



【解説資料】 「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」

墨田区保健所生活衛生課



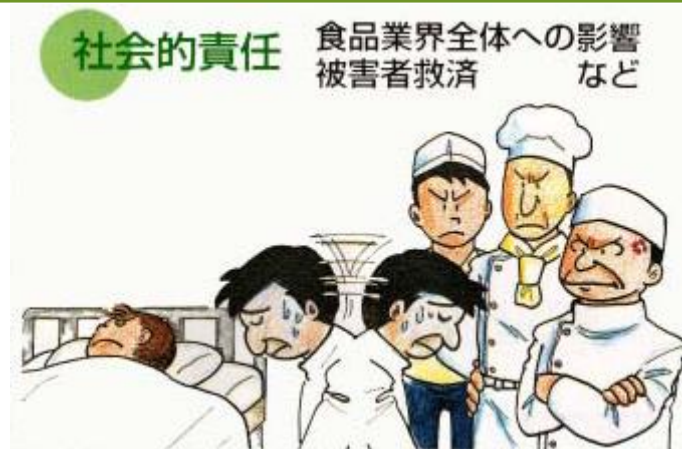
なぜHACCPに取り組むのか？

取り組むメリット

- 衛生管理ポイントを明確にし、実施することで、食中毒発生の未然防止になる。
- 問題が発生した場合、衛生管理を適切に行っていたことの証拠書類となる。
- お客様や保健所に対して、衛生管理を適正に実施していることを説明できる。
- 業務の改善点が見え、効率化できる。



食中毒を起こしてしまうと・・・



東京都では記者クラブに情報提供することも



用意するもの

「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」

厚生労働省のホームページから
ダウンロード



「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

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

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

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

墨田区保健所生活衛生課の窓口でも
配布中！

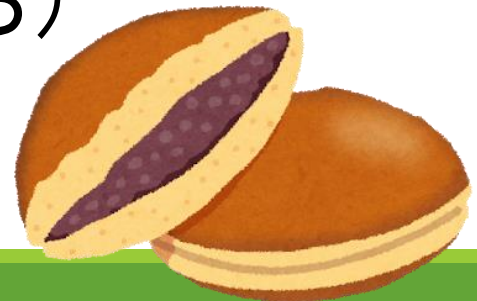


はじめに(手引書の目的(P1)を参照)

- 食品衛生法が改正(平成30年6月)
食品衛生管理手法の国際標準化を図るため、
HACCPが制度化



全ての食品等事業者が
「HACCPに沿った衛生管理」を実施することが
義務化に(令和3年6月1日から)



(参考)HACCPとは



- **H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**ointの頭文字
(ハサップ)
- 1960年代、「宇宙食」の安全管理のために開発された衛生管理手法
- 食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある食品汚染の危害をあらかじめ分析する。
- 分析結果に基づき、製造工程のどの段階でどのような対策をすれば安全に製品を得ることができるかという**重要管理点**を定める。
- この計画を**連続的に監視**することで製品の安全を確保するもの

原材料 → 入荷 → 保管 → 調理 → 冷却 → 包装 → 出荷

① 危害分析

・一連の調理工程を書き出し、
危害要因(ハザード)を把握する。

② 安全に製造調理

③ 特に重要な部分を監視・記録

・危害を回避できるような
調理方法で製造する。

・特に重要な部分(CCP)について
管理すべき基準(CL)を決定し、
常時確認して記録をとる。



(参考)HACCPとは



ハザードの把握

- 細菌・ウイルス など
- アレルギー物質 など
- 金属異物、ガラス片 など

原材料



保管



調理



冷却



包装



出荷

① 危害分析

・一連の調理工程を書き出し、
危害要因(ハザード)を把握する。

② 安全に製造調理

③ 特に重要な部分を監視・記録

・危害を回避できるような
調理方法で製造する。

・特に重要な部分(CCP)について
管理すべき基準(CL)を決定し、
常時確認して記録をとる。



危害の発生要因と管理ポイント(一部抜粋)

工程	発生要因	防止措置
原材料・ 資材の 受け入れ 、保管	●外箱の汚れ、破損による微生物の汚染 ●運搬時の不適切な取扱いによる混入汚染 ●保管場所の清掃・防虫対策の不足 ●保管場所が不適切 ●保管場所の温度管理不備	●荷受け時に箱、包装の破損状態を確認 ●温度管理・防虫対策の徹底 ●物品は先入れ先出しで整頓
原材料・ 生地 の調整	●使用機器・器具の洗浄不足 ●作業従事者の健康・衛生・整備不足 ●作業従事者による不適切な取扱い ●作業場所の清掃、整理・整頓不足	●機械・器具の使用後の洗浄、定期的な整備 ●器具の欠損や洗浄度の確認 ●作業開始前に作業従事者の健康チェック、手洗い・埃除去 ●作業場所の清潔保持
成形・ 仕上げ等	//	//
冷却	●作業場所の清掃、整理・整頓不足 ●作業従事者による不適切な取扱い ●冷却に使用する機器の清掃不足	●作業場所の清潔保持 ●埃の付く送風機等の清掃 ●病原微生物が増殖しない温度まで速やかに引き下げ



