

(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

毒」より)。日常的には、卵黄を、熱伝導率の高い銅鍋に入れて火にかけ、煮上がらないように注意深く絶えず混ぜながら加熱するが、83℃位になるとプクプクと泡が立ち始めるので、それが火から下す一つの目安となる。

カスタード・クリームなどクリーム類に卵黄を使用する場合には、特に留意する必要がある。

また、卵白も多くはスポンジや他の生地類に使用するが、稀にクリーム類と併せて使用する場合があり、その場合には熱いシロップを糸状にして加えながら泡立てる、あるいはミキサーボールの底を加熱しながら泡立てるといったように、殺菌を行いながら作る。

(10) 加熱殺菌したクリーム類は直ちに熱を冷まして冷蔵庫で保管し、二次汚染を避けるために出来るだけ速やかに使い切るようにする。

(11) 生卵を割るなどで卵の殻に触った場合は、次の作業の前に必ず手洗いをを行うこと。

(12) 卵白、卵黄等を後で使用する場合には、割卵後、速やかに冷蔵又は冷凍保存する。

(13) 完成品の表示に誤りがないか配合表と照合するなどして確認（アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要）する。

(14) 消費・賞味期限の設定は、科学的、微生物学的、もしくはマニュアルに従った官能検査を行い、合理的根拠を持って定める。

(15) 製品の出荷（運搬）に際しては、製品にあった適正な温度管理を行うとともに、未包装、簡易包装製品については出荷（運搬）用具を覆う等の措置をする。

(16) 金属探知機の使用にあたっては、使用の前後及びあらかじめ決めた製品個数ごとにテストピースを通過させ正常動作を確認し、記録する。別紙-3とは区別して別途記録する

(17) 製品の出荷後に自社の検査、消費者の苦情等により品質上の問題が明らかになった場合は、直ちに経営者に報告し、経営者は回収等の方針を速やかに決定するとともに、必要に応じ保健所等関係機関に連絡、報告する。

#### 4. 菓子の販売に係る衛生管理

(1) 店舗、設備、器具の衛生管理

① 店舗内・陳列ケース・トイレ等は毎日終業後に必ず清掃する。

② 防鼠、防虫に努める。

③ 販売に使用する器具類は、毎日使用后必ず洗浄、消毒後、乾燥させるとともに、決められた場所に整理保管する。

④ 冷蔵（冷凍）陳列ケース内は、常に整理整頓し、毎日始業時と終業時にその温度が適正值であるか否か確認する。（1の(4)参照）

(2) 販売従事者の衛生管理

① 従事者の健康状態を毎朝確認し、下痢、発熱の症状がある場合に販売に従事することを禁止する。

② 従事者は常に清潔な着衣を使用する。

③ 従事者は、手を介した食中毒菌等による製品汚染を防止するため、常に手などを清潔に保つ。（1の(5)の①、②、④参照）

金属探知機を使用してはいない場合は不要です

4について、内容的に十分な既存の手順書等がある場合には、「別紙〇〇(該当するものをすべて記載)による。」として代替して下さい

- (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。

(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「加熱調理と食中毒」より）。日常的には、卵黄を、熱伝導率の高い銅鍋に入れて火にかけ、煮上がらないように注意深く絶えず混ぜながら加熱するが、83℃位になるとプクプクと泡が立ち始めるので、それが火から下す一つの目安となる。

カスタード・クリームなどクリーム類に卵黄を使用する場合には、特に留意する必要がある。

また、卵白も多くはスポンジや他の生地類に使用するが、稀にクリーム類と併せて使用する場合があります、その場合には熱いシロップを糸状にして加えながら泡立てる、あるいはミキサーボールの底を加熱しながら泡立てるといったように、殺菌を行いつつながら作る。

(10) 加熱殺菌したクリーム類は直ちに熱を冷まして冷蔵庫で保管し、二次汚染を避けるために出来るだけ速やかに使い切るようにする。

(11) 生卵を割るなどで卵の殻に触った場合は、次の作業の前に必ず手洗いをを行うこと。

(12) 卵白、卵黄等を後で使用する場合には、割卵後、速やかに冷蔵又は冷凍保存する。

(13) 完成品の表示に誤りがないか配合表と照合するなどして確認（アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要）する。

(14) 消費・賞味期限の設定は、科学的、微生物学的、もしくはマニュアルに従った官能検査を行い、合理的根拠を持って定める。

(15) 製品の出荷（運搬）に際しては、製品にあった適正な温度管理を行うとともに、未包装、簡易包装製品については出荷（運搬）用具を覆う等の措置をする。

(16) 金属探知機の使用にあたっては、使用の前後及びあらかじめ決めた製品個数ごとテストピースを通過させ正常動作を確認し、記録する。

(17) 製品の出荷後に自社の検査、消費者の苦情等により品質上の問題が明らかになった場合は、直ちに経営者に報告し、経営者は回収等の方針を速やかに決定するとともに、必要に応じ保健所等関係機関に連絡、報告する。

