

8 食品等の衛生的な取扱

◆ 管理規定の遵守事項 ◆

管理運営基準

6 食品等の取扱い

- (1) 原材料の仕入れに当たっては、品質、鮮度、包装状態、表示等について点検すること、ならびにそれらの結果および当該原材料の購入先の記録に努めること。
- (2) 原材料は、当該原材料に適した状態および方法で衛生的に保存し、必要に応じて前処理を行った後、製造、加工および調理(以下「製造等」という。)に供すること。
- (3) 食品等は、相互汚染が生じない方法で保存すること。
- (4) 添加物は、正確に計量し、適正に使用すること。
- (5) 食品等は、製造、加工、調理、貯蔵、運搬および販売の各過程において、温度および時間の管理に十分注意するほか、当該食品等の特性に応じて衛生的に取り扱うこと、ならびにそれらの各過程における取扱いの記録に努めること。
- (6) 必要に応じて、製品の特性、製造および加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
- (7) 原材料、製品および容器包装は、ロットごとに管理し、適切な順序で使用すること、およびそれらの結果の記録に努めること。
- (8) 食品等の製造等に当たっては、次に掲げる事項を行うこと。
 - ア 食品等への異物の混入を防止する措置を講じ、必要に応じて異物の混入の有無について検査すること。
 - イ 原材料として使用していない特定原材料(アレルギー表示対象食品)等の製造等の工程における混入を防止する措置を講ずること。
 - ウ 生食用食品を調理する場合は、専用の包丁およびゴム製または合成樹脂製の専用のまな板を使用し、衛生的に取り扱うこと。
 - エ 冷凍された原材料を解凍する場合は、専用の場所または容器で行うこと。
 - オ 食肉処理を行う場合は、異物の混入の有無について確認し、その混入を認めるときは、当該異物が認められた部分および汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
- (9) 原材料および製品について、法第 11 条第 1 項の規定に基づく規格および基準等への適合性の検査を年 1 回以上行うこと、ならびにその結果の記録に努めること。
- (10) 製品に表示する消費期限または賞味期限を科学的かつ合理的に設定したことを示す書類の作成に努めること。
- (11) 飲食店営業のうち仕出し屋、弁当屋および給食(以下「仕出し屋等」という。)ならびに旅館の営業にあつては、提供数に応じて検査のための原材料および製品を 48 時間以上保存すること。
- (12) 製品の出荷および販売に当たっては、包装状態、表示等について点検すること、ならびにそれらの結果ならびに当該製品の出荷先および出荷量の記録に努めること。
- (13) 仕出し屋等であつて製品を出荷する場合は、摂取する予定の時間を考慮し、適切な時間に出荷すること。
- (14) 製品が添加物である場合は、ロットを識別することができる番号を製品に記載するよう努めること。
- (15) 製品について、健康被害を防止するために必要な情報を消費者に対し提供するよう努めること。

◆ 管理規定の作成 ◆

[付録-16 ページ参照]

定めるべき事項	関係する書類
○ 原材料入荷時の点検項目、購入先等の記録方法	<input type="checkbox"/> 原材料の点検・購入先の記録
○ 原材料の保管場所、保管温度、保管結果記録	<input type="checkbox"/> 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理記録
○ 原材料(添加物)の計量・使用方法、使用記録	<input type="checkbox"/> 原材料(添加物)の使用記録
○ 製品出荷時の点検項目、出荷先等の記録方法	<input type="checkbox"/> 製品の点検・出荷先の記録
○ 製品等の検査の実施方法(項目、頻度)	<input type="checkbox"/> 製品検査成績書
○ 賞味期限の設定方法(指標、安全係数)	<input type="checkbox"/> 製品説明書(製造手順) [S-HACCP 共用]
○ 製造管理の方法(基準、測定頻度、措置等)	<input type="checkbox"/> 期限表示設定根拠書 [S-HACCP 共用]
	<input type="checkbox"/> 製造管理(モニタリング)記録 [S-HACCP 共用]