危害の発生要因と管理ポイント(一部抜粋)

工程	主なリスク	防止措置
包装・保管	●前工程までのチェック漏れ・包装作業ミス ●表示の誤り ●保管場所の清掃不足	●規定の製品基準に適合しているかチェック ●表示と配合票の照会 ●定期清掃、適正な温度管理
出荷 (運搬)	●不適正な温度管理 ●不適切な移送方法 ●運搬用具の不十分な洗浄・清掃	●適正な温度で運搬 ●未包装・簡易包装品は出荷用容器を使用 ●運搬用具の洗浄・清掃
販売	●店内、設備、器具の汚染 ●不適切な温度管理による保管・陳列 ●従事者による不適切な取扱い・汚染 ●商品、資材受け入れ時の衛生管理の不備 ●賞味期限切れ商品等の販売、商品説明の不徹底	●店内の陳列ケース、トイレなどは、毎日清掃・防虫 ●冷蔵庫の整理整頓、適温保持



(参考)一般衛生管理と重要管理

調理・加工以外の作業手順



一般衛生管理

- ① 施設・設備の衛生管理
- ② 廃棄物・排水の取扱い
- ③ 食品等の取扱い
- ④ 食品取扱者の衛生管理・教育訓練
- ⑤ 使用水の管理
- ⑥ そ族・昆虫対策
- ⑦ 情報の提供

調理・加工の作業手順



重要管理

- 生食する果物類の洗浄
- 加熱して製造する菓子の加熱工程
- 加熱後の成形・手細工加工
- 冷却
- 包装



はじめに(手引書の目的(P1)を参照)

原則、全ての食品等事業者は、
「HACCPに沿った衛生管理」を実施しなければならない。

事業者の規模によって
取り組む衛生管理が異なる。

●飲食店、給食施設
●製造、加工、販売など
を行う事業者
(食品取扱従事者50人未満／事業所)
などの**小規模事業者**

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各食品事業者団体が作成した「**手引書**」に
則って行う衛生管理。様々な業種ごとに手引
書が作成されており、厚生労働省HPに掲載
されている。

●と畜場・食鳥処理場
●製造、加工、販売など
を行う事業者
(食品取扱従事者50人以上／事業所)
などの**大規模事業者**

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCPの7原則を要件とした
衛生管理

事業者の規模は？



はじめに(手引書の目的(P1)を参照)

- 食品事業者団体は、一般衛生管理を基本に、HACCPの手順・原則の運用を弾力化した手引書を作成することで、小規模事業者を支援
- 本手引書は、小規模な菓子製造業者が、HACCPに沿った衛生管理の制度化に対応し、より安全で、衛生的な菓子の製造を支援することを目的に作成



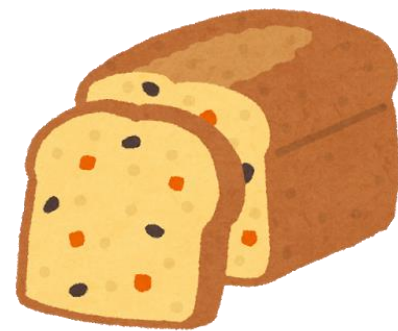
本手引書に沿って衛生管理を行えば、
HACCPの制度化に対応したことになります。



手引書の適用範囲 (P1)

菓子製造業者であって、HACCPの7原則12手順をそのまま実践することが困難な小規模事業所

常時菓子の製造に従事する者が概ね ←
50人以下の施設
(※全従業員数ではなく時間ごとの平均数)



墨田区内の施設は全て対象です。



菓子製造業における衛生管理計画の作成(P2～3)

- 菓子製造業における衛生管理は、一般衛生管理の徹底如何による。(参照:P16 参考資料一2)
- 「菓子製造業における衛生管理計画(例示)」(P4～)に倣って自店の衛生管理計画を作成し、励行すること。
- 自店の既存のマニュアル、記録簿等が、衛生管理計画(例示)の内容を含んでいる場合、新たな衛生管理計画の作成は不要



記録の作成と保存 (P3)

- 日々の衛生管理の取り組みを記録・保管する。
- 公的機関等から求められた場合には提示できるようにする。



衛生管理の可視化



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 (P3)

- 日々の衛生管理の取り組みの記録を作成、振り返り



- 実施している衛生管理の改善点等を把握



- 衛生管理計画への反映



具体的にに取り組むこと

1. 衛生管理計画の作成
2. 衛生管理記録への記録
3. 記録の振り返り、管理計画の修正



菓子の区分及び製造工程図の概略(P1~2)