#### 4. 菓子の販売に係る衛生管理

##### (1) 店舗、設備、器具の衛生管理

① 店舗内・陳列ケース・トイレ等は毎日終業後に必ず清掃する。

② 防鼠、防虫に努める。

③ 販売に使用する器具類は、毎日使用後必ず洗浄、消毒後、乾燥させるとともに、決められた場所に整理保管する。

④ 冷蔵（冷凍）陳列ケース内は、常に整理整頓し、毎日始業時と終業時にその温度が適正值であるか否か確認する。（1の（4）参照）

##### (2) 販売従事者の衛生管理

① 従事者の健康状態を毎朝確認し、下痢、発熱の症状がある場合に販売に従事することを禁止する。

② 従事者は常に清潔な着衣を使用する。

- (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。

(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「加熱調理と食中毒」より）。日常的には、卵黄を、熱伝導率の高い銅鍋に入れて火にかけ、煮上がらないように注意深く絶えず混ぜながら加熱するが、83℃位になるとプクプクと泡が立ち始めるので、それが火から下す一つの目安となる。

カスタード・クリームなどクリーム類に卵黄を使用する場合には、特に留意する必要がある。

また、卵白も多くはスポンジや他の生地類に使用するが、稀にクリーム類と併せて使用する場合があり、その場合には熱いシロップを糸状にして加えながら泡立てる、あるいはミキサーボールの底を加熱しながら泡立てるといったように、殺菌を行いながら作る。

(10) 加熱殺菌したクリーム類は直ちに熱を冷まして冷蔵庫で保管し、二次汚染を避けるために出来るだけ速やかに使い切るようにする。

(11) 生卵を割るなどで卵の殻に触った場合は、次の作業の前に必ず手洗いをを行うこと。

(12) 卵白、卵黄等を後で使用する場合には、割卵後、速やかに冷蔵又は冷凍保存する。

(13) 完成品の表示に誤りがないか配合表と照合するなどして確認（アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要）する。

(14) 消費・賞味期限の設定は、科学的、微生物学的、もしくはマニュアルに従った官能検査を行い、合理的根拠を持って定める。

(15) 製品の出荷（運搬）に際しては、製品にあった適正な温度管理を行うとともに、未包装、簡易包装製品については出荷（運搬）用具を覆う等の措置をする。

(16) 金属探知機の使用にあたっては、使用の前後及びあらかじめ決めた製品個数ごとにテストピースを通過させ正常動作を確認し、記録する。

(17) 製品の出荷後に自社の検査、消費者の苦情等により品質上の問題が明らかになった場合は、直ちに経営者に報告し、経営者は回収等の方針を速やかに決定するとともに、必要に応じ保健所等関係機関に連絡、報告する。

#### 4. 菓子の販売に係る衛生管理＜省略＞

#### 5. 菓子の製造に係る衛生管理記録の作成・保存

当社（当店）は、日々の菓子製造・販売に係る衛生管理の徹底とその見える化の要請に対応するため、「別紙－3 菓子製造に係る衛生管理記録」を作成し、1年間（賞味期限が1年を超える製品がある場合にはそれを考慮した期間）保存する。

#### 6. 衛生管理の振り返りによる改善点の把握と衛生管理計画への反映

日々の衛生管理の取り組みの記録の作成、振り返り等を通じ、衛生管理の改善点を把握するとともに衛生管理計画に反映させる。

- 作業場に入場した際
  - 作業開始前
  - 作業中に食材以外のものに触れた場合
  - 食事、休憩後
  - 用便後
  - その他必要と思われる時（生卵の殻を割った時など）
- ② 手洗いに際し、作業場内に流水受槽式手洗、石鹼、逆性石鹼、及びペーパータオル、アルコールなどを用意して行なう。  
（別紙-2の（公社）日本食品衛生協会の手順で行う。）
- ④ 従事者は爪を短く切り、マニキュア、腕時計、指輪などは使用、装着しない。

## 2. 原材料、商品及び資材の受入れにあたっての衛生管理<省略>

## 3. 製品製造・保管の衛生管理<抜粋>

(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

## 4. 菓子の販売に係る衛生管理

### (1) 店舗、設備、器具の衛生管理

- ① 店舗内・陳列ケース・トイレ等は毎日終業後に必ず清掃する。
- ② 防鼠、防虫に努める。
- ③ 販売に使用する器具類は、毎日使用後必ず洗浄、消毒後、乾燥させるとともに、決められた場所に整理保管する。
- ④ 冷蔵（冷凍）陳列ケース内は、常に整理整頓し、毎日始業時と終業時にその温度が適正値であるか否か確認する。（1の（4）参照）

### (2) 販売従事者の衛生管理

- ① 従事者の健康状態を毎朝確認し、下痢、発熱の症状がある場合に販売に従事することを禁止する。
- ② 従事者は常に清潔な着衣を使用する。
- ③ 従事者は、手を介した食中毒菌等による製品汚染を防止するため、常に手などを清潔に保つ。（1の（5）の①, ②, ④参照）

### (3) 商品、資材の受け入れ時の衛生管理

- ① 搬入された商品に問題がないか確認し、問題があった商品は製造部門に返送する
- ② 納入された商品、資材の内容、問題の有無、商品の表示内容（アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要）を確認し、問題があった商品、資材は返品する。（3の（5）参照）
- ③ ①、②で問題がなかった商品、資材は決められた場所に、決められた方法で適正に陳列、保管する。