

平成21年度食品産業H A C C P等普及促進事業

食品産業H A C C P等普及促進事業
品質管理向上推進委員会
検討報告書

平成22年 3 月

財団法人 食品産業センター

はじめに

本報告書は、平成21年度農林水産省総合食料局食品産業企画課の補助事業「食品産業HACCP等普及促進事業」のうち、食品を製造する中小企業に対するHACCP導入への誘引を目的として、HACCP導入の前提となる一般的衛生管理の遵守とその徹底についての現状ならびに各種マニュアルの調査について、調査・分析結果及び今後の取り組みについての検討結果等を報告書としてとりまとめたものである。

調査は、以下に示す2つの項目について実施した。

1. 中小企業に対する衛生管理の実態

HACCP等の導入の前提となる一般的衛生管理の指導状況、マニュアルの作成・利用状況等の実態を把握するために、食品を製造する中小企業に対してアンケート及びインタビューによる調査を実施した。

2. 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と中小企業における利用実態

中小企業の一般的衛生管理推進に資するマニュアル充実の方向性を探るために、食品分野別（主要業種）において整備されてきた衛生管理マニュアルを収集し、特徴と課題の整理に加えて、食品を製造する中小企業に対して利用状況等についてのインタビュー調査を実施した。

各種検討に当たっては財団法人食品産業センター内に外部専門家を中心とした品質管理向上推進委員会を設置し、調査内容、調査結果の分析方法、調査・分析結果のとりまとめを行うとともに、食品を製造する中小企業においてHACCP導入の前提となる一般的衛生管理の徹底を図る施策として、より実効性のある方策、さらに普及方法等の今後の取り組みについて検討を行う形とした。

本年度の検討を終えるに当たり、当事業に携わって頂いた委員会の委員の方々、農林水産省総合食料局食品産業企画課の担当官の方々、ならびに調査に協力頂いた食品関連事業者等に厚くお礼を申し上げます。

平成22年3月
財団法人 食品産業センター

平成21年度食品産業HACCP等普及促進事業 品質管理向上推進委員会委員名簿

氏 名	所 属	役 職
◎池戸 重信	宮城大学 食産業学部 フードビジネス学科	教授
植田 浩之	(財)日本食品分析センター テクニカルサービス部	副部長
小久保 彌太郎	(社)日本食品衛生協会	技術参与
杉浦 嘉彦	(株)鶏卵肉情報センター	代表取締役社長
高谷 幸	(社)日本食品衛生協会	常務理事
永渕 恒幸	東京都福祉保健局 健康安全部 食品監視課 乳肉水産係	乳肉水産係長

◎は座長

(50音順、敬称略)

委員会開催日と主な議事

第1回品質管理向上推進委員会

平成21年6月30日(金)

(財)農林奨励会 S会議室(三会堂ビル2階)

1. 品質管理向上推進委員会について
2. 中小企業の品質管理手法の実態調査(案)について

第2回品質管理向上推進委員会

平成21年11月20日(金)

財団法人 食品産業センター会議室

1. 衛生管理の実態に関するアンケート調査結果について
2. 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題について
～中小企業の一般的衛生管理推進に資するマニュアル充実の方向性～

第3回品質管理向上推進委員会

平成22年3月5日(金)

三会堂ビル2階 A会議室

1. 中小企業に対する衛生管理の実態に関するインタビュー調査結果について
2. 中小企業に対する衛生管理の実態及び食品分野別の衛生管理マニュアルに関する調査結果のまとめについて
3. 「中小企業向け(食品分野別)衛生管理マニュアル作成の留意点」について