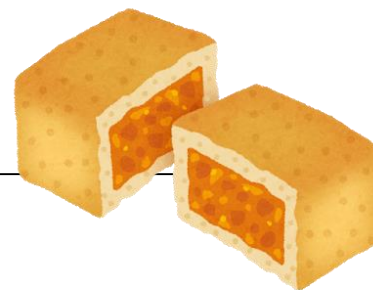
製造工程の共通性に着目して菓子類を5種類に分類

分類	製造工程	該当する主な菓子
第1分類	生地調整で加熱する菓子	流し菓子、あめ類(キャラメル、ドロップ)、ゼリー類
第2分類	生地調整後加熱する菓子	蒸し菓子、オーブン焼き菓子、油菓類、砂糖漬け菓子、バターケーキ類、自家製あん
第3分類	加熱後手細工加工等が入る菓子	もち菓子、スポンジケーキ類、パイ菓子、シュー菓子、米菓
第4分類	仕上げ(充填・巻き締め)工程後加熱する菓子	缶入りようかん
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	おかもの、打ち菓子、押し菓子、掛け菓子、平鍋焼き菓子、チョコレート、原料チョコレート



1. 衛生管理計画の作成

「菓子製造業における衛生管理計画(例示)」(P4~13)を参考に、参考様式の「衛生管理計画書式」(P31~48)を施設にあった内容に修正する。



当初の作成年月日と直近の

菓子製造業における衛生管理計画 (例示)

下線部には製造事業者名を記載する
株式会社 ◇◇製菓
(菓匠 △△堂本舗)

製造所名を記載する(菓子を製造している製造所が複数ある場合には、製造所ごとに作成する)

当社(当店)の○○工場(製造所)における菓子製造ガイドラインに沿って菓子業界団体で示した「HACCPにおける衛生管理の手引書」(平成31年2月8日という。)に基づき、以下の内容で衛生管理を行う。

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

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

第5分類: 加熱加工しないあるいは低加熱加工に属するものであり、分類ごとの具体的な菓子

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、衛生管理手順を励行します。

食品衛生責任者名

(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

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。

II. 菓子製造・販売に係る衛生管理手順

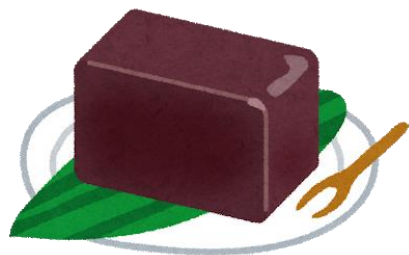
当工場(製造所)は、次の者を食品衛生責任者とし、衛生管理手順を励行します。

食品衛生責任者名: _____

1. 衛生管理計画の作成

I. 製造する菓子の分類区分及び製品名

「菓子類の区分及び製造工程図の概略」(P1)を参考に、製品を「別紙ー1」(P45)に5分類する。



別紙ー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	羊かん	
	簡易包装	杏仁豆腐	
②生地調整後加熱する菓子	密封包装	フィナンシェ	
	簡易包装	プリン	マロンパイ (9月～11月)
③加熱後手細工加工等が入る菓子	密封包装	マカロン	柏餅(5月)
	簡易包装	シュークリーム	



1. 衛生管理計画の作成

Ⅱ.菓子製造・販売に係る衛生管理手順

自社の製品製造・販売に必要な管理内容は削除(訂正線で可)し、独自に行っている管理内容があれば追加する。

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：墨田太郎

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~~ **エアコン** 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。

自店の取り組みに合わせて修正

製造方法や製造設備と照らし合わせ、不要な項目は削除

イ. 冷蔵庫の温度は必ず毎日始業時と終業時に確認する。

ホ. 冷蔵庫内は常に整理整頓し、清潔に保つ。

② 冷凍庫の衛生管理

イ. 冷凍庫の温度は必ず毎日始業時と終業時に確認する。

ロ. 温度がマイナス 15℃超を測定した場合は、原因を究明し改善する。

また必要に応じ、冷凍庫メーカーに連絡し、点検修理する。

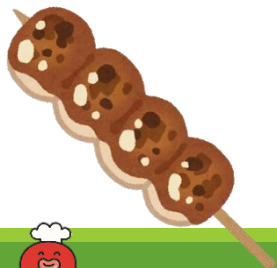
(冷凍食品の保存基準：マイナス 15℃以下)