◆ 原材料の入荷点検・記録 ◆

(1) 原材料の遡及情報

原材料は、製品の品質や安全性を大きく左右するため、原材料の管理は安全な食品を製造するための第1段階です。これを確実にしておかないと、後の工程でいくら完全な管理をしても、よい製品はできません。

また、不良な原材料による食中毒等の事故が発生した時に原因の早期特定、排除を可能とし、事故の拡大防止を迅速かつ効果的に実施するため、「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針」（平成15年8月29日 食安発第0829001号）に基づき、原材料の情報を記録します。

記録に努めるべき事項
◆ 原材料の品名
◆ 原材料の仕入元の名称、所在地
◆ 原材料の生産・製造・加工者の名称、所在地
◆ 原材料のロットが確認可能な情報
◆ 原材料の仕入年月日
◆ 原材料の仕入時の検品を実施した結果
◆ 原材料の安全性を確認した検査結果等の記録
◆ 原材料の仕入量(仕入元毎、1回または1日毎)

(2) 原材料の点検項目

- 品目の確認 : 原材料名、期限、ロット、取り決めがあれば規格書、分析結果の有無など
- 包装、容器 : 包装状態、容器の損傷、汚れ、異物など
- 入荷品の温度 : 冷蔵・冷凍品、生鮮食品の品温、輸送途中の温度記録など
- 外観・官能検査 : 新鮮さ、においや色調など（判断基準を示す写真などを準備するとよい）

◆ 原材料等の保管 ◆

- 室温保存は、できるだけ乾燥し涼しい場所を選び、直射日光が当たる場所や製造機械の近くは、避けて保存します。
- 冷蔵・冷凍保存は、次の点に注意して温度管理を確実にを行います。
 - ◇ 扉の開閉、出入りを迅速に実施
 - ◇ 冷気がよく通るように間隔を開けて貯蔵
 - ◇ 温かい食品はよく冷却してから入庫
 - ◇ 庫内温度を定期的に測定して記録
- 原材料と同じ場所に洗剤、殺菌剤等は、保管しないようにします。
- 原材料は、所定の倉庫に整理、整頓して保管します。また、使用するときは、古いものから先に使用します。
- 在庫管理のために、倉庫への納入、出庫などを記録します。記録書類は容易に確認できる場所に保管します。
- 保管場所で容器から内容物がこぼれたり、紙袋が破れて床にこぼれたりした場合は、すぐに掃除し清潔にします。

保存に適した温度

食品名		保存温度
魚介類	生鮮魚介類	5℃以下
	魚肉練り製品、ゆでだこ	10℃以下
食肉類	食肉	10℃以下
	食肉製品	10℃以下
卵類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
乳類	牛乳、バター、脱脂乳	10℃以下
	チーズ、練乳	15℃以下
冷凍食品、冷凍食肉類、冷凍魚介類		-15℃以下
固形油脂(ラード、マーガリン)		10℃以下
豆腐		冷蔵
生鮮果実・野菜類		10℃前後
ナッツ類、チョコレート		15℃以下
穀類加工品(小麦粉、デンプン)、砂糖		室温
清涼飲料水(基準のあるものを除く)		室温

◆ 添加物の使用 ◆

(1) 規格と使用基準

食品添加物は、純度や成分の規格のほか、対象食品や使用量の基準が定められています。

従って、食品添加物を使用するときは、その使用基準を確認して、基準の範囲内で正確に計量して使用する必要があります。

また、原材料の食品に使用されている添加物も同様に確認する必要があります。

(2) 添加物の表示

原則として使用した添加物は、すべて表示する義務があります。

表示は、物質名等で記載し、保存料、甘味料、着色料、増粘安定剤、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤は、その用途名も併記します。