目 次

要 旨	1
I 事業の趣旨	3
II 背景	3
III 実態調査	3
第1章 中小企業に対する衛生管理の実態に関するアンケート調査	3
第1項 調査概要（目的、対象、方法、項目等）	3
第2項 調査結果	4
第2章 中小企業に対する衛生管理の実態に関するインタビュー調査	7
第1項 調査概要（目的、対象、方法、項目等）	7
第2項 調査結果	8
第3章 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題の調査	10
第1項 調査概要（目的、対象、方法、項目等）	10
第2項 調査結果	11
IV 今後の取り組みについて	16
<別紙>	
別紙1 中小企業に対する衛生管理の実態に関するアンケート調査結果	19
別紙2 衛生管理の実態に関するインタビュー調査結果	50
別紙3 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題	70
別紙4 中小企業向け（食品分野別）衛生管理マニュアル作成の留意点	79
<参考資料>	
参考資料1 中小企業に対する衛生管理の実態に関するアンケート調査票	89
参考資料2 インタビューチェックリスト	94
参考資料3 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題整理表	95
参考資料4 食品分野別の衛生管理マニュアルリスト	108

要 旨

1. 食品を製造する中小企業の衛生管理の実態

- (1) 約 85 %の中小企業において衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書など（以下、マニュアル等と略す。）が整備されている。

マニュアル等の作成の狙い通り「衛生管理に対する従業員の意識の向上」「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できている」というメリット・効果をあげている事業者が多い。

一方で、従業員へのマニュアル等の使用が徹底されていないと指摘する声も多い。

- (2) 約 13 %の中小企業においてマニュアル等の必要性を感じているが、資源（人、モノ、金）の不足により整備できていない。現場力やチェックシート等により衛生管理の徹底に努めているのが現状である。マニュアル等が整備できていない中小企業は、以下の点を要望している。

- (ア) 食品分野を絞らない一般的なマニュアルと見本となる事例を含む食品分野別のマニュアル
- (イ) 自社マニュアル等を整備できる人材の育成
- (ウ) 安価で利用できる専門家の指導・アドバイス など

- (3) 中小企業においては、食品分野別協会・団体に加入していないところが多く、取引先、インターネット、コンサルタント等から食品衛生関連情報を入手している。

また、有用かつ信頼のできる情報が得られる食品衛生に関連する総合的な情報発信サイト及び問合せ、相談へのサポートについて、業界団体や行政機関に望んでいる。

2. 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題

- (1) 各種食品分野別協会・団体において、衛生管理マニュアルは整備されていた。

11品目の衛生管理マニュアルに対して、それぞれの目的、意図をもって作成されていることを認識した上で、中小企業の衛生管理に資するマニュアルであるかという視点で特徴及び課題点を整理した。

- (2) 整理した課題点及び上記の調査での中小企業の要望を踏まえ、「中小企業向け（食品分野別）衛生管理マニュアル作成の留意点」を作

成した。

3. 中小企業における「衛生管理の徹底」へ向けた提言

(1) 衛生管理マニュアルの整備

- (ア) 食品分野を絞らない一般的な衛生管理マニュアルの整備
- (イ) 「中小企業向け（食品分野別）衛生管理マニュアル作成の留意点」に基づく食品分野別衛生管理マニュアル（製造現場の従業員向け衛生管理マニュアルを含む）の整備
- (ウ) 整備した衛生管理マニュアルのブラッシュアップ

(2) 製造現場における「衛生管理の徹底」のサポート

- (ア) 整備した衛生管理マニュアルの利用方法の研修や現場での指導・アドバイス
- (イ) 指導・アドバイス等のサービスが安価に利用できる体系的環境の整備

(3) 情報提供とサポート体制づくり

- (ア) 衛生管理関連情報の総合的サイトの創設
- (イ) 問合せ、相談に対応できるサポート体制づくり

I 事業の趣旨

HACCP手法の普及・定着に必要となる人材を育成するための研修やHACCP価値認知度向上のための消費者団体と連携した普及啓発など、中小食品企業のHACCP手法の導入を促進する意欲的かつ効果的な取組を支援する事業にあって、HACCP手法の導入が遅れている中小企業を中心に、HACCP導入の前提となる一般的衛生管理の遵守とその徹底を図る施策、普及方法についての今後の取組を検討する。