ハ. 庫内温度がマイナス 15℃超を測定した場合は、庫内温度や経過時間、保存品の状態を考慮し、責任者に報告して庫内保存品の廃棄の是非を判断する。

ニ. 停電などが発生した際には庫内温度を確認すると共に、庫内の収容物に異常がないかを確認し、廃棄の是非を責任者が判断する。

ホ. 冷凍庫内は常に整理整頓し、清潔に保つ。

(5) 従事者の衛生管理



2. 衛生管理記録への記録

参考様式の「別紙ー3(4) 菓子の製造(販売)に係る衛生管理記録」(P47、48)を自社に合わせて修正し、実施の有無を記録する。(記入は営業終了後でも可)

別紙ー3 菓子の製造に係る衛生管理記録

責任者名 _____

各日付の欄には、決められたおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がない
なお、責任者と担当者が同一の場合は、担当者欄への氏名の記入は不要です。

記載期間 _____ 年 _____ 月 (半)

(記入見本 P12、13)

別紙ー3 菓子の製造に係る衛生管理記録

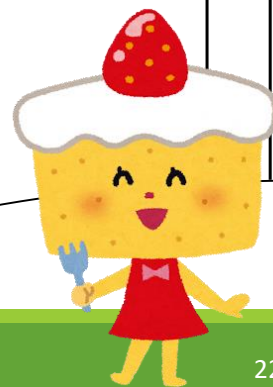
責任者名 _____

各日付の欄には、決められたおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がない場合○、そうでない場合は×を記入し、対応した内容を記録する。
なお、責任者と担当者が同一の場合は、担当者欄への氏名の記入は不要です。

記載期間 平成 _____ 年 _____ 月 (前半)

月単位の方がよい場合は、引き伸ばして下さい

確認事項		日付 曜日	月												不備が生じた際の対応	担当者	
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
施設、設備、機械、器具の衛生管理	床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況															・1日作業場内でゴキブリを見つけたので駆除し、駆除剤を交換 ・2日従業員の家族にノロウイルス感染症が出たので、該当従業員に休暇を取らせ検査に行かせた ・4日原材料が破袋していたので返品 ・5日焼き色が十分でないものがあったため、再焼成するとともに焼成時間を調整	石井 野口 渡辺 山田
	風・ゴキブリ等、虫の発生がないか																
	器具類の保管状況																
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃																
	冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況																
従事者の衛生管理	生ゴミの工場内からの搬去、排水の確認																
	健康状態																
	帽子、作業着は清潔か																
	逆性石鹼等サニタリー用品の状況																
	原材料、商品の内容、状況確認																
原材料、商品等の受入れ時の衛生管理	原材料、商品の消費・賞味期限の確認																
	原材料、商品の保管状況																
	作業前の手指などの洗浄																
	使用器具の衛生管理																
	使用材料の品質、有効期限の確認、必要な洗浄等																
製造時の衛生管理 (製造部門※)	使用材料の異物混入																
	焼き色等製品の仕上がり																
	消費(賞味)期限等食品表示は適正か																
	製品の保管は適正か																
	製造部門が複数に分かれている場合には、本表を部門ごとに作成する																



2. 衛生管理記録への記録

別紙ー 3 菓子の製造に係る衛生管理記録

記載期間 _____ 年 ____ 月 (____ 半)

責任者名 _____

各日付の欄には、決められたとおりの衛生管理を行っているか確認し、不備がなかった場合は○、そうでない場合は×を記入し、対応した内容を記録する。
 なお、責任者と担当者が同一の場合には、担当者欄への氏名の記入は不要です。

確認事項		日付 曜日	14 火																	不備が生じた際の対応	担当者
施設、設備、機械、器具の衛生管理	床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況		○																冷蔵庫の温度が異常 上昇した際は、業者に 連絡 連絡先: × × × …	墨田	
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生がないか		○																		
	器具類の保管状況		○																		
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃		○																		
	冷蔵(凍)庫内の温度、整理状況		×																		
	生ゴミの工場内からの撤去、排水の確認		○																		
従事者の衛生管理	健康状態																				
	帽子、作業着は清潔か																				
	逆性石鹼等サニタリー用品の状況																				
原材料、商品等の受入れ時の衛生管理	原材料、商品の内容、状況確認																				
	原材料、商品の消費・賞味期限の確認																				
	原材料、商品の保管状況																				
製造時の衛生管理 (製造部門) ※	作業前の手指などの洗浄																				
	使用器具の衛生管理																				
	使用材料の品質、有効期限の確認、必要な洗浄等																				
	使用材料の異物混入																				
	焼き色等製品の仕上がり																				
	消費(賞味)期限等食品表示は適正か																				
	製品の保管は適正か																				