香料、乳化剤は一括用途名で記載できる場合もあります。

なお、製造工程中の加工助剤として使用した添加物で食品に残存しないもの等については、表示が免除されます。

食品添加物の種類

種類	概要説明
指定添加物	法第10条に基づき、厚生労働大臣が安全性と有効性を確認して指定した添加物 甘味料:アスパルテーム、サッカリンなど 着色料:ベータ・カロチン、化学合成着色料など 保存料:安息香酸、プロピオン酸、ソルビン酸など
既存添加物	日本で広く使用され、長い食経験があると大臣が認め名簿に記載した天然の添加物 甘味料:ステビア抽出物、カンゾウ末など 着色料:クチナシ色素、ベニバナ赤色素など 増粘安定剤:キサンタンガム、グアーガムなど
天然香料	食品に香りを付ける目的で使用される天然の物質で、使用量は微量であり、長年の食経験で健康被害がないとして使用が認められているもの 植物性:りんご、緑茶、オレンジ、バニラ、ローズなど 動物性:乳、ムスク、シベット、カストリウム、など
一般飲食物添加物	一般に食品として飲食に供されているもので添加物として使用されるもの ○ オレンジ果汁を着色の目的で使用する場合 ○ こんにゃくの成分であるマンナンを増粘の目的で使用する場合 など

◆ 製品の出荷点検・記録 ◆

(1) 製品の出荷情報

万一、製造した食品の異常・不良が発見されたり、食中毒等の事故が発生した時に、出荷先への正確な情報伝達、同一製品の回収等、迅速に対応し、事故の拡大防止を図るため、「食品衛生法第3条第2項の食品等事業者の記録の作成及び保存に係る指針」に基づき、製品の出荷情報を記録します。

(2) 出荷点検の内容

出荷前に製品の外観、表示（特に賞味期限や固有記号などの印字）、保管温度、官能検査、成分等の検査などの検品を実施して、適正な製品のみを出荷します。

積み込み時の製品落下による問題も多いので注意しましょう。

記録に努めるべき事項

- ◆ 製品の品名
- ◆ 製品の出荷・販売先の名称および所在地
- ◆ 製品のロットが確認可能な情報
- ◆ 製品の出荷・販売年月日
- ◆ 製品の出荷時の検品を実施した記録
- ◆ 製品の安全性を確認した検査結果等の記録
- ◆ 製品の出荷量(出荷・販売先毎、1日または1回毎)

◆ 製品の一般的な表示事項 ◆

- ◆ 名称： 食品の内容を的確に表し、商品名ではない、社会通念上一般的に通用する名称を表示します。
- ◆ 消費期限・賞味期限： 製造者が製品の保存試験等に基づき、科学的、合理的に安全で品質が保たれる期限を表示します。
- ◆ 保存方法： 品質保持に必要な保存方法（保存基準がある食品はその方法）を具体的に記載します。常温保存の場合は、保存方法を省略できます。
- ◆ 製造者・所在地： 原則として製造者氏名、製造工場の所在地を記載します。
販売者での表示をする場合は、製造者を併記するか、製造所固有記号を用いる必要があります。
- ◆ 原材料： 食品添加物以外の原材料は、重量順に一般的な名称で記載します。特定原材料や遺伝子組換え食品は規則に従って表示します。

アレルギー表示対象食品

特定原材料表示義務 7 品目	えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生
特定原材料に準ずるもの表示推奨 20 品目	あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

遺伝子組換え表示対象食品

農産物 7 作物	大豆(枝豆、大豆モヤシを含む。)、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜
加工食品 32 食品群	上記農産物を主な原材料(重量の割合が上位3位で5%以上)とするもの

- ◆ 食品添加物： 原則として、使用した添加物や原材料に含まれている添加物はすべて重量順に表示します。ただし、加工助剤、キャリアオーバー、栄養強化の目的で使用されたもの等は、記載が免除されます。
- ◆ 栄養成分： 加工食品に栄養表示する場合は、熱量、栄養成分（たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、その他の栄養成分）、表示単位を記載します。

