

# 食品加工管理要綱

文書番号	要綱 313
改訂版数	第 4 版

第1版制定日	2023年12月21日
第4版改訂日	2024年6月21日

**就労継続支援B型事業所キャロットハウス**

〒267-0054 千葉県緑区大高町43番42 ☎043(488)5140

特定非営利活動法人 農福共生研究会

食品加工管理要綱

制定・改訂履歴

項目	年/月/日	記 事	承認	作成
第 1 版 制定	2023/12/21	・新規作成・制定	有村	秋葉
第 2 版 改訂	2024/03/15	・第 3 条の用語の定義に「HACCP」を追加した。 ・「第11条衛生管理の記録」を追加した。 ・「様式313-1衛生管理記録表」を追加した。	有村	秋葉
第 3 版 改訂	2024/04/15	・「第 8 条 加工品の官能検査」及び「試食評価票(様式 311-1)」を追加した。	有村	秋葉
第 4 版 改訂	2024/06/21	・「第 10 条 検便検査の実施」を追加した。	有村	秋葉

# 食品加工管理要綱

## 目 次

制定・改訂履歴	1
目 次	2
第1条 目 的	3
第2条 適用範囲	3
第3条 運 用	3
第4条 食品衛生責任者及び営業許可	4
第5条 食品表示	4
第6条 調理室の運用	4
第7条 加工工程での衛生管理	4
第8条 加工品の官能検査	5
第9条 検査・不適合品の管理	6
第10条 検便検査の実施	6
第11条 製品の管理	6
第12条 井戸水の管理	6
第13条 衛生管理の記録	6
(様式 313-1) 食品評価票	7
(様式 313-2) 衛生管理記録表	8
(付図) 調理室平面図	9

## 食品加工管理要綱

### (目的)

第1条 この食品加工管理要綱(以下「本要綱」といいます。)は、特定非営利活動法人農福共生研究会(以下「本法人」といいます。)が運営する就労継続支援B型事業所キャロットハウス(以下「本事業所」といいます。)における農産加工品等の食品加工業務において、食品の安全性の確保と食品衛生の向上を図るために必要な事項を定めることを目的とします。

### (適用範囲)

第2条 本事業所が取り組む食品加工に関わる業務を適用範囲とします。

### (運用)

第3条 本要綱は農産品の加工業務を通し、地域の消費者に安全で衛生的な加工食品を提供し地域へ貢献することにより、利用者の就労意識の向上を図るなど事業理念の実現を目指します。

2 本要綱は、本事業所での食品加工業務に関わる協議に基づき起案し、所長が照査したものを、理事長が承認することにより発効します。制定・改訂の履歴は記録します。

3 用語の定義:本要綱で用いる用語の意味を次に示します。

用語	意味
調理室	・本事業所において食品加工業務にあたる作業室(付図参照)
HACCP(ハサップ)	・食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法

### 4 配布・回収

(1) 本要綱の最新版は、本事業所本部に常備し、本事業所関係者が常時閲覧可能な状態にしておくこととします。

(2) 本要綱を改定した場合、必要に応じ本事業所関係者に配布します。その際、旧版の回収は配布を受けた関係者の廃棄により代えることができます。

**(食品衛生責任者及び営業許可)**

第4条 本事業所は、食品加工に当たって、食品衛生責任者養成講習会の課程を終了した衛生管理責任者を配置し、衛生管理にあたります。

2 本事業所は、販売を目的とした食品の加工にあたり、保険所に営業の届出を行ない、また必要な業種については営業許可を得ることとします。

**(食品表示)**

第5条 食品表示法の定めに従い、次の適正な食品表示を行ないます。

- ① 品質事項:原材料名・原料原産地名、内容量
- ② 衛生事項:賞味期限、保存方法、アレルギー、製造者名・住所
- ③ 保健事項:栄養成分表示(計算値)

**(調理室の運用)**

第6条 消費者に安全で衛生的な食品を提供し続けるために調理室は次の項目について食品衛生法の定めに従い衛生管理を行ないます。(詳細は「食品衛生責任者ハンドブック 7. 施設・設備の衛生管理」の項参照)