異常があれば、その内容と
対応を記録

異常があれば、その内容と対応を記録

※製造部門が複数に分かれている場合には、本表を部門ごとに作成するか、「製造時の衛生管理」のみ別葉で追加する。

3. 記録の振り返り、管理計画の修正

- 定期的(1か月毎など)に記録を確認
- クレームや衛生上気づいたことなど、同じような問題が発生している場合、同一の原因が考えられる。



管理計画を見直し、改善を図る。



まとめ

1. 衛生管理計画の作成
2. 衛生管理記録への記録
3. 記録の振り返り、管理計画の修正

1～3に日々取り組むことで、HACCPに対応し、より安全で、衛生的な菓子の製造ができます。



HACCP取組を事例から考える

1. 菓子類に係る食中毒発生事例
2. 菓子類に係る異物混入事例
3. 菓子類に係る誤表示事例
4. 苦情について

HACCPに取り組むことで、食中毒や苦情の発生リスクを減らすことができる！



事例① 菓子類に係る食中毒発生事例(全国)

概要	分類	原因等
洋生菓子を喫食した45名が発熱、下痢等を発症	第1区分	ケーキ、シュークリーム等洋菓子を原因食品としたサルモネラ菌による食中毒
焼菓子を喫食した30名が嘔吐、発熱、下痢等を発症	第2区分	給食施設で提供したブラウニーを原因としたノロウイルスによる食中毒
団子を喫食した27名が腹痛、嘔吐、下痢等を発症	第3区分	きなこ団子を原因とした黄色ブドウ球菌による食中毒



事例① 菓子類に係る食中毒発生事例(全国)

例) きなこ団子で黄色ブドウ球菌食中毒

汚染原因

- ・作業内容変更時に手袋を交換することなく手袋を着用したまま手洗いを実施していた。
- ・長時間手袋を交換せずに作業を行っていた。

- 
- 接客などの別業務から戻る際は手袋を交換
 - 手袋着用しても油断せず、手指洗浄を徹底

マニュアル化！！



事例① 菓子類に係る食中毒発生事例(全国)

黄色ブドウ球菌とは？



熱に強い毒素を作り出す
(通常の加熱調理ではなくなる)

- 化膿部位(傷、にきび)や手荒れ、皮膚、鼻の中、髪の毛など身近なところに分布
- 原因食品は手指を介して汚染された食品等(おにぎり、弁当、サンドイッチ、生菓子等)



事例① 菓子類に係る食中毒発生事例(全国)

使い捨て手袋の使用上の注意

- 手洗いと消毒を行った後に着用
- 使用後の再利用はしない。
- 手袋の交換は、
作業内容が変わる時、取り扱う食品が変わる時
食品以外のものに触れたとき等
- 手袋を外すときは、外側を触らない。



手洗いのタイミング

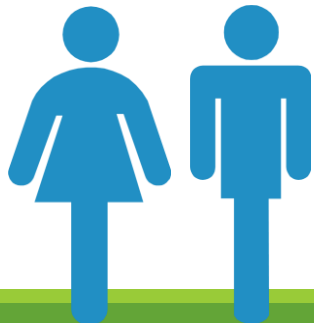
調理場に入る前



食品の盛り付け作業の前
または次の調理作業に移る前



トイレに行った後



卵、果物などの
食材を取り扱った後



事例① 菓子類に係る食中毒発生事例(全国)

① 汚れが残りやすいところを意識

(しわや指と指の間、つまなど)

② 「2度洗い」が効果的

(汚染がひどい場合は特に！)

③ 手の乾燥にはペーパータオルなどの清潔なものを

(タオルの使いまわしはNG！)

④ アルコール消毒は乾燥してから！

手洗いのポイント



手順書などを手洗器の近くに掲示して、
正しい手洗いを心がけましょう！



事例① 菓子類に係る食中毒発生事例(全国)

① 汚れが残りやすいところを意識

(しわや指と指の間、つまなど)