◆ 製品の規格・検査 ◆

- 滋賀県食品等自主検査実施要領（昭和62年3月31日）で、業種および品目ごと定められた検査項目について検査回数の基準に従い検査を行います。
- 自ら検査設備を設け自主検査を行うか、または食品衛生法に基づく登録検査機関等に依頼して検査を行います。
- 検査実施記録や検査成績書は、検査後1年間（賞味期限が1年を超える場合は、それ以上の期間）保存します。

◆ 食品等の規格基準(告示) ◆

(代表的な食品を抜粋して記載)

食品		検査項目:基準値		頻度
食品一般		抗生・抗菌性物質 :含有しない 遺伝子組換え食品 :審査済み	残留農薬 :基準量(0.01ppm)以下 食品添加物 :使用限度量	
清涼飲料水		混濁 :認めない ヒ素 :不検出 カドミウム :不検出 大腸菌群 :陰性 緑膿菌 :陰性 (ミネラルウォーター)	沈殿物、異物 :認めない 鉛 :不検出 スズ :150.0ppm 腸球菌 :陰性 (ミネラルウォーター) パツリン :0.050ppm	年3回
氷雪		大腸菌群 :陰性	細菌数 :100/ml (融解水)	年3回
氷菓		細菌数 :10,000/ml (融解水)	大腸菌群 :陰性	年3回
食肉製品	乾燥	亜硝酸根 :0.070g/kg 水分活性 :0.87未満	E. coli :陰性	年3回
	包装後加熱	亜硝酸根 :0.070g/kg クロストリジウム :1,000/g	大腸菌群 :陰性	年3回
	加熱後包装	亜硝酸根 :0.070g/kg 黄色ブドウ球菌 :1,000/g	E. coli :陰性 サルモネラ属菌 :陰性	年3回
魚肉ねり製品		大腸菌群 :陰性	亜硝酸根 :0.05g/kg (ハム等)	年3回
生食用鮮魚介類		腸炎ピブリオ最確数:100以下/g		
生あん		シアン化合物 :不検出		年3回
即席めん類		酸価 :3	過酸化価 :30	年3回
冷凍食品	無加熱摂取	細菌数 :100,000/g	大腸菌群 :陰性	年3回
	凍結前加熱	細菌数 :100,000/g	大腸菌群 :陰性	年3回
	凍結前非加熱	細菌数 :3,000,000/g	E. coli :陰性	年3回
レトルト食品		高温試験 :陰性	細菌試験 :陰性	年3回
食品添加物		成分規格の項目 :適合		ロット毎
器具、容器包装		規格基準の試験法:適合		年1回

◆ 乳等省令(規則) ◆

食品		検査項目:基準値		頻度
牛乳		無脂乳固形分 :8.0%以上 比重 :1.028~1.034 細菌数 :50,000/ml	乳脂肪分 :3.0%以上 酸度 :0.18% 大腸菌群 :陰性	年3回
加工乳		無脂乳固形分 :8.0%以上 細菌数 :50,000/ml	酸度 :0.18% 大腸菌群 :陰性	年3回
乳飲料		細菌数 :30,000/ml以下	大腸菌群 :陰性	年3回
アイスクリーム		乳固形分 :15.0%以上 細菌数 :100,000/g	うち乳脂肪分 :8.0%以上 大腸菌群 :陰性	年3回
ラクトアイス		乳固形分 :3.0%以上 大腸菌群 :陰性	細菌数 :50,000/g	年3回
発酵乳		無脂乳固形分 :8.0%以上 大腸菌群 :陰性	乳酸菌数 :10,000,000/ml以上	年3回
乳酸菌飲料		乳酸菌数 :10,000,000/g以上	大腸菌群 :陰性	年3回

