



製造業の衛生管理



製造業の許可業種



菓子製造業、アイスクリーム製造業、乳製品製造業、清涼飲料水製造業、食肉製品製造業、水産製品製造業、氷雪製造業、液卵製造業、食用油脂製造業、みそ又はしょうゆ製造業、酒類製造業、豆腐製造業、納豆製造業、麺類製造業、そうざい製造業、**複合型そうざい製造業**、冷凍食品製造業、**複合型冷凍食品製造業**、漬物製造業、密封包装食品製造業、食品の小分け業、添加物製造業

製造できる品目（例）

- 菓子製造業 ➡ 焼菓子、生菓子
- アイスクリーム類製造業 ➡ アイスクリーム類、アイスミルク、ラクトアイス、氷菓
- 複合型そうざい製造業 ➡ そうざい製造業と併せて、食肉処理業、菓子製造業、水産製品製造業(魚肉練り製品の製造に係る営業を除く)、麺類製造業に係る食品



規格や基準が規定されている食品



食品、添加物等の規格基準 (昭和34年厚生省告示第370号)

清涼飲料水	いくら、すじこ及びたらこ
粉末清涼飲料	ゆでだこ
冰雪	ゆでがに
氷菓	生食用鮮魚介類
食肉及び鯨肉	生食用かき
生食用食肉	寒天
食鳥卵	穀類、豆類及び野菜
血液、血球及び血漿	生あん
食肉製品	豆腐
鯨肉製品	即席めん類
魚肉ねり製品	冷凍食品
容器包装詰加圧加熱殺菌食品	

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 (昭和26年厚生省令第52号)

牛乳	濃縮ホエイ	クリームパウダー
特別牛乳	アイスクリーム	ホエイパウダー
殺菌山羊乳	アイスマルク	たんぱく質 濃縮ホエイパウダー
成分調整牛乳	ラクトアイス	バターミルクパウダー
低脂肪牛乳	濃縮乳	加糖粉乳
無脂肪牛乳	脱脂濃縮乳	調製粉乳
加工乳	無糖練乳	調整液状乳
クリーム	無糖脱脂練乳	発酵乳
バター	加糖練乳	乳酸菌飲料（無脂乳固 形分3.0%以上）
バターオイル	加糖脱脂練乳	乳飲料
ナチュラルチーズ*	全粉乳	乳酸菌飲料（無脂乳固 形分3.0%未満）
プロセスチーズ	脱脂粉乳	

*ソフト及びセミハードのものに限る。



規格基準について

- 製造者は製造基準や保存基準に従って、製造することが必要
- 製造した食品は、成分規格を満たさなければならない

規格や基準を満たさない場合は、**食品衛生法違反**です！

自主検査を行い、製造している食品が規格や基準を満たしているか確認し、衛生管理の検証や見直しを実施しましょう。



HACCPに沿った衛生管理

- ・H A C C Pに基づく衛生管理
 - 大規模事業者(従事者50人以上)
 - 複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業
- ・H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理
 - 小規模な営業者(従事者50人未満)

施設・設備の状況と製造している食品の特性などを考え、**HACCPに沿った衛生管理を実施しましょう！**



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

◆小規模な営業者等

飲食店営業を行う者
食品を調理する営業者
食品等の取扱いに従事する者の数が
50人未満である事業所など

厚生労働省のホームページでは、製造業ごとに分かれた手順書が公開されています

業種にあった手引書を参考に実施しましょう

厚生労働省 手引書



で検索

もしくは・・・

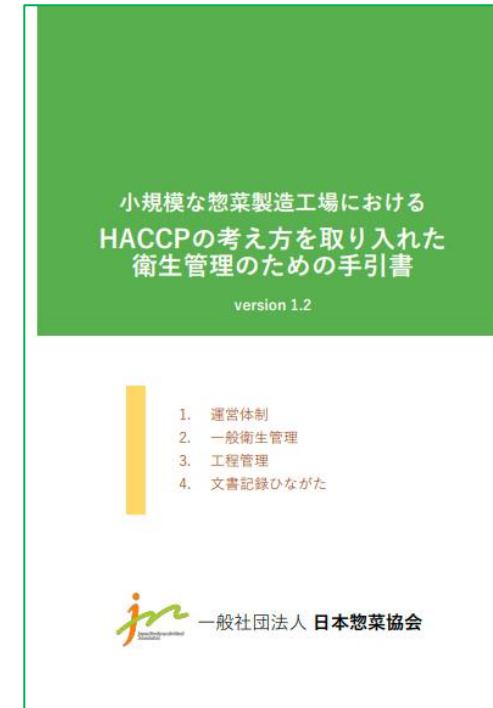
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

