

衛生管理マニュアル（菓子製造業）

改訂日 令和5年5月8日

内容	手順・方法等
<p>製造室内で製造を認める菓子の種類</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・菓子製造室で製造する菓子のうち、販売又は不特定多数の人への提供を認める菓子の種類は次のとおりとします。  <u>焼き菓子（クッキー類、パウンドケーキ、マフィン、カステラ、パイ、せんべい、焼きまんじゅう等。焼成した後に具を詰めたり、トッピングやデコレーション等を行わないものに限る）</u></li> <li>・上記以外の種類の菓子製造は、次に限って認めます。             <ul style="list-style-type: none"> <li>①製造直後に客席で提供し、その場で食べてもらう場合（イベント時）</li> <li>②(株)こぶる須賀川が製造を認めた菓子</li> </ul> </li> </ul>
<p>原材料の取扱い</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造前に原材料の製品表示を確認し、期限内の製品を使用する。</li> <li>・購入してから製造に使用するまでは、製品表示に記載されている保存方法により保存、運搬する。</li> <li>・使用する前に匂いや外見等の異常の有無、包装の破れの有無、異物混入の有無を確認し、異常がない製品を使用する。</li> <li>・製品への異物混入を予防するため、次の点に注意する。             <ul style="list-style-type: none"> <li>○原料の包装の開封は、調合するボウル等から離れた場所で行い、食品に包装資材の破片が入らないようにする。</li> <li>○原料の個包装の開封には清潔なハサミを使い、手で破らない。カッターは刃の破片混入のおそれがあるため使わない。                  包装資材を切った破片と空になった包装資材は、すぐに製造室内のゴミ入れに捨てる。</li> <li>○鶏卵は原料を調合するボウルとは別の容器に割り入れて、殻の破片等が入った場合、取り除いてから調合する。</li> </ul> </li> </ul>
<p>アレルギー食品を取り扱う場合（牛乳（乳製品）、卵、小麦、えび、かに、ピーナツ、そば、くるみ）</p>	<p>1日の製造で2種類以上の製品を製造し、なおかつ①アレルギー食品を使用する製品とそれ以外の製品を製造する場合や、②複数の製品で異なるアレルギー食品を使用する場合は、製造の同時進行を行わないことと、次の手順によることが望ましい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①アレルギー食品を使用しない製品を先に製造し、製造品の包装が終了した後で、次の食品の製造を行う。</li> <li>②1種類の製造が終わったら器具の洗浄、作業台の清掃を十分に行い、製造品の包装が終了した後で、次の食品の製造を行う。</li> </ul>
<p>製造器具の取扱 （ナイフ、泡立て器、へら、 麺棒、ボウル、ざる、鍋、 フードプロセッサ、刷毛な ど）</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造前に器具の故障、破損がないか点検し、異常のある製造器具は使用しない。</li> <li>・製造後にも破損の有無を確認し、機械部品の脱落や器具の一部破損が発見された場合は、製造した製品は販売・提供しない。              （刷毛など、一部脱落して食品に混入しやすい製造器具を使う場合は特に注意し、なるべく使わないことが望ましい）</li> <li>・製造終了後は、洗浄・消毒し、施設の所定の保管場所（戸棚、引き出し）に保管する。</li> <li>・製造者が外部から製造器具を持ち込んで使用する場合は、十分に洗浄した後、清潔な容器等に入れて持ち帰り、清潔な場所で保管する。</li> </ul>

内容	手順・方法等
製造設備の取扱 作業手順	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造工程別に作業台の使い分けを行う。計量、調製、焼成前成型等には作業台（室内中央）を使い、焼成後の製品の放冷及び包装には包装室を使う。</li> <li>・流し内で仕掛品等を水冷する場合は、使用済み器具等の洗い物を片付け、流しを洗浄した後で行う。</li> </ul>
十分な加熱調理	<p>オーブンで焼くなど加熱工程のある製品については、焼成1回ごとにサンプル品の中心部を点検するなどして加熱不足がないか確認する。</p>
包装	<ul style="list-style-type: none"> <li>・完成した製品は、包装台で十分に放冷し、冷めてから包装する。型から外す時は、製品にオープンペーパーなどが付着していないか1つずつ確認する。</li> <li>・製品を取り扱う時は使い捨て手袋を着用するか、トング使用等し、素手で触らないようにする。使い捨て手袋は作業、取り扱う製品が変わる毎に交換する。</li> <li>・包装前に包装資材に破れ、汚れ、異物の混入がないか確認し、異常のないものを使用する。</li> <li>・事前に準備した表示ラベル（準備方法は別に記載）は、製品に貼る前に当日の製造品と合ったものであるか確認する。また、貼り忘れがないか1つずつ確認する。</li> <li>・脱酸素材（エージレス）を入れる場合は、効力低下などによる製品のカビ発生や腐敗を防ぐため、次の点に注意する。 <ul style="list-style-type: none"> <li>○エージレス保管袋の破損、インジケータの変色等を封入前に製品取扱書に従って毎回確認し、効力が低下していないか点検してから使用する。</li> <li>○対象の製品に全部封入したか確認してから密封する。</li> <li>○真空包装機を使う際は、密封されているか製品を一つずつ確認し、ヒートシール部分に隙間やしわがある製品は販売用にしない。</li> </ul> </li> </ul>
表示の作成	<p>包装した製品を販売する場合は、以下により、所定の食品表示を必ず作成する。</p> <p>（表示の作成方法）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製品のレシピ（原料、原料の配合割合、製造工程）を決定する。</li> <li>・製品毎に、賞味（消費）期限を製品検査等を実施の上で決定する。</li> <li>・関係行政機関又は㈱こぶろ須賀川に相談の上、製品種類ごとに表示ラベルを作成する。 関係行政機関：福島県中保健福祉事務所、福島県中農林事務所</li> <li>・表示作成後に原料の種類やメーカー、配合割合、製造工程を変更する場合は、表示内容の変更が必要な場合があるため、事前に㈱こぶろ須賀川に相談する。</li> </ul> <p>（レシピの確認）</p> <p>事前に製品毎のレシピを㈱こぶろ須賀川へ申告し、製造の許可を得ることとする。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製品のレシピ（原料、原料の配合割合、製造工程）</li> <li>・製品の保存方法、賞味（消費）期限</li> <li>・製品の表示ラベル</li> </ul> <p>（表示ラベルを貼る前の準備）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製品を製造する前に、製造日に期限の日数を加えた賞味（消費）期限を、カレンダーを見ながらあらかじめ計算し、製品に貼付する表示ラベルと製造日誌に記載する。</li> <li>・ラベルに日付を記載する前に、表示ラベルが製造しようとする製品と同じものであるか確認する。</li> <li>・日付の記載もれや記載ミスがないか、また実際にはない月日（4月31日など）を記載していないか確認する。</li> </ul>

内容	手順・方法等
HACCP（ハサップ）の取り 組み 製造日誌・販売記録の作成	製造日誌を準備し、製造を行うごとに次の内容を記録する。 ① 製造月日、製造アイテム、アイテム別製造数量、賞味（消費）期限、表示ラベル（日誌に貼り付ける） ② ①に記録した製品の販売先店舗、販売月日、販売数量 ③ 施設利用記録と製造・販売記録は必ず菓子製造日の当日に㈱こぷろ須賀川に提出する。
製品の保管	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製造した製品は、あらかじめ決めた保存方法により、清潔な専用の場所や容器を用いて保管、運搬、販売する。</li> <li>・期限を過ぎて販売先から回収した製品は、販売品とは違う場所で保管し、提供・販売しないようにする。</li> </ul>