◆ 衛生規範、自主検査要領(通知) ◆

食品		検査項目:基準値		頻度		
弁当 そうざい 調理パン	加熱調理品	細菌数(生菌数) 黄色ブドウ球菌	:100,000/g :陰性	E. coli :陰性	年2回	
	未加熱調理品	細菌数	:1,000,000/g			
生菓子	洋生菓子	細菌数(生菌数) 黄色ブドウ球菌 過酸化物質	:100,000/g :陰性 :30	大腸菌群 酸価 異物	:陰性 :3 :認めない	年2回
	和生菓子	細菌数(生菌数) 黄色ブドウ球菌	:100,000/g :陰性	大腸菌群	:陰性	
油菓子		酸価	:3	過酸化物質	:30	年2回
生めん類	生めん	細菌数(生菌数) 黄色ブドウ球菌	:3,000,000/g :陰性	E. coli 異物	:陰性 :認めない	年2回
	ゆでめん	細菌数(生菌数) 黄色ブドウ球菌	:100,000/g :陰性	大腸菌群 異物	:陰性 :認めない	
漬物		カビ・産膜酵母 合成着色料 カビ E. coli	:発生なし :100ppm :陰性 (充填後加熱品) :陰性 (浅漬)	異物 酵母 腸炎ビブリオ	:認めない :1,000/g (充填後加熱品) :陰性 (浅漬)	年2回
豆腐		細菌数(生菌数)	:100,000/g	大腸菌群	:陰性	年2回
充てん豆腐		細菌数(生菌数)	:1,000/g	大腸菌群	:陰性	年2回
油揚げ		酸価	:3			年2回

㊦ 製品説明書の作成 ㊦

- 製品説明書は、原材料から消費に至る製品の特性、組成、規格、表示など、その食品に関する固有の諸情報を客観的に把握し、整理し、記載し、明らかにするものです。この製品がいかにして製造加工され、どの過程で衛生管理を行うべきか、危害となりうる物質は何か等、安全な食品を提供するための基礎資料となるものです。
- 製造手順は、原材料の受け入れから最終製品の出荷に至るまでの主な製造・加工工程を列挙し、各工程において危害発生の防止に重要な作業内容、温度、時間、pH、使用機器の性能等を書き込みます。

製品説明書の記載事項	
製品名	品名と一般的な食品の種類を記載する
原材料名	アレルギー表示対象食品や遺伝子組換え表示対象食品の使用の有無、表示対象添加物に注意して記載する
添加物名	
容器包装	内容量、包装形態、材質を記載する
特性・規格	法令基準のほか自社規格も記載する
賞味期限	期限の条件となる温度や季節により期限が変わる場合はその時期、また開封後の取扱いなどを記載する。
保存方法	
使用方法	喫食の方法や注意事項を記載する
製造手順	漏れなく、作業内容を明確に記載する

- ◎ S-HACCP 認証を受けている工程では、認証基準に定める製品説明書および製造工程一覧図(フローチャート)を適正に管理します。

㊦ 期限表示の設定根拠 ㊦

- 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」(平成17年2月25日食安基発第0225001号)に基づき、科学的に根拠を確認します。
- 製品の保存試験では、食品の特性や規格に配慮した客観的な項目(指標)を設定して、製品の劣化状況を理化学試験または微生物試験および官能検査のデータに基づき評価します。
- 食品の特性に応じ、設定された期限に対して1未満の安全係数をかけて、試験検査で得られた期限よりも短い期間を設定することが基本です。

一般的な指標(例)	
理化学試験	粘度、濁度、比重、過酸化物質、酸価、pH、酸度、栄養成分、糖度 等
微生物試験	一般生菌数、大腸菌群数、大腸菌数、低温細菌や芽胞菌の残存の有無 等
官能検査	人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、一定の条件下で評価