上記URLにアクセスすると閲覧できます



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- ①衛生管理計画の作成
- ②衛生管理計画に従った管理の実施
- ③実施記録の保存
- ④記録等の確認による、管理の振り返り



①～④の衛生管理のほか、
施設設備、機械器具の構造及び材質、並びに食品の製造、加工等の工程を
考慮し、これらの工程において公衆衛生上必要な措置を適切に行うための手
順書を必要に応じて作成する必要があります。



手順書の作成

- 製造の作業手順
- 廃棄物の保管とその廃棄方法
- 緊急時の対応手順書（自主回収、食中毒等）
- 必要に応じて：施設設備と機械器具の清掃・洗浄及び消毒の方法、手洗いの方法

★手順書の目的

関係する食品取扱者が同じ手順で、間違うことなく実行できるようにすること

手順書を作成したら、関係者全員に周知しましょう！

施設の監視時に
確認します！





実施状況の記録

(例)



一般衛生管理の実施記録・確認

重要衛生管理の実施記録・確認

- ・作業後は実施の記録をしましょう
- ・責任者は記録の確認を行い状況を把握しましょう
- ・記録は適切な期間、保存しましょう

衛生管理記録表
(年 月)

日付	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
曜日															
記録者															
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
(-18℃以下)の温度は問題ありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
従業員の健康状態、怠らしみに問題はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
作業前に手洗いとローラー掛けをしましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
トイレを清掃、消毒しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
アレルギー対策															
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
製品切替時に残り生地を取り除きましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理															
金属および硬質プラスチック対策															
機械類に異常音等はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
器具類に破損等はありませんか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
ノロウイルス対策															
焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
有害微生物対策（焼成後加工時）															
器具類、野菜などは十分に洗浄（殺菌）してから使用しましたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否

施設の監視時に確認します！





衛生管理の検証と見直し

衛生管理計画の効果を検証し、必要に応じて見直しを行いましょう

(検証方法例)

- ・定期的な記録の振り返り
- ・計器類の校正（温度計、秤など）
- ・製品等の自主検査
- ・クレーム発生状況（異物混入等）の確認 など



検証方法や**頻度**については、あらかじめ決めておきましょう

教育訓練

- 食品等取扱者に対して、衛生管理に必要な教育を実施すること

(例) 食品などの衛生的な取り扱い
食品などの汚染防止の方法
適切な手洗いの方法
健康管理
消毒剤や洗剤などの化学物質の取り扱い など

- 実施した教育内容について記録を残しておくこと
- 教育訓練の効果について定期的に検証を行い、必要に応じて教育の内容の見直しを行うこと





HACCPに基づく衛生管理

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
(**HACCPに基づく衛生管理**)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、
食品等事業者自らが、使用する原材料
や製造方法等に応じ、計画を作成し、
管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