手洗いのポイント

「手洗い」が効果的

ちなみに…

下痢・嘔吐の原因となるノロウイルスは
アルコールが効きにくい。器具・設備の消毒は
適切な濃度の次亜塩素酸ナトリウムの使用を！

33

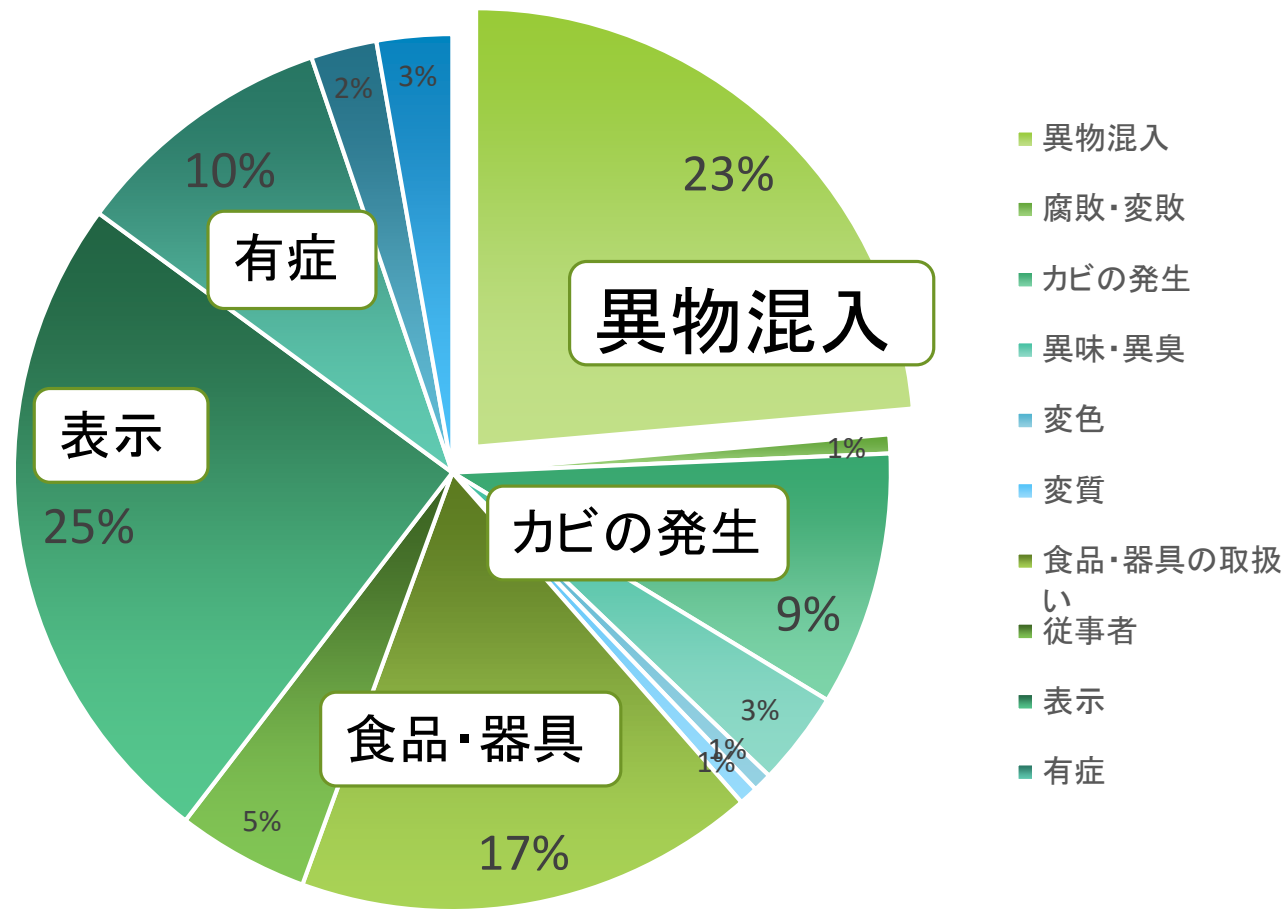
④ アルコール消毒は乾燥してから！

手順書などを手洗器の近くに掲示して、
正しい手洗いを心がけましょう！



事例② 菓子類に係る異物混入事例(都内)

菓子類 要因別苦情分類(都内)



出典 東京都令和元年度食品衛生関係苦情処理集計表



事例② 菓子類に係る異物混入事例(都内)

概要	区分	原因等
焼菓子から緑色のプラスチック様の細長い異物が出てきた。	区分 2	クッキー焼き上げ機を掃除するロールブラシが製造中に鉄板に落下し、生地とともに焼成された。
餅から繊維様異物が出てきた。	区分 3	原材料の植物に付着した虫の一部が除去されずに加工された。
焼菓子から毛様異物が出てきた。	区分 2	加工作業中に従業員の毛髪が混入した可能性が示唆された。



事例② 菓子類に係る異物混入事例(都内)

