



製造業の衛生管理



製造業の主な許可業種



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、食肉処理業、食肉製品製造業、水産製品製造業、酒類製造業、豆腐製造業、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、添加物製造業など

製造できる品目（例）

菓子製造業

→ 焼菓子、生菓子

アイスクリーム製造業

→ アイスクリーム、アイスマルク、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)		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)		
清涼飲料水	いくら、すじこ及びたらこ	牛乳	濃縮ホエイ	クリームパウダー
粉末清涼飲料	ゆでだこ	特別牛乳	アイスクリーム	ホエイパウダー
氷雪	ゆでがに	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
氷菓	生食用鮮魚介類	成分調整牛乳	ラクトアイス	バターミルクパウダー
食肉及び鯨肉	生食用かき	低脂肪牛乳	濃縮乳	加糖粉乳
生食用食肉	寒天	無脂肪牛乳	脱脂濃縮乳	調製粉乳
食鳥卵	穀類、豆類及び野菜	加工乳	無糖練乳	調整液状乳
血液、血球及び血漿	生あん	クリーム	無糖脱脂練乳	発酵乳
食肉製品	豆腐	バター	加糖練乳	乳酸菌飲料（無脂乳固 形分3.0%以上）
鯨肉製品	即席めん類	バターオイル	加糖脱脂練乳	乳飲料
魚肉ねり製品	冷凍食品	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）
容器包装詰加圧加熱殺菌食品		プロセスチーズ	脱脂粉乳	

Copyright © Fujisawa City Office. All rights Reserved.

*ソフト及びセミハードのものに限る。

規格や基準が規定されている食品を製造する方は、

基準に従って、食品を製造しなければなりません。



製造した食品は、成分規格を満たさなければなりません。



規格や基準を満たさない場合は、**食品衛生法違反**です！

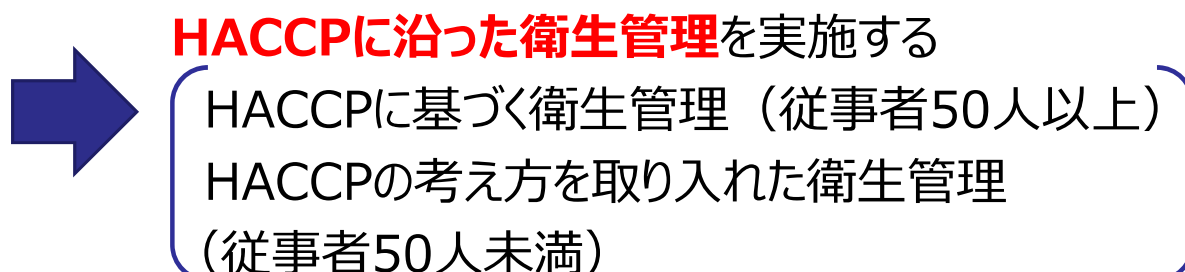
製造している食品の規格や基準を確認し、
衛生管理の検証や見直しを実施しましょう。





製造業の衛生管理

製造している食品の特性と施設・設備の状況等を考える



※複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業は、
HACCPに基づく衛生管理を実施

施設の監視時に
確認します！



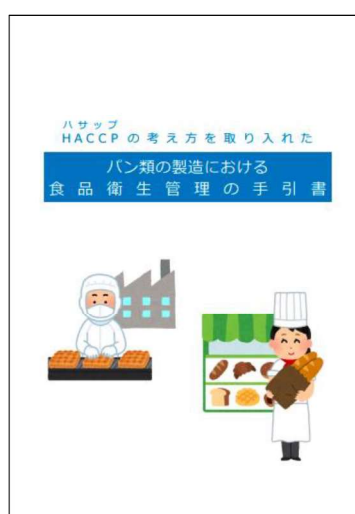
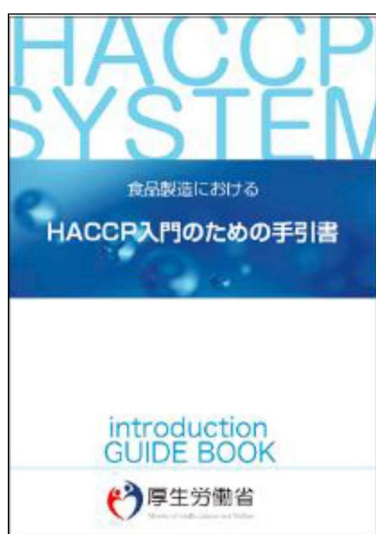
Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.

HACCPに沿った衛生管理の手引書



HACCPに基づく衛生管理

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



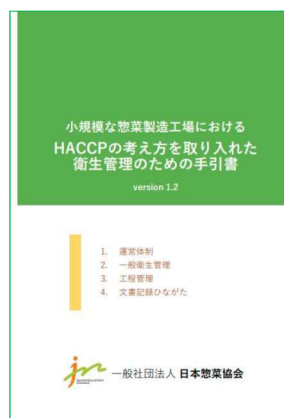
Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.