HACCPは以下に示す 7 原則12手順に沿って進めます

準備段階

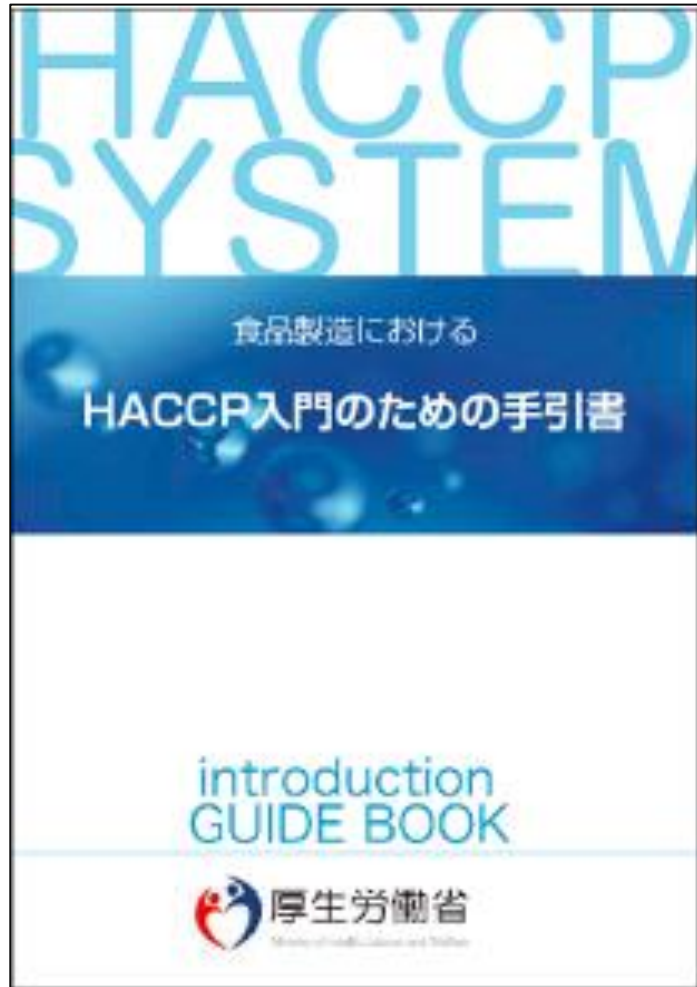
- 手順 1 HACCPチームの作成
- 手順 2 製品説明書の作成
- 手順 3 意図する用途及び対象となる消費者の確認
- 手順 4 製造工程一覧図の作成
- 手順 5 製造工程一覧図の現場確認

7 原則

- 手順 6 危害要因分析の実施(原則 1)
- 手順 7 重要管理点の決定(原則 2)
- 手順 8 管理基準の設定(原則 3)
- 手順 9 モニタリング方法の設定(原則 4)
- 手順 10 改善措置の設定(原則 5)
- 手順 11 検証方法の設定(原則 6)
- 手順 12 記録と保存方法の設定(原則 7)



HACCPに基づく衛生管理



厚生労働省のホームページでは、中小規模の食品製造事業者の皆様がHACCPに取り組むきっかけとなるように作成した手引書が公開されています。

HACCP実施の際に参考にしてみてください。

厚生労働省 HACCP入門



で検索

もしくは・・・

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

上記URLにアクセスすると閲覧できます





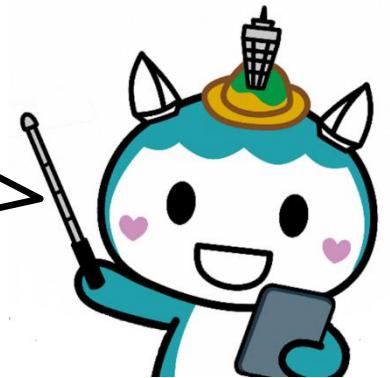
情報の提供

容器包装に入っている製品は、消費者が安全に喫食するために必要な情報（アレルギー、消費（賞味）期限、保存方法など）の表示が**義務化**されています。必ず製品には食品表示をしましょう。

(例)

名 称	焼き菓子
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、バター、鶏卵／膨張剤
内 容 量	1枚
賞味期限	2024年4月1日
保存方法	高温多湿を避けて常温保存してください
製 造 者	藤沢 太郎 神奈川県藤沢市〇〇1-1

食品表示については、「食品表示法の概要」「食品表示の作成」といった他の動画も参照してください！





情報の提供

- 容器包装に入っていない製品や量り売りの場合、必要な情報が消費者に伝わるよう近くに掲示するなど、情報の提供に努めましょう。
- インターネットを通じて製品を販売する場合、必要な情報をホームページに記載するなど、情報の提供に努めましょう。

消費者庁では「**インターネット通販における食品表示の情報提供に関わるガイドブック**」を公開しているので参考にしてください

U R L : https://www.caa.go.jp/notice/assets/food_labeling_cms202_220615_02.pdf



情報の提供

- 製品に関する消費者からの健康被害及び法に違反する情報を得た場合
- 製品について、消費者及び製品を取り扱う者から異味又は異臭の発生、異物の混入その他健康被害につながるおそれが否定できない情報を得た場合



保健所への情報提供をお願いします！



【キーワード問題】

- 受講後の入力フォームで回答が必要です。
答えをメモしておいてください

Q.

