製品製造・保管の衛生管理

過去の菓子類に係る食中毒の分析によると、成形加工過程、手細工加工過程等従事者が加工対象物に接触する可能性が高い工程における2 次汚染を原因とする事例がほとんどであることから、これら工程における衛生管理の重要性を認識の上、従事者の衛生管理を励行するとともに、製品製造過程において以下の事項を遵守する。

(１)原材料を包材ごと製造区域に持ち込む場合には、包材の衛生状態を確認するとともに、専用の台等の置き場所を確保し、原材料の調整、加工を行う作業台の上には載せない。

(２)製造に使用する器具類は作業前に必要に応じ洗浄し、清潔であることを確認の上で使用するとともに、使用中に欠損等を認めた場合には直ちに作業を停止し、問題製品が販売されないよう適切に対応する。

(３)使用する原材料の品質の異常の有無、賞味期限を確認し、必要に応じ洗浄、殺菌を行い、問題のないものを使用する。

(４)異物混入を防ぐために、篩通しの可能な原材料は必ず篩通しを行なってから使用する。

(５)アレルギー物質など特定原材料の混入を防止するために、器具は可能な限り専用のものを使用するか、共用する場合は充分に洗浄した上で使用する。

また、特定原材料を使用しない製品から製造する。

※　アレルゲンを含む食品：以下の食品及びこれらを原料とする食品並びに由来する添加物

＜表示義務のある特定原材料＞ 小麦、そば、落花生、卵、乳、エビ、カニ

＜表示を推奨されている特定原材料に準じるもの＞ 大豆、ごま、やまいも、まつたけ、りんご、もも、オレンジ、バナナ、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツ、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン、さけ、さば、いか、いくら、あわび、アーモンド

(６)必ず作業前に手洗いを行う。又、作業中に製品以外のものに触れた場合にも、手洗いを行なう。

(７)定められた配合で、正しい作業手順を守って作業を行い、作業中に異変を発見したり、ミスがあった場合は、直ちに作業を取止め上司又は責任者に報告し判断を仰ぐ。

(８)加熱工程の仕上がり、冷却又は出来上がった製品が、定められた自社の製造基準に適合するものであるかを官能検査等により確認し、フタ付容器などに入れ、常温又は冷蔵で保管し衛生状態を保つ。

(９)殻付きの卵や未殺菌の卵黄を使用する場合には、サルモネラ菌を殺菌するために必ず75℃で１分間以上の加熱を行うこと（内閣府食品安全委員会資料「加熱調理と食中毒」より）。日常的には、卵黄を、熱伝導率の高い銅鍋に入れて火にかけ、煮上がらないように注意深く絶えず混ぜながら加熱するが、83℃位になるとプクプクと泡が立ち始めるので、それが火から下す一つの目安となる。

カスタード・クリームなどクリーム類に卵黄を使用する場合には、特に留意する必要がある。

また、卵白も多くはスポンジや他の生地類に使用するが、稀にクリーム類と併せて使用する場合があり、その場合には熱いシロップを糸状にして加えながら泡立てる、あるいはミキサーボールの底を加熱しながら泡立てるといったように、殺菌を行いながら作る。

(10)加熱殺菌したクリーム類は直ちに熱を冷まして冷蔵庫で保管し、二次汚染を避けるために出来るだけ速やかに使い切るようにする。

(11)生卵を割るなどで卵の殻に触った場合は、次の作業の前に必ず手洗いを行うこと。

(12)卵白、卵黄等を後で使用する場合には、割卵後、速やかに冷蔵又は冷凍保存する。

(13)完成品の表示に誤りがないか配合表と照合するなどして確認(アレルギー等消費者の健康に直接影響する事項は特に留意が必要)する。

(14)消費・賞味期限の設定は、科学的、微生物学的、もしくはマニュアルに従った官能検査を行い、合理的根拠を持って定める。

(15)製品の出荷（運搬）に際しては、製品にあった適正な温度管理を行うとともに、未包装、簡易包装製品については出荷（運搬）用具を覆う等の措置をする。

(16)金属探知機の使用にあたっては、使用の前後及びあらかじめ決めた製品個数ごとテストピースを通過させ正常動作を確認し、記録する。

(17)製品の出荷後に自社の検査、消費者の苦情等により品質上の問題が明らかになった場合は、直ちに経営者に報告し、経営者は回収等の方針を速やかに決定するとともに、必要に応じ保健所等関係機関に連絡、報告する。