例) 焼菓子から毛様異物が出てきた。

原因

- ・壁や入口に隙間があった。
- ・作業前の衣服のローラーがけが不十分だった。

● 設備、動線の定期的な確認

● 清潔な衣装、ローラーがけ

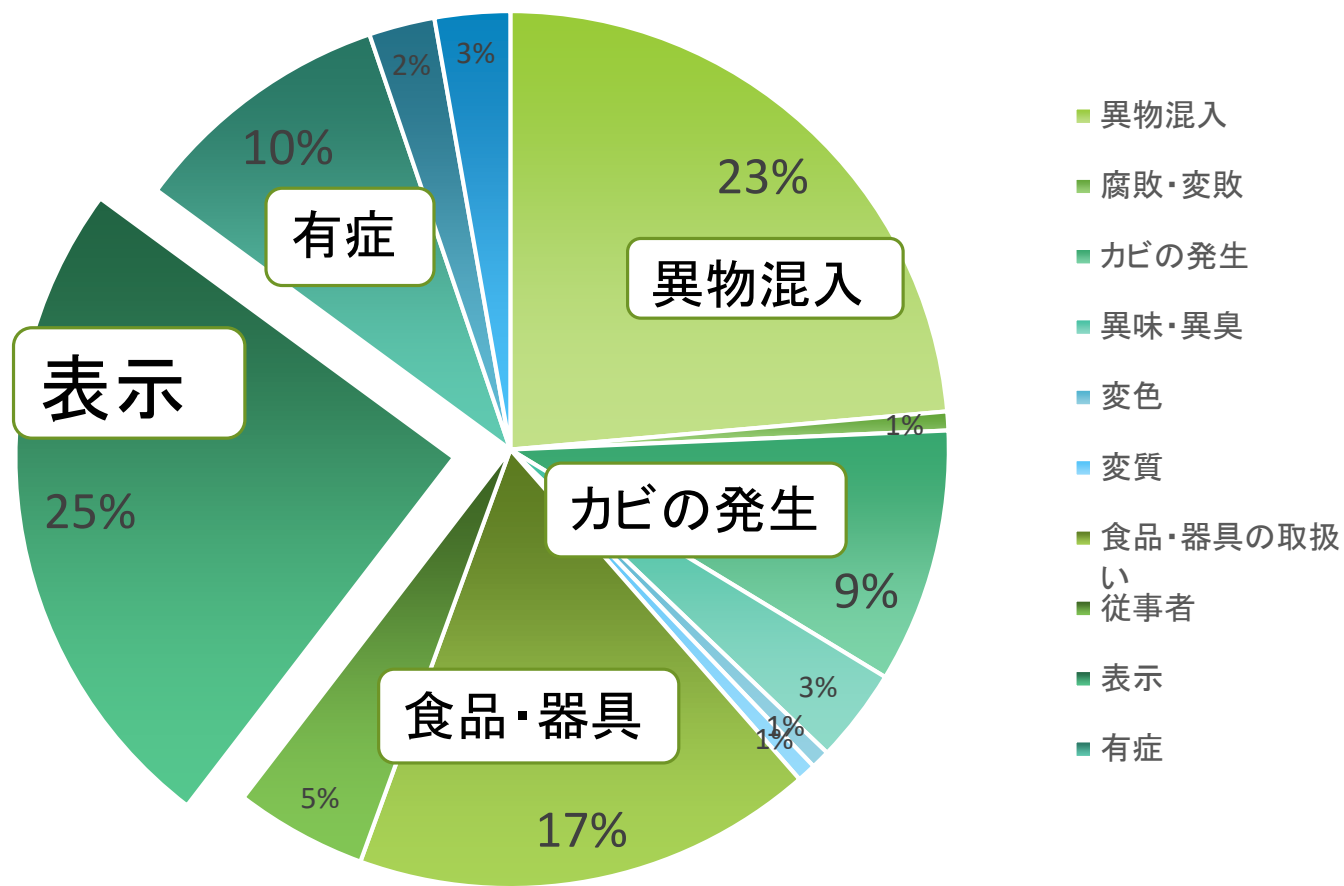
● 製造所の整理整頓・清掃と、その記録

マニュアル化！！



事例③ 菓子類に係る誤表示事例

菓子類 要因別苦情分類(都内)



出典 東京都令和元年度食品衛生関係苦情処理集計表



例) 店頭でアレルギーがないと説明された焼菓子を
後日購入すると、アレルギー表示があった。

原因

- ・表示内容に不足があった。
- ・従業員教育が不十分であった。

※食物アレルギーとは

身体が食物に含まれる物質(アレルギー物質)を
異物として認識し、本来は生体防御システムである
免疫反応が過剰に起きてしまうこと。

出典 墨田区苦情相談



事例③ 菓子類に係る誤表示事例

表示義務のある対象品目
(7品目)



卵



乳



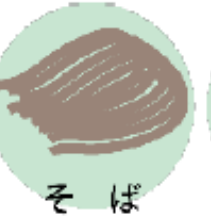
小麦



落花生
(ピーナッツ)



えび



そば



かに

表示を奨励している対象品目
(21品目)

いくら	バナナ	ごま	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	やまいも
さば	りんご	牛肉	くるみ	カシューナッツ	さけ	まつたけ
ゼラチン	大豆	もも	いか	あわび	豚肉	アーモンド

- ①管理するアレルゲンの決定
- ②アレルゲンが含まれる原材料の確認
- ③原材料及び製造過程を含めた交差汚染の防止対策
- ④アレルゲンに関する清掃、洗浄方法と検証方法
- ⑤アレルゲンの製品表示