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」はどの官公庁の
ホームページから確認できるでしょうか？

食品期限表示の設定

期限の根拠

なんとなく？

経験則？



【参考】

「食品期限表示の設定のためのガイドライン」

令和7年3月 消費者庁

[テーマ別メニュー](#)[消費者庁について](#)[お知らせ](#)[政策](#)[法令](#)[刊行物](#)[消費者庁ホーム](#) > [政策](#) > [政策一覧\(消費者庁のしごと\)](#) > [食品表示企画](#) > [安全や衛生に関する表示の制度について](#) > [食品の期限表示に関する情報](#)

食品の期限表示に関する情報

期限表示(消費期限・賞味期限)

 [期限表示とは\[PDF:233KB\]](#)

 [知っていますか 食品の期限表示?\(パンフレット\)](#)※国立国会図書館インターネット資料収集保存事業(WARP)
サイトにてご覧いただけます。(2017年12月1日保存)

[食品表示企画](#)

[栄養や保健機能に関する表示制度とは](#)

期限表示に関する関連通知

 [食品期限表示の設定のためのガイドライン\[PDF:21KB\]](#) [消費期限又は賞味期限の適切な取扱いについて\(平成21年11月2日付け消食表第75号\)\[PDF:72KB\]](#)[食品表示法等\(法令及び一元化情報\)](#)[安全や衛生に関する表示の制度について](#)

食品期限表示の設定ガイドライン

消費期限と賞味期限

消費期限	賞味期限
急速に劣化する食品に表示	比較的傷みにくい食品に表示
安全に食べられる期限	おいしさなどの品質が 保持される期間
食肉・そうざい・生菓子類など	スナック菓子・缶詰など



参考HP：【消費者庁】消費期限又は賞味期限の適切な取扱いについて



食品期限表示の設定

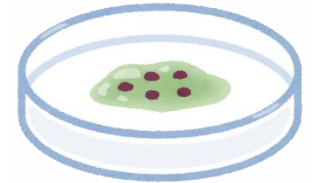
代表的な試験方法（科学的、合理的な根拠）

- ・微生物試験 ： 一般細菌数、大腸菌群数、カビ数など
- ・官能検査 ： 外観（色つや）、香り、味、食感など
- ・理化学試験 ： 酸価、過酸化価、粘度、比重、pHなど

代表的な試験方法について

微生物試験

- 一般細菌数 : 腐敗の目安（一般食品）
- 大腸菌群数 : 衛生度の指標（一般食品）
- カビ、酵母数 : 商品価値の低下
- 低温細菌の残存 : 低温(10℃以下)で流通・販売される食品（乳製品など）
- 芽胞菌の残存 : 加工食品（加熱食品）



代表的な試験方法について

官能検査

食品の性質を人間の視覚・味覚・嗅覚などの感覚を通して、それぞれの手法にのっとった一定の条件下で評価する

外観 風味 におい 食感 など



適切にコントロールされた条件下で、的確な手法により実施され、統計学的に結果を導くことが大切です



代表的な試験方法について

理化学試験

酸価、過酸化物価、粘度、比重、水分、pHなど



酸価 油脂の古さを測る指標

過酸化物価 油脂の酸化の程度を調べる指標

○ 即席めん類（油脂で処理したものに限る）の成分規格
めんに含まれる油脂の酸価が3を超え、
又は過酸化物価が30を超えるものであってはならない。

代表的な試験方法について

理化学試験



酸価、過酸化物価、粘度、比重、水分、pHなど

○ ソースなど **粘度**

意図した粘度でなければ使用時に混ざりにくいなど、
粘度を測定して期限を決める参考にする。





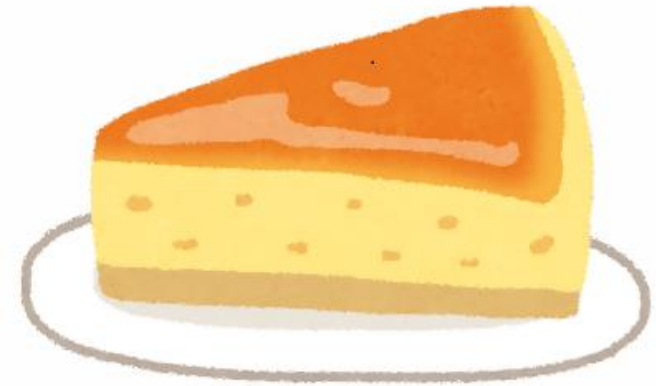
食品期限表示の設定

- STEP 1（条件の設定） 温度 / 期間 / 項目 / 判定基準
- ▼
- STEP 2（試験の実施） 検体の採集 / 結果の整理
合否判定
- ▼
- STEP 3（期限の設定） 安全係数の設定 / 設定根拠の保存

