第２分類：生地調整後加熱する菓子

原材料の受入・保管　→　原材料調整　→　生地調整　→（成形加工）→　**加熱**

→（冷却）→（仕上げ加工）→（熱冷・加工）→（包装）→　製品保管

↓

出荷

（該当する主な菓子：蒸し菓子、オーブン焼き菓子、油菓類、砂糖漬け菓子、バターケーキ類、自家製あん）

第３分類：加熱後手細工加工等が入る菓子

加熱原材料の受入・保管　→　加熱原材料調整　→　生地調整　→（成形加工）

→　**加熱**　→（前加工）→　**冷却**　→　**手細工加工等**　→（包装）→　製品保管

↑　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　↓

（非加熱材料の受入・保管）→（非加熱材料調整）　　　　　　　　出荷

（該当する主な菓子：もち菓子、スポンジケーキ類、パイ菓子、シュー菓子、米菓）

第４分類：仕上げ（充填・巻き締め）工程後加熱する菓子

原材料の受入・保管　→　原材料調整　→　生地調整・加熱　→　充填・巻き締め

→　**加熱**　→　製品保管　→　出荷

（該当する主な菓子：缶入りようかん）

第５分類：加熱加工しないあるいは低加熱加工（75℃・１分間相当未満）の菓子

原材料の受入・保管　→　原材料調整　→　**生地調整（・加熱）**

→（成形加工）→（加熱）→（冷却）→　**手細工加工等**

→（熱・冷加工）→（包装）→　製品保管　→　出荷

（該当する主な菓子：おかもの、打ち菓子、押し菓子、掛け菓子、平鍋焼き菓子、チョコレート、原料チョコレート）

※　具体的な分類に際しては、同じカステラであっても、殺菌レベルの焼成後、
①機械でカットする場合には第２分類（生地調整後加熱）に該当し、
②包丁を使って人がカットする場合には第３分類（加熱後手細工加工等）に該当することに留意する必要があります。

【菓子製造業における衛生管理計画の作成】

HACCP 手法による食品衛生管理が制度化されるにあたり、菓子の製造過程の衛生管理の専任者、HACCP チームを設置、編成することが困難な（小規模）事業所にあっては、参考資料－２の「HACCP 手法による菓子類の製造過程の危害要因分析と防止措置の整理」により明らかになった、菓子製造業における衛生管理は一般衛生管理の徹底如何によるということを踏まえ、本手引書に添付する「菓子製造業における衛生管理計画（例示）」に倣って、自社（自店）の衛生管理計画を作成し、これを励行することにより、より安全な菓子製品の製造に取り組んで下さい。

その際、自社の既存の一般衛生管理マニュアル、管理記録等が衛生管理計画(例示)の

内容を十分包含している場合には、それを衛生管理計画の内容として位置付けることで差し支えありません。

なお、本手引書の対象とする事業者であっても、設備、生産体制等から実施可能な事業所にあっては、衛生管理計画（例示）をもとに自社の実情に応じたより高度な取り組みを進めるとともに、コーデックス HACCP ガイドラインの 7 原則 12 手順に対応したより高度、かつ自主的な生産管理計画の構築に積極的に取り組んで下さい。
(HACCP 手法については、参考資料-1「HACCP 手法による衛生管理の特徴」14 頁参照)

【記録の作成と保存の重要性】

より安全で衛生的な菓子を製造する取り組みを的確に進めるためには、衛生管理計画の重要な構成要素として、日々の衛生管理の取り組みを記録、保管するとともに、公的機関等から求められた場合にはこれを提示できるようにし、HACCP の制度化の目的の一つでもある衛生管理の見える化に対応する必要があります。

【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】

消費者に、安心してお菓子をお買い求めいただくためには、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、実施している衛生管理の改善点等を把握し、衛生管理計画へ反映するよう不断に努力することが望まれます。

【食品取扱者の教育訓練】

菓子製造事業者等は、自社(店)の衛生管理計画の着実な実行を確保するため、食品取扱者にその内容、目的、必要性等が十分理解されるよう教育訓練を行い、食品の衛生管理に対する意識を高める必要があります。

自社の製品製造の際には必要のない確認事項は、削除（訂正線で可）し、独自に行っている事項は追加して下さい

別紙－３　菓子の製造に係る衛生管理記録

記載期間　平成　　年　　月（前半）

月単位の方がよい場合は、引き伸ばして下さい

責任者名

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がなかった場合は○、そうでない場合は✕を記入し、対応した内容を記録する。
なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要です。

確認事項	日付	1	2	3	4	5												不備が生じた際の対応	担当者
	曜日	月	火	水	木	金													
施設、設備、機械、器具の衛生管理	床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	○	○	○	○	○												・1日作業場内でゴキブリを発見したので駆除し、駆除剤を交換	石井
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	×	○	○	○	○													
	器具類の保管状況	○	○	○	○	○												・2日従業員の家族にノロウイルス感染者が出たので、該当従業員に休暇を取らせ検査に行かせた	野口
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃	○	○	○	○	○													
	冷蔵（凍）庫内の温度、整理状況	○	○	○	○	○													
	生ゴミの工場内からの撤去、排水の確認	○	○	○	○	○												・4日原材料が破袋していたので返品	渡辺
従事者の衛生管理	健康状態	○	×	○	○	○												・5日焼き色が十分でないものがあったため、再焼成するとともに焼成時間を調整	山田
	帽子、作業着は清潔か	○	○	○	○	○													
	逆性石鹸等サニタリー用品の状況	○	○	○	○	○													
原材料、商品等の受入れ時の衛生管理	原材料、商品の内容、状況確認	○	○	○	×	○													
	原材料、商品の消費・賞味期限の確認	○	○	○	○	○													
	原材料、商品の保管状況	○	○	○	○	○													
製造時の衛生管理（○○製造部門※）	作業前の手指などの洗浄	○	○	○	○	○													
	使用器具の衛生管理	○	○	○	○	○													
	使用材料の品質、有効期限の確認、必要な洗浄等	○	○	○	○	○													
	使用材料の異物混入	○	○	○	○	○													
	焼き色等製品の仕上がり	○	○	○	○	×													
	消費（賞味）期限等食品表示は適正か	○	○	○	○	○													
	製品の保管は適正か	○	○	○	○	○													

