

衛生管理計画を作成してみよう

(小規模な菓子製造事業者向け)

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 作成

準備するもの

- 使用するテキスト

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業
における衛生管理計画作成の手引書

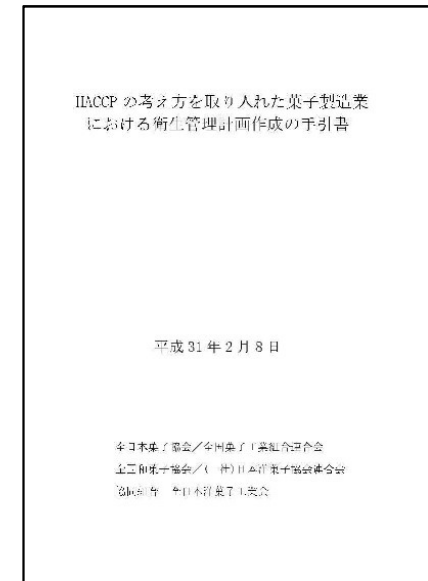
(平成31年2月8日作成)

全日本菓子協会/全国菓子工業組合連合会

全国和菓子協会/(一社)日本洋菓子協会連合会協同組合

全日本洋菓子工業会

- 衛生管理計画書式 (p30~)
- 製法分類区分別菓子製品一覧表 (p45)
- 筆記用具



出典：HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業
における衛生管理計画作成の手引書

セミナー内容

手引書の衛生管理計画の書式を利用して、衛生管理計画を作成してみましょう。

① 製造する菓子を5つの区分に分類しよう

② 手引書の書式を利用して衛生管理計画を作成しよう

製法分類区分別菓子製品一覧表を作成する

分類区分	製法	代表的な菓子
第1分類	生地調整で加熱する菓子	羊かん、ゼリー、キャラメルなど
第2分類	生地調整後加熱する菓子	蒸し菓子、焼き菓子、自家製餡など
第3分類	加熱後手細工加工等が入る菓子	大福、かりんとう、ショートケーキなど
第4分類	仕上げ（充填・巻き締め）工程後加熱する菓子	缶入り水羊かん、密封包装ゼリーなど
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	どらやき、チョコレートなど

製法分類区分別菓子製品一覧表を作成する

別紙－1 製法分類区分別菓子製品一覧表 (無包装品は簡易包装に含める)

製法分類区分	包装区分	製品名	
		通年製造	季節製造(月～ 月)
①生地調整で加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
②生地調整後加熱する菓子	密封包装		

製法分類区分別の注意点

分類区分	衛生管理上の注意点	
第1分類	衛生管理計画の 衛生管理手順を励行 することで、安全性の確保ができる。	適正な製品として製造されているか、否かを官能検査によりチェックすることで、HACCPの重要管理点（CCP）のモニターの役割を果たす。
第2分類		
第3分類		
第4分類	仕上げ工程後の加熱殺菌 条件の設定が規定通りに行われているか、 都度チェック することで、安全性の確保ができる。	
第5分類	衛生管理手順の励行 がより重要。 水分活性値等の保存性を考慮した適切な包装、消費期限、賞味期限の設定 が大切。	加熱工程がないため、生物的危害要因の発生・増殖の防止措置が必要。

手引書の衛生管理計画（参考書式）

3種類の衛生管理計画の書式から、事業所に合った参考書式を選びましょう。

(1) 製造・販売店舗一体型

製造所と販売店舗が一体になっている事業所

(2) 製造単独型

販売店舗と一体になっていない製造事業所

(3) 販売店舗単独型

販売店舗のみの事業所

手引書の衛生管理計画（参考書式）

（製造・販売店舗一体型）

_____ における衛生管理計画

年 月 日作成

年 月 日改正

製造所名：_____

当社（当店）の_____工場（製造所）における菓子製品の製造管理については、HACCP ガイドラインに沿って菓子業界団体で示した「HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書」（平成 31 年 2 月 8 日 厚生労働省確認）（以下、「手引書」という。）に基づき、以下の内容で衛生管理を行います。

I. 製造する菓子の分類区分及び製品名

当工場（製造所）で製造する菓子製品は、手引書に定める菓子の分類区分の

第 1 分類：生地調整で加熱する菓子

第 2 分類：生地調整後に加熱する菓子

衛生管理計画（参考書式）の構成

菓子製造業における衛生管理計画（例示）

I. 製造する菓子の分類区分及び製品名

II. 菓子製造・販売に係る**衛生管理手順**

1. 設備、機械、器具及び従事者の衛生管理
2. 原材料、商品・資材の受入時の衛生管理
3. 製品製造・保管の衛生管理
4. 菓子の販売に係る衛生管理
5. 菓子の製造・販売に係る衛生管理記録の作成・保存
6. 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