食品期限表示の設定

【A社開発商品】

- 洋生菓子【冷蔵品】
- 予定消費期限 製造後2日又は3日





食品期限表示の設定

STEP 1 (条件の設定)

【対象製品】 洋生菓子（冷蔵品）
【予定消費期限】 製造後2日または3日

・保存温度	10℃	
・試験期間	4日	
・試験項目	微生物試験 官能検査	一般細菌数（10万／g以下） 外観、風味（異常がないこと）



食品期限表示の設定

STEP 2（試験の実施）

【対象製品】

洋生菓子（冷蔵品）

【予定消費期限】

製造後2日または3日

1つの試験に使う
1日あたりの検体数

試験期間

試験項目数

必要な検体数

$$3 \times 4 \times 2 = 24$$

①微生物試験

②官能検査



食品期限表示の設定

STEP 2（試験の実施）

微生物試験	：一般細菌数（10万／g以下）
官能検査	：外観、風味（異常がないこと）

【合格の判定方法】

- 1 全製品が微生物試験の判定基準に適合した場合
- 2 官能検査で異常が認められなかった場合

	1日目	2日目	3日目	4日目
一般細菌数（最高値）／g	4,200	18,000	64,000	280,000
外観	○	○	○	○
風味	○	○	○	×
判定結果	合格	合格	合格	不合格



食品期限表示の設定

STEP 3（期限の設定）

試験で合格した 期間	安全係数 ※	消費期限
3	× 0.8	= 2.4 2
(小数点以下切り捨て)		

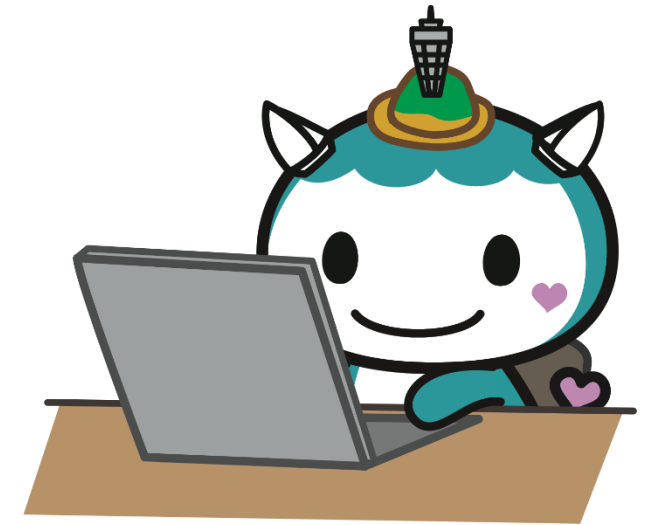
※ 食品ロスを削減する観点からも、極端に低い安全係数を設定することは望ましくありません（目安：安全係数0.8以上）



食品期限表示の設定

STEP 3（期限の設定）

試験のデータは、期限算出の根拠となりますので
資料等を整備・保管し、消費者等から求められた場合
には情報提供できるよう努めましょう。



回収・廃棄



【回収にあたって、あらかじめ定めること】

- ①回収に係る責任体制
- ②消費者への注意喚起の方法
- ③具体的な回収の方法
- ④当該食品又は添加物を取り扱う施設の所在する地域を
管轄する都道府県等への報告手順