※製造部門が複数に分かれている場合には、本表を部門ごとに作成するか、「製造時の衛生管理」のみ別葉で追加する。

別紙－４　菓子の販売に係る衛生管理記録

自店の販売の際には必要のない確認事項は、削除(訂正線で可)し、独自に行っている事項は追加して下さい

記載期間　平成　　年　　月（前半）

月単位の方がよい場合は、引き伸ばして下さい

販売所名　〇〇店

責任者名

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がなかった場合は〇、そうでない場合は✕を記入し、対応した内容を記録する。
なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要です。

確認事項	日付	1	2	3	4	5												不備が生じた際の対応	担当者
	曜日	月	火	水	木	金													
店舗、設備、器具の衛生管理	店舗内･陳列ケース・トイレ等の清掃、衛生状況	○	○	○	○	○												・２日着衣に汚れが生じた従業員に、着衣の交換をさせた ・４日包装に問題のある商品があり、工場に返送	相川 黒木
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか	○	○	○	○	○													
	器具類の保管状況	○	○	○	○	○													
	器具類等の点検洗浄・清掃は行ったか	○	○	○	○	○													
	冷蔵(凍)庫(ケース)内の温度、整理	○	○	○	○	○													
従事者の衛生管理	健康状態	○	○	○	○	○													
	着衣は清潔か	○	×	○	○	○													
	販売時の手などは清潔か	○	○	○	○	○													
商品、資材の受入れ時の衛生管理	商品、資材の内容、状況確認	○	○	○	×	○													
	商品の表示の確認	○	○	○	○	○													
	商品、資材の陳列、保管状況	○	○	○	○	○													
販売時の衛生管理	製品に問題がないか視覚等により確認	○	○	○	○	○													
	商品の表示及び消費・賞味期限の確認	○	○	○	○	○													
	無包装製品は、直接手で触れることを避け、適切な器具を使用	○	○	○	○	○													
	製品に直接触れる使用器具は、常に衛生状態を確認し、必要に応じ交換、洗浄	○	○	○	○	○													
	要冷蔵品の販売に際し、適切な保冷措置を行う	○	○	○	○	○													

（注）販売店舗が複数ある場合には、店舗ごとに作成します。

別紙－３　菓子の製造に係る衛生管理記録

記載期間　　　　　年　　月（　半）

責任者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がなかった場合は○、そうでない場合は✕を記入し、対応した内容を記録する。
なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要です。

確認事項	日付 曜日																	不備が生じた際の対応	担当者
施設、設備、機械、器具の衛生管理	床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況																		
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか																		
	器具類の保管状況																		
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃																		
	冷蔵（凍）庫内の温度、整理状況																		
	生ゴミの工場内からの撤去、排水の確認																		
従事者の衛生管理	健康状態																		
	帽子、作業着は清潔か																		
	逆性石鹸等サニタリー用品の状況																		
原材料、商品等の受入れ時の衛生管理	原材料、商品の内容、状況確認																		
	原材料、商品の消費・賞味期限の確認																		
	原材料、商品の保管状況																		
製造時の衛生管理（製造部門）※	作業前の手指などの洗浄																		
	使用器具の衛生管理																		
	使用材料の品質、有効期限の確認、必要な洗浄等																		
	使用材料の異物混入																		
	焼き色等製品の仕上がり																		
	消費（賞味）期限等食品表示は適正か																		
	製品の保管は適正か																		

※製造部門が複数に分かれている場合には、本表を部門ごとに作成するか、「製造時の衛生管理」のみ別葉で追加する。

別紙－４　菓子の販売に係る衛生管理記録

記載期間　　　　　　年　　月（　半）

販売所名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

責任者名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がなかった場合は○、そうでない場合は✕を記入し、対応した内容を記録する。
なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要です。

確認事項	日付 曜日																	不備が生じた際の対応	担当者
店舗、設備、器具の衛生管理	店舗内･陳列ケース・トイレ等の清掃、衛生状況																		
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか																		
	器具類の保管状況																		
	器具類等の点検洗浄・清掃は行ったか																		
	冷蔵(凍)庫(ケース)内の温度、整理																		
従事者の衛生管理	健康状態																		
	着衣は清潔か																		
	販売時の手などは清潔か																		
商品、資材の受入れ時の衛生管理	商品、資材の内容、状況確認																		
	商品の表示の確認																		
	商品、資材の陳列、保管状況																		
販売時の衛生管理	製品に問題がないか視覚等により確認																		
	商品の表示及び消費・賞味期限の確認																		
	無包装製品は、直接手で触れることを避け、適切な器具を使用																		
	製品に直接触れる使用器具は、常に衛生状態を確認し、必要に応じ交換、洗浄																		
	要冷蔵品の販売に際し、適切な保冷措置を行う																		

（注）販売店舗が複数ある場合には、店舗ごとに作成します。