- ◎ S-HACCP 認証を受けている工程では、認証基準に定める期限表示設定根拠確認書類を適正に管理します。

◆ 製造工程の管理 ◆

- 製造する食品に法令等で製造基準、調理基準、保存基準、添加物使用基準等が定められている場合は、まずこの基準を遵守して製造工程を管理します。

◆ 法令等に定められた主な加熱殺菌の基準 ◆

規定	食品	加熱殺菌	製造条件	保存条件
製造基準	清涼飲料水	65℃×10分	<pH4.0	
		85℃×30分	pH4.0~4.6、<Aw0.94	
	氷菓	68℃×30分		凍結
	殺菌液卵	60℃×3分30秒	全卵、連続式	冷蔵
		58℃×10分	全卵、バッチ式	冷蔵
	加熱食肉製品	63℃×30分		冷蔵
		80℃×20分	魚肉入、密封後殺菌	冷蔵
	特定加熱食肉製品	55℃×97分～ ～63℃×瞬時	肉塊<4℃、<pH6.0、35～52℃×170分以下	4℃以下
		75℃×保持		冷蔵
	魚肉ねり製品	80℃×45分	魚肉ソーセージ	冷蔵
80℃×20分		特殊包装	冷蔵	
ゆでがに	70℃×1分		冷蔵	
豆腐	沸騰×2分		冷蔵	
	90℃×40分	包装豆腐	冷蔵	
レトルト食品	120℃×4分	>pH4.6、>Aw0.94		
乳等省令	牛乳	63℃×30分		冷蔵
	アイスクリーム	68℃×30分		凍結
	無糖練乳	115℃×15分		
	発酵乳	62℃×30分	乳酸菌:10,000,000以上	
	乳飲料	62℃×30分		冷蔵
120℃×4分				
衛生規範	充填後加熱漬物	65℃×10分	カビ・酵母等による腐敗防止	冷蔵
	洋生菓子	62℃×30分	乳、クリーム、卵、小麦粉、コーンスターチ使用	原則冷蔵
大量調理 マニュアル	加熱調理食品	75℃×1分 85～90℃×90秒	ノロウイルス汚染の可能性のある食品	2時間以内 に提供

- 食品の製造には、原材料や製造工程で発生する危害（健康に悪影響をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質または食品の状態）を除去して、安全な食品として提供する役割があります。
- 食中毒菌を死滅させる加熱殺菌や金属異物を除去する金属探知機のように、危害を除去するため特に重要な工程においては、その工程の管理方法（機器の設定条件、管理基準、基準の測定方法、注意事項）を定め、工程管理の実施結果を記録し、少なくとも賞味期限内は保存する必要があります。
- 複雑な作業や機械等の取扱いに注意を要する工程については、従事者の誤りにより不良・危害のある食品が製造されないよう具体的な作業手順書を作成し、従事者に教育するとともに作業現場に掲示するなど従事者が常に確認できるようにしておきます。
- ◎ S-HACCP 認証を受けている工程では、認証基準に定める重要工程管理表（重要管理点整理表）に基づき、製造工程を適正に管理します。

危害の種類	
生物的危害	食中毒菌(サルモネラ等)、カビ、ウイルス、寄生虫など
化学的危害	重金属、農薬、添加物、洗浄剤、潤滑油、自然毒など
物理的危害	金属性異物、鉱物性異物(ガラス、石等)、動物性異物(昆虫等)など

○○の洗浄・消毒の手順(例)

- ① 30分以内に処理できる量を保管庫から取り出す
- ② ○○を箱から取り出す
- ③ 外葉2～3枚を取り除く
- ④ 異物、虫の混入、葉の損傷等を確認する
- ⑤ 水槽Aの流水で粗洗浄(1回目)する
- ⑥ 水槽B、水槽Cで2回、流水洗浄する
- ⑦ 水槽Sに次亜塩素酸Na:250mlを入れ攪拌する
- ⑧ 試験紙で200ppm以上を確認し、記録する
- ⑨ ○○を水槽Sに入れ10分間消毒する
- ⑩ 水槽Dに移して、すすぎ洗いを
- ⑪ 専用ザルで水切りする