施設の監視時に
確認します！



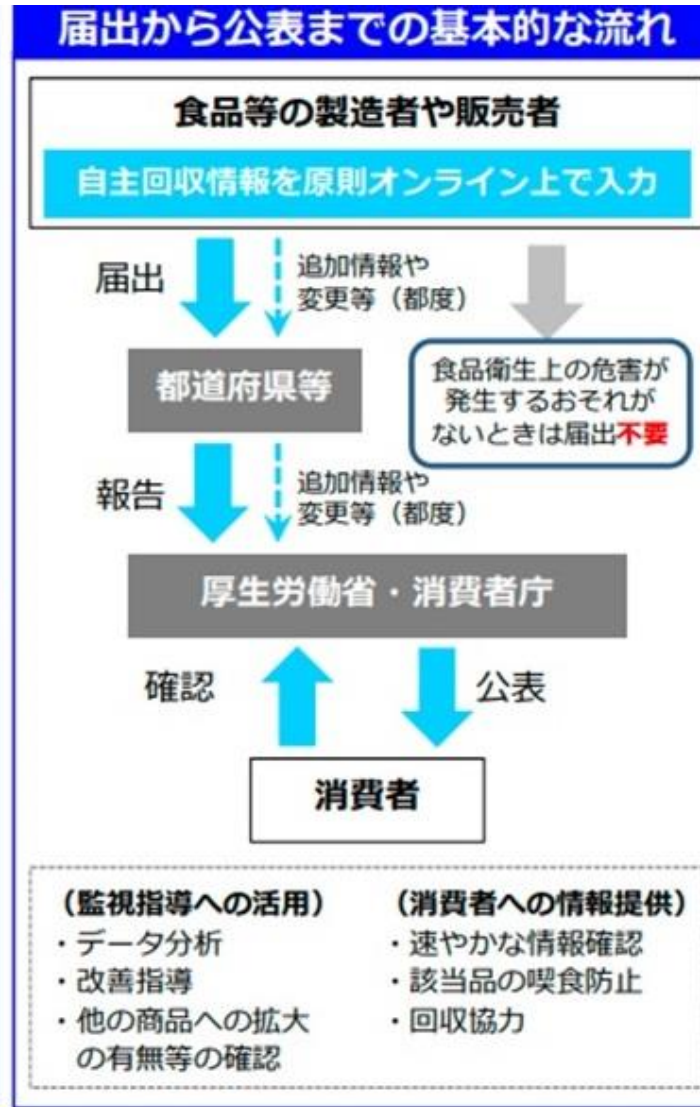
【廃棄】

回収の対象ではない製品と区分して回収したものを保管し、
適切に廃棄等をしましょう。

自主回収の報告制度



報告対象		
●食品衛生法違反または違反のおそれ		
(1) 食品衛生法に違反する食品等		
腸管出血性大腸菌により汚染された生食用食品、アフラトキシン等発がん性物質に汚染された食品等。		
(2) 食品衛生法違反のおそれがある食品等		
違反食品等の原因と同じ原料を使用している、製造方法、製造ラインが同一であることで汚染が生じている等として営業者が違反食品等と同時に回収する食品等をいうこと。		
●食品表示法違反		
アレルギーや消費期限等の安全性に関する表示の欠落や誤り。		
自主回収を行った食品等を自治体でクラス分類して報告		
	食品衛生法	食品表示法
CLASS I	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が高い場合 (腸管出血性大腸菌に汚染された生食用野菜など)	喫食により重篤な健康被害または死亡の原因となり得る可能性が高い場合
CLASS II	喫食により重篤な健康被害又は死亡の原因となり得る可能性が低い場合 (一般細菌数などの成分規格不適合の食品など)	喫食により重篤な健康被害または死亡の原因となり得る可能性が低い場合
CLASS III	喫食により健康被害の可能性がほとんど無い場合 (添加物の使用基準違反など)	喫食により健康被害の可能性が、ほとんど無い場合



