者の立入を禁止する。万一立ち入る場合は専用の履物を使用し、帽子、マスクなどを着用し、手洗いを行った上で立ち入りを認める。
- ② 作業場内への私物の持込を禁止する。
- ③ 作業終了後は、生ゴミ類などを必ず作業場外へ持ち出し適切に処理するとともに、排水に問題がないか確認する。
- ④ 工場内に置く洗剤や薬品は必ず専用の容器に入れ、品名を表示し、原材料や資材とは区分して定められた場所を設けて保管する。また、使用後は必ず手洗いをを行う。

2. 原材料、商品及び資材の受入れにあたっての衛生管理

(1) 原材料、商品及び資材は信頼のおける業者から仕入れるとともに、その受入れにあたっては、製品の原材料の名称、生産者、製造加工者、所在地、ロット番号など確認可能な情報及び受入れ実績を記録・保管（納品書などに必要な要素を記録し、その納品書を綴じ込んで保管することでよい）する。

(2) 受入れの際には必ず

- 納品書の明細と中味・現物が一致しているか
- 品名、等級、数量に誤りがないか
- 消費・賞味期限、工場記号などのチェック
- 外装の汚れや破損、納入品の衛生状態や腐敗の有無

などについて確認（特に、非加熱で使用する果物等の原材料については、腐敗や傷の有無などの状態を念入りに）し、疑義ある時は直ちに上司・責任者に報告し判断を仰ぐ。

また、疑義ある事項とその対応結果を記録する。

(3) 特に、菓子における主要な食中毒の危害要因となるのが、卵を媒介としたサルモネラであることから、卵の取り扱いには特に注意を払う必要がある。

卵は原則として殺菌済みのものを仕入れることとし、その仕入れにあたっては、流通保管時の温度管理記録、容器包装の清潔状態、殻にひび割れや破損がないか必ず検収し、保管冷蔵庫の温度を確認（殻付き卵は清潔な容器に移して10℃以下、液卵は8℃以下、凍結液卵はマイナス15℃以下）し、保管する。

また、未殺菌の殻付きの卵を仕入れる場合には、仕入れ後速やかに次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒・洗卵するとともに、常温に放置しないようにする。液卵にあっては直ちに冷蔵庫に保管する。

なお、卵を触った手で他の原材料等に触らないようにする。

(4) 受入れた原材料の使用順を明らかにするため、受入れ日を包装の見える部分に表記し、先入れ、先出し、の原則を守る。

- (5) 受入れ後は適切な温度管理で、定められた場所に保管する。その際、原材料、商品と資材は区分した場所に保管する。
- (6) 製造には、水道水などの飲用適の水を使用する。
- (7) 製造に水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合には水質検査を年1回以上行うとともに、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているか定期的に確認し、その記録を別紙-3と同期間保管する。
- (8) 製造に使用する水の貯水槽を定期的に清掃し清潔に保つとともに、その記録を別紙-3と同期間保管する。

3. 製品製造・保管の衛生管理

過去の菓子類に係る食中毒の分析によると、成形加工過程、手細工加工過程等従事者が加工対象物に接触する可能性が高い工程における2次汚染を原因とする事例がほとんどであることから、これら工程における衛生管理の重要性を認識の上、1の(5)従事者の衛生管理を励行するとともに、製品製造過程において以下の事項を遵守する。

- (1) 原材料を包材ごと製造区域に持ち込む場合には、包材の衛生状態を確認するとともに、専用の台等の置き場所を確保し、原材料の調整、加工を行う作業台の上には載せない。
- (2) 製造に使用する器具類は作業前に必要に応じ洗浄し、清潔であることを確認の上で使用するとともに、使用中に欠損等を認めた場合には直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう適切に対応する。
- (3) 使用する原材料の品質の異常の有無、賞味期限を確認し、必要に応じ洗浄、殺菌を行い、問題のないものを使用する。
- (4) 異物混入を防ぐために、篩通しの可能な原材料は必ず篩通しを行ってから使用する。
- (5) アレルギー物質など特定原材料の混入を防止するために、器具は可能な限り専用のものを使用するか、共用する場合は十分に洗浄した上で使用する。
また、特定原材料を使用しない製品から製造する。
※アレルギーを含む食品:以下の食品及びこれらを原料とする食品並びに由来する添加物
＜表示義務のある特定原材料＞ 小麦、そば、落花生、卵、乳、エビ、カニ
＜表示を推奨されている特定原材料に準じるもの＞ 大豆、ごま、やまいも、まつたけ、りんご、もも、オレンジ、バナナ、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツ、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、さけ、さば、いか、いくら、あわび
- (6) 必ず作業前に手洗いを行う。又、作業中に製品以外のものに触れた場合にも、手洗いを行なう。
- (7) 定められた配合で、正しい作業手順を守って作業を行い、作業中に異変を発見したり、ミスがあった場合は、直ちに作業を取止め上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ。
- (8) 加熱工程の仕上がり、冷却又は出来上がった製品が、定められた自社の製造基準に適合するものであるかを官能検査等により確認し、フタ付容器などに入れ、常温又は冷蔵で保管し衛生状態を保つ。