参考書式は、「衛生管理計画」と一部「手順書」の内容を兼ねた構成となっています。

I. 製造する菓子の分類区分及び製品名

- ◆ 事前に作成した製法分類区分別菓子製品一覧表をもとに、該当しない分類は削除する

I. 製造する菓子の分類区分及び製品名

当工場（製造所）で製造する菓子製品は、手引書に定める菓子の分類区分の

第1分類：生地調整で加熱する菓子

第2分類：生地調整後に加熱する菓子

第3分類：加熱後手細工加工等が入る菓子

第4分類：仕上げ工程（充填、巻き締め）後加熱する菓子

第5分類：加熱加工しないあるいは低加熱加工の菓子

に属するものであり、分類ごとの具体的な菓子製品名は別紙-1のとおりです。

該当しない分類は削除（訂正線で可）
して利用して下さい

Ⅱ.菓子製造・販売に係る衛生管理手順

- ◆ 自社には必要のない管理内容は削除し、独自に行っている管理内容があれば追加しましょう

Ⅱ.菓子製造・販売に係る衛生管理手順

当工場（製造所）は、次の者を食品衛生責任者とし、その指導の下に以下の衛生管理手順を励行します。

食品衛生責任者名： (肩書)氏名を記載

1. 設備、機械、器具及び従事者の衛生管理

(1) 設備の衛生管理

① 作業場内は毎日作業終了後に必ず清掃するとともに、原材料、製品、仕掛品の保管場所は常に清潔に保つ。

② 落下異物などを防ぐため、天井（清掃可能な範囲）、窓、照明器具、換気扇、排水溝は月に1回、日を決めて清掃する。

③ トイレは専用の履物を用意し、適切に清掃及び消毒を行い常に清潔な状態を保つ。

自社の製品製造・販売の際には必要のない管理内容は削除（訂正線で可）し、独自に行っている管理内容があれば追加して下さい

1～3について、内容的に十分な既存の手順書等がある場合には、「別紙〇〇（該当するものをすべて記載）による。」として代替して下さい

以下の手順の所要部分を所要の場所に貼付する等して励行して下さい

Ⅱ-1.設備、機械、器具及び従事者の衛生管理

(1) 設備の衛生管理

(2) 防鼠、防虫

(3) 機械・器具の衛生管理

Ⅱ-1.設備、機械、器具及び従事者の衛生管理

(4) 冷蔵庫、冷凍庫の衛生管理

(5) 従事者の衛生管理

(6) その他

Ⅱ-2.原材料、商品及び資材の受入時の衛生管理

- (1) 原材料等は信頼のおける業者から仕入れる
- (2) 受け入れ時に品名、期限、汚れなど衛生状態を確認し記録
- (3) 菓子の主要な食中毒の原因はサルモネラであることから、特に卵はひび割れなど検収し清潔な容器に移して10度以下で管理

Ⅱ-2.原材料、商品及び資材の受入時の衛生管理

- (4) 受入日を表記し先入れ先出しの原則
- (5) 受入後の適切な保管
- (6) 製造には飲用適の水を使用
- (7) 井戸水等を利用する場合は水質検査を実施
- (8) 貯水槽は定期的に清掃

Ⅱ-3.製品製造・保管の衛生管理

- (1) 原材料は専用の台等置き場を確保
- (2) 器具類の取り扱い管理
- (3) 原材料の品質・期限等の確認
- (4) 異物混入防止（篩通しなど）

Ⅱ-3.製品製造・保管の衛生管理

- (5) アレルギー物質の混入防止
- (6) 手洗いの実施
- (7) 作業手順の順守
- (8) 製品が自社の製造基準に適合しているか確認

Ⅱ-3.製品製造・保管の衛生管理

- (9) 卵は75度1分間以上加熱（サルモネラ対策）
- (10) 加熱殺菌したクリームは熱を冷まして冷蔵庫で保管し二次汚染を避ける
- (11) 卵を触った後は手洗いを実施
- (12) 卵白や卵黄を後で使用する場合は速やかに冷却保存しましょう

Ⅱ-3.製品製造・保管の衛生管理

- (13) 完成品の表示確認（アレルギーは特に注意）
- (14) 合理的根拠を持った期限設定
- (15) 適正な温度管理で出荷・運搬
- (16) 金属探知機を使用する場合は動作確認
- (17) 自主回収等対応

Ⅱ-4.菓子の販売に係る衛生管理

- (1) 店舗、設備、器具の衛生管理
- (2) 販売従事者の衛生管理
- (3) 商品、資材受入時の衛生管理
- (4) 販売時の衛生管理

Ⅱ-5.菓子の製造・販売に係る衛生管理記録の作成・保存

別紙3 「菓子製造に係る衛生管理記録」 (テキスト47ページ)

別紙4 「菓子販売に係る衛生管理記録」 (テキスト48ページ)

を作成し、1年間（賞味期限が1年以上ある場合はそれを考慮して）保存しましょう。

Ⅱ-6.振り返りによる改善点の把握と衛生管理計画への反映

日々の作業や記録から、現状の衛生管理の改善点を把握し、衛生管理計画をより良いものにする。

管理すべき事項

項目\形態	①一体型	②製造単独	③販売単独
I. 製造する菓子の分類及び製品名	○	○	
II. 衛生管理手順			
1. 設備、機械、器具及び従事者	○	○	○
2. 原材料、商品及び資材の受入れ	○	○	
3. 製品の製造・保管	○	○	○
4. 菓子の販売	○		○
5. 記録の作成・保存	○	○	○
6. 振り返り	○	○	○