ご不明な点がございましたら、保健所にご相談を！

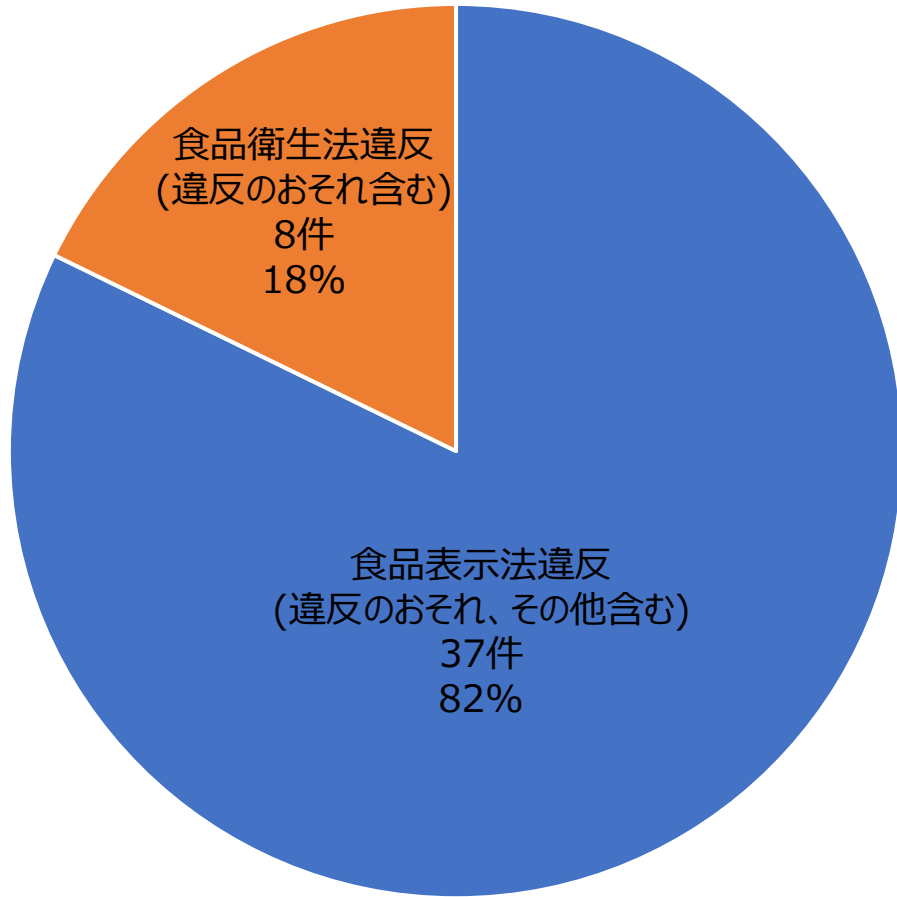


市内の届出状況



法律別届出状況

(令和3年6月1日～令和7年1月末)



食品表示法違反(違反のおそれ、その他含む)

CLASS I (健康被害の可能性が高いもの)	28
CLASS II (健康被害の可能性はあるがCLASS I に分類されないもの)	9
計	37

食品衛生法違反(違反のおそれ含む)

CLASS I (重篤な健康被害又は死亡の可能性が高い場合)	0
CLASS II (重篤な健康被害又は死亡の可能性が低い場合)	8
CLASS III (健康被害の可能性がほとんど無い場合)	0
計	8



回収の理由（例）

・食品表示法違反(CLASS I)

対象食品：マカロニサラダ

回収理由

→別の商品のラベルを貼付したため、アレルギー表示対象品目である「小麦」、「乳」、「豚肉」の表示が欠落してしまった。

・食品衛生法違反のおそれ(CLASS II)

対象食品：どら焼き

回収理由

→要冷蔵（10℃以下）の商品を常温で販売してしまった。

**自主回収の理由の中では「ラベルの貼り間違い」が多くなっています！
間違いが無いように手順の振り返り、見直しを行いましょう**



製造記録や販売記録を作成しよう！

【製造記録例】

製造日	品目名	製造数	賞味期限
2025.04.01	チョコクッキー	30	2025.04.14
2025.04.01	フルーツパウンドケーキ	15	2025.04.07

異物混入など、回収事案が発生した場合、回収対象を限定するためには、製品の情報（製造日、製造数、賞味期限等）や販売記録が重要になります。

製品に関するクレームが発生した場合、製造記録と衛生管理記録を確認することで、製造状況を把握し適切な対応を判断したり、再発防止対策を検討したりすることができます。

食品等の収去検査

- 収去計画に基づき、販売店や製造業者から必要最低限の量の食品等を無償で提供していただき、収去検査を実施しています。
- 告示や省令に規定された規格に適合しているか（違反食品がないか）を検査して、確認しています。



ご理解とご協力をお願いします。

食品衛生監視時のお願い



- ◆ 監視指導計画に基づき、施設を監視しています。

年間回数	対象施設
2回	大規模製造施設
1回	製造施設
実情に応じて実施	営業届出施設

- ◆ 施設の衛生状況やHACCPに沿った衛生管理の実施状況を確認し、必要に応じ、指導します。



ご理解とご協力をお願いします。



【キーワード問題】の答え

A. 消費者庁