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



- ・ 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





衛生管理の検証と見直し

定期的に記録を振り返り、
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)

- ・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



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。



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



8

情報の提供



- 製品について、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）



消費者に提供するよう努めましょう

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



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



9

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



保健所に提供するように努めましょう



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



10

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」
平成17年2月 厚生労働省・農林水産省



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



11



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日付け消費表第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

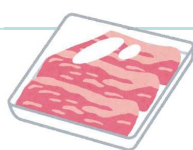
食品期限表示の設定ガイドライン



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）

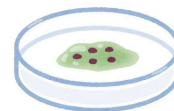
- ・微生物試験 : 一般細菌数、大腸菌群数、カビ数など
- ・官能検査 : 外観（色つや）、香り、味、食感など
- ・理化学試験 : 酸価、過酸化値、粘度、比重、pHなど



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、過酸化値、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)				

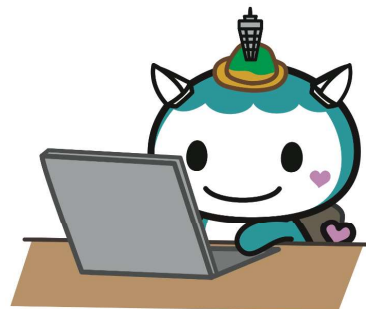
※ 食品ロスを削減する観点からも、極端に低い安全係数を設定することは望ましくありません（目安：安全係数0.8以上）



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！



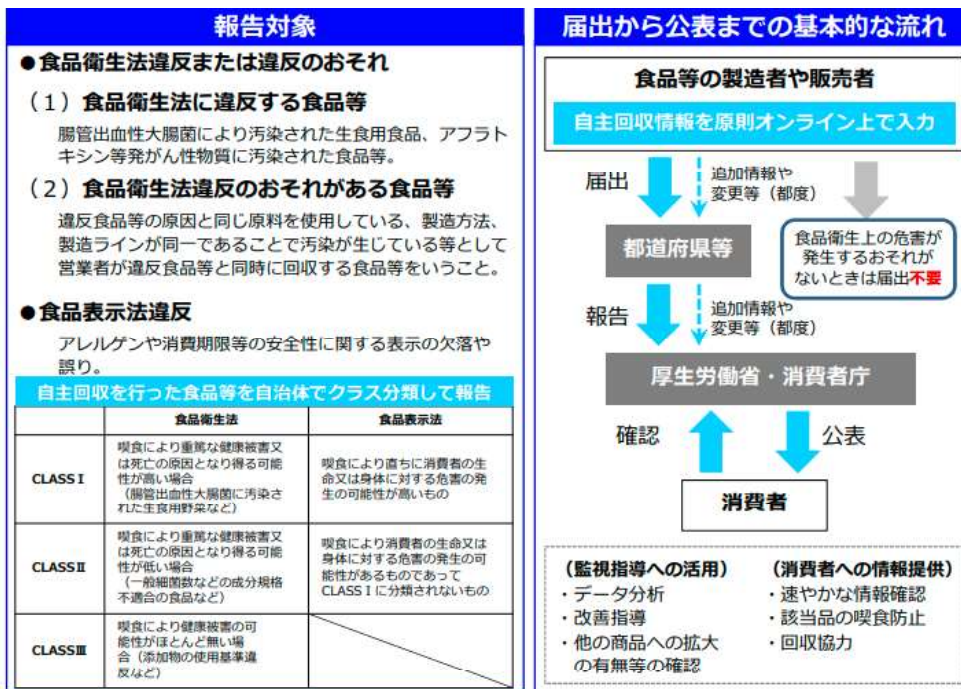
【廃棄】

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、
適切に廃棄等をお願いします。



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.

自主回収の報告制度



ご不明な点がありましたら、
保健所にご相談を！



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.

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
- 消毒剤や洗剤など化学物質を取り扱う者に対して、使用する化学物質を安全に取り扱うことができるよう教育訓練を実施すること
- 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



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



28

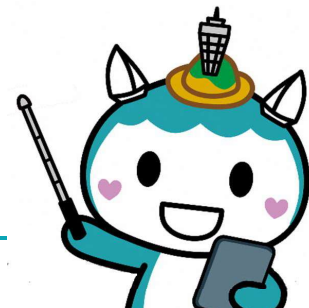
その他



- 食品衛生上の危害の発生の防止に必要な限度において、取り扱う食品又は添加物に係る仕入元、製造又は加工等の状態、出荷又は販売先その他必要な事項に関する記録を作成し、保存するよう努めましょう。
- 製造・加工した製品について自主検査を行った場合には、その記録を保存するよう努めましょう。



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



29

製造記録を作成しよう！



【製造記録例】

製造日	品目名	製造数	賞味期限
2023.04.01	クッキー	30	2023.04.14
2023.04.01	パウンドケーキ	15	2023.04.07

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）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、再発防止対策を検討することができます。



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。