- ① 施設的环境・構造
- ② 施設の管理
- ③ 食品取扱い設備の管理
- ④ 給水、排水、廃棄物の管理

2 調理室で作業に当たる場合、入室前に次の点検事項を確認し励行します。

- ① キャップ、エプロン、マスクで身支度をします
- ② コロコロで服の上をふき取ります
- ③ 手指の消毒をします
- ④ 専用サンダルにはき替えます
- ⑤ はき気、発熱、腹痛、手指にケガ がある人は、はいれません

**(加工工程での衛生管理)**

第7条 材料等の管理

- ① 自家収穫した野菜等は、外の作業デッキ等で十分に下洗いを済ませ、同時に鮮度状態、異物の混入の確認も行なっておきます。
- ② 冷蔵・冷凍保存する材料は、適切な庫内温度管理を行い、入庫日が確認できるようにします。
- ③ 天日干し等で乾燥させた材料は、水分ムラや異物がないかを確認し、素早くビニール袋に入れて専用ボックスに収納し外気との接触を遮断します。
- ④ 外部購入した、材料等は賞味期限・消費期限内に使い切るようにします。

## 2 調理用具・調理資材の管理

- ① 調理用具は、使用後に十分に洗浄し乾燥させます。
- ② 調理資材は、消耗品についてはその都度使い切ることとします。
- ③ 調理用具・調理資材とも必要な場合は、煮沸や塩素系漂白剤等による消毒を行いません。
- ④ 調理用具・調理資材は、常に定められた場所に置くようにします。

## 3 包装資材の確認

- ① 瓶、袋等の包装資材は、加工予定数に見合った数量を準備し、過剰になったり欠品したりしないようにします。
- ② 段ボールにはいった包装資材は、中身を取り出し後、段ボールは室外に出すこととします。
- ③ 表示等のラベルは加工数に応じて作成し、賞味期限の期日に間違いが無いようにします。

## 4 加工作業時の注意事項

- ① 加工作業中は、ドアを閉じ、原則として調理担当者以外の入室を禁じます。
- ① 加工作業中は、入室前に整えたキャップ、エプロン、マスク等身支度を常に維持します。
- ② 加工材料に見合った素材・色のゴム手袋を常時着用し、材料や加工品に素手で触れないようにします。
- ③ 包丁でカットしたり、おろし金で千切りする場合は、怪我やゴム手袋破片の混入などが無いように十分に注意します。
- ④ コンロや電子レンジを使用する場合は、加熱不良が無いように所定の加熱時間を守ります。
- ⑤ コンロの使用中は常時換気扇を稼働させます。

## 5 作業後の清掃

- ① 作業に使用した調理用具やシンク等を中性洗剤で洗浄し乾かします。
- ② 作業台に残ったゴミを取り除き、あとをきれいにふき取ります。
- ③ 床に残ったゴミを掃除機等で取り除き、フロアワイパー等でふき取ります。
- ④ 加工作業で発生する残渣やゴミは、生ゴミは蓋付廃棄物容器、その他は一般ゴミ箱に収納し、作業後は毎回、室外に出してそれぞれ分別処分します。
- ⑤ 加工作業で使用したキャップとエプロンは、その都度洗濯します。

### (加工品の官能評価)

第8条 商品開発に当たっては、当該加工品の試作品に対し「食品評価票(様式 313-1)」に基づき10サンプル以上を目安に官能評価を行ないます。

## 2 賞味期限を判定するに当たっても官能評価を行ないます。

- ① 食品評価票の①項から⑤項を対象とします。
- ② 加工後、目当てとする賞味期限の1.25倍以上の日を経過した時点で実施します。
- ③ 判定は3人以上の健康な状態の要員で実施します。
- ④ 評価点の合計が概ね80%以上で、品質上瑕疵が認められない場合は、保管期間の0.8の安全係数を乗じた日にちとします。

(検査・不適合品の管理)

第9条 工程検査

- ① 加工時に、味覚、硬さ、色、触感等、見込んだ出来栄えの品質が確保できているかを適宜確認します。
  - ② 異物の混入やラベル、袋等の外観に問題が無いかを確認します。
- 2 工程検査において不適合品と判定されたものは、正規完成品と明確に区別し完成品中への混入を防ぎます。
  - 3 必要な場合、食品検査機関に検査を委嘱し適正な品質が維持できているかを確認します。
  - 4 加工品質に問題が発生した場合は、再発防止や品質向上のための改善策を協議し実施します。