● 食物アレルギーは命をも奪う

目に見えない量でも発症の可能性がある。
再度正しい知識と理解を！

● 自社製品の見直しを

原材料、製造工程等のアレルギー対応状況を確認

- ・表示に漏れがないか？
- ・消費者からの質問に答えられるか？

● 店舗のみんなで店舗を守る

社長や責任者だけ分かってもダメ！

パートやアルバイトに至るまで従業員教育を徹底
お客様相談体制も整える。



- 食物アレルギーは命をも奪う

取り返しのつかない事故になる前に
再度正しい知識と理解を！

- 自社製品の見直しを

原材料、製造工程、表示状況を確認

- ・表示に漏れがないか
- ・消費者からの質問に答えられるか？

- 店舗のみんなで店舗を守る

実行

確認・記録



表示違反で回収になることも…

アレルギー、消費期限など※ の表示違反

※食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項

原材料・アレルギーの記載漏れ

卵アレルギーの男児がクッキーを
喫食したところ、アナフィラキシー
ショックを起こし、救急搬送
⇒原材料に卵の記載が漏れていた。

アレルギーの記載漏れ

味違いのシフォンケーキの表示を
取り違えて貼付
⇒含まれるアレルギーが商品と
一致しないまま販売

賞味期限の記載ミス

砂糖菓子の賞味期限を3か月
長く印字して販売
⇒商品を安全に喫食できる期間を
過ぎた日にちを記載してしまった。

未表示のまま販売

せんべいの大袋を小分けして
個包装で販売
⇒大袋に記載されていた表示を
個包装に記載しないまま販売



表示違反で回収になることも…

アレルギー、消費期限など※ の表示違反

食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項

原材料の記載漏れ

卵アレルギーの男性が
喫食したところ、アナフィラ
クシックを起し、救急搬送
⇒原材料に卵の記載が漏れていた

アレルギーの記載漏れ

味違いのシフォンケーキの表示を
取り違えて貼付
アレルギーのあるアレルギーが商品と
のまま販売

賞味期限の記載ミス

砂糖菓子の賞味期限を3か月
長く印字して販売
⇒商品を安全に喫食できる期間を
過ぎた日にちを記載してしまった

のまま販売

せんべいの大袋を小分けして
個包装で販売
⇒大袋に記載されていた表示を
個包装に記載しないまま販売

自主回収



【消費者庁】

- 早わかり食品表示ガイド(令和4年1月版・事業者向け)
- ＜事業者向け＞食品表示法に基づく栄養成分表示のためのガイドライン 第3版(令和2年7月改訂)

【東京都】

- 大切です！食品表示
食品表示法 食品表示基準手引編＜統合版＞
(令和2年11月改訂)
- 栄養成分表示ハンドブック＜統合版＞
(令和2年11月改訂)

【文部科学省】

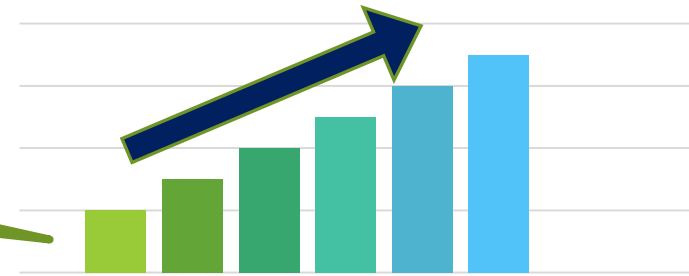
- 日本食品標準成分表2021年版(八訂)
- 食品成分データベース



苦情について

近年、食品に関する事件が多発しています。
「食の安全、安心」への関心が高まり、食品
関連施設への苦情も増えています。

苦情件数は年々増加傾向



苦情者からよくある相談

- ・お店は言い訳ばかりで不信感がある。
- ・返金だけされて、誠意がない。
- ・何度も言っているのに改善されない。
- ・原因が知りたいのに説明がない。

など



苦情について

苦情発生時の対応

- ・相手の話をよく聞き、状況を正確に把握する。
- ・苦情品は、可能であれば現物を確認し、現状保管する。
- ・迅速に対応し、必要に応じて検査等を行う。
- ・原因究明を行い、再発防止策を検討し、従業員に周知する。
- ・必要に応じて、保健所など関係各所に報告する。

マニュアル化！！



まとめ

課題が見えてきたら
管理計画を見直し、改善を図りましょう。

**HACCPへの取り組みが
あなたのお店を守ります。**



ステッカー交付中



HACCPに取り組んでいる事業者の方へ
担当が取り組み状況を確認し、ステッカー
を交付しています。



問い合わせ先



ステッカーについての相談も
受付中！

墨田区保健所 生活衛生課
食品衛生係

Tel: 03-5608-6943 (平日の午前8時30分から午後5時まで)

Fax: 03-5608-6405

Mail: seikatueisei@city.sumida.lg.jp

墨田区公式ホームページ

https://www.city.sumida.lg.jp/kenko_fukushi/eisei/syoku_eisei/jigyousya/index.html