(検便検査の実施)

第10条 加工担当者は、毎月検便検査を実施します。

(製品の管理)

第11条 製品の入庫

- ① 完成した製品は、加工ロット(賞味期限)毎に纏めて保管します。
  - ② 商品入出庫記録表に入庫数を記録し、常に正確な在庫数が把握できるようにします。
  - ③ 製品棚へは加工ロット(賞味期限)順に並べます。
- 2 製品の出庫
    - ① 製品の出荷は、加工ロット(賞味期限)の早い順に出庫します。
    - ② 商品入出庫記録表に出庫数を記録し、常に正確な在庫数が把握できるようにします。

(井戸水の管理)

第12条 ポンプに併設した滅菌器の薬剤タンクのメモリが10Lを切った場合、水で20倍に希釈した次亜塩素酸ナトリウム10Lを投入します。

- 2 投入後、5分間水を出し放しにし残留塩素試薬で濃度が 0.4mg/l ~ 0.7mg/l の範囲内になるように滅菌器を調整します。
- 3 次亜塩素酸ナトリウム及び希釈用のバケツ、計量カップは、所定の場所に保管し、担当職員以外は扱わないようにします。
- 4 毎年度初めに、井戸水の水質検査を水質検査機関に委嘱して実施します。

(衛生管理の記録)

第13条 本要綱に定めた衛生管理についての次の手順の実施状況を「(様式 313-2 )衛生管理記録表」に記録することとします。

- ① 一般衛生管理事項
- ② HACCP の考え方に基づく重点衛生管理項目

## 試食評価票

(様式 311-1)

<b>品名</b>			
<b>目的</b>	<input type="checkbox"/> 商品開発	<input type="checkbox"/> 賞味期限判定	
<b>加工日</b>	年	月	日
<b>評価日</b>	年	月	日

次の評価項目について5段階票で当てはまるものに○をつけてください。  
(賞味期限判定の場合は①～⑤項)

評価項目	観点	評価	コメント
① 色合い・外観	色合い・外観はどうですか	非常に悪い 1   2   3   4   5 非常に良い	
② 香り	香り・匂い・風味はどうですか	非常に悪い 1   2   3   4   5 非常に良い	
③ 味	甘味・塩味・酸味・苦み・旨味等の味はどうですか	非常に悪い 1   2   3   4   5 非常に良い	
④ 食感など	食感・のどごしはどうですか	非常に悪い 1   2   3   4   5 非常に良い	
⑤ おいしさ	味、香り、食感などの総合的なおいしさはどうですか	非常に悪い 1   2   3   4   5 非常に良い	
⑥ 大きさや量	個体の大きさや風袋の量はどうか	非常に悪い 1   2   3   4   5 非常に良い	
⑦ 目新しさ・独創性	目新しさやキャロットハウスのカラーを感じますか	非常に悪い 1   2   3   4   5 非常に良い	
⑧ 商品としての魅力	店頭などで買いたくなりませんか	非常に悪い 1   2   3   4   5 非常に良い	

**【要望・アドバイス】**

衛生管理記録表

(様式 311-2)

月/日		/	/	/	/	/	/	/	/	/	/
曜日											
加工内容											
記録者											
作業者											
一般衛生管理事項	受け入れた材料に汚れや期限切れはないか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	冷凍庫は適温か(-18度以下)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	作業者の健康状態や身支度に問題ないか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	作業前やトイレ後などに手洗いをしたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	加工作業後に調理用具、収納BOX等の洗浄をしたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	加工作業後に調理室の清掃をしたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	2Fトイレは7日以内に清掃した記録はあるか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	発生したゴミは作業後に全て搬出したか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	作業後にキャップ、エプロンは洗濯したか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
重点衛生管理事項	材料に異物付着、異臭、汚れ等外観の異常はないか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	自家収穫した材料は、十分に下洗いしてあったか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	器具類や材料は十分に洗浄してから利用したか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	使用した手袋に破損等は無かったか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	加熱は決められた火力、時間だったか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
	工程検査で異常は無かったか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
滅菌器は薬液切れが無く、正常に稼働していたか	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	

(付図)調理室平面図