II 背景

近年、食中毒の発生状況及び食品衛生法に基づく営業禁止命令などの処分件数は横ばいに推移しており、減少するには至っていない状況にある。この背景として、食品衛生法に基づく管理運営基準（以下「一般的衛生管理」という。）の遵守が徹底されていないことが挙げられる。食中毒などの発生は、食品企業に対する信頼を損なうものであり、経営基盤の脆弱化に繋がるものである。

また、HACCP手法の導入に際しては、一般的衛生管理の徹底が前提になっており、HACCP手法の導入を容易にし、導入を促進するためには、一般的衛生管理の徹底が求められる。

このことから、食品産業の経営基盤の強化を図るためには、一般的衛生管理の遵守を徹底することが急務となっている。

III 実態調査

第1章 中小企業に対する衛生管理の実態に関するアンケート調査

第1項 調査概要（目的、対象、方法、項目等）

1. 調査目的

本調査は、食品を製造する中小企業を対象に、HACCP等の導入の前提となる一般的衛生管理の指導状況、マニュアルの作成・利用状況等の実態について把握するために行うものである。

2. 調査対象

資本金3億円未満かつ従業員数300人以下の食品製造業 2,800社

3. 調査方法

郵送配布郵送回収法

4. 主な調査項目

- (1) 会社属性（製造品目、従業員数、年間販売金額）
- (2) 衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などの作成状況
- (3) 衛生管理マニュアル等で作成している項目
- (4) 衛生管理マニュアルのメリット・効果、問題点
- (5) 衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果の検証状況
- (6) 事業者団体や行政機関に要望する事項

5. 回収状況

発送数 2,800 件に対して回収数は 644 件である。

このうち有効回収数は 639 件であり、回収率は 22.8%である。

発送数	回収数	有効回収数	回収率
2,800	644	639	22.8%

第2項 調査結果

本調査で対象とした中小食品製造業の多く（回答者の約 85.3%）は、既に衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などを作成している。

衛生管理マニュアル等を作成している理由としては、「安全な食品をつくるためには衛生管理が大切と感じているから」への回答が最も多く、次いで「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できるから」「食品事故を減らせるから」となっている。

作成している衛生管理マニュアルには、「従業員に対する衛生教育」「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「記録の作成及び保存」「工場施設の衛生管理（施設、照明、温度管理など）」「原料、仕掛品、食品等の取扱」といった項目が多くの事業者のマニュアルに含まれている。

今後作成する必要を感じている項目として、「従業員に対する衛生教育」「廃棄物及び排水の取扱」「製品の回収、回収品の廃棄」を挙げた事業者が多い。

衛生管理マニュアル等のメリット・効果として、「衛生管理に対する従業員の意識が向上した」を挙げる事業者が最も多く、他に「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できている」「取引先や消費者からの苦情に根拠を持って対

応できるようになった」を挙げる事業者も多い。

一方、衛生管理マニュアル等の問題点として、「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」点を指摘する声が多く、従業員への衛生管理マニュアルの使用の徹底については、時間をかけ、今後とも取り組んでいく必要があることがうかがえる。

自社の衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果を検証している割合は製品検査で8割（80.3%）、製造現場の環境検査で6割（59.6%）となっており、検証結果を衛生管理マニュアル等の見直しに反映させている事業者が多い。

現時点で衛生管理マニュアル等を作成していない中小食品製造業は回答者全体の13.0%であるが、その多くは自社で衛生管理マニュアルを作成する必要があると感じている。自社で衛生管理マニュアルを作成するために必要なものとしては、「見本となる事例、記載例」を挙げた事業者が最も多く、「衛生管理マニュアルを作成できる社内の人材」「製造現場に即した専門家からのアドバイス」を必要とする声も多い。

自社の衛生管理マニュアルの作成・更新に当たり、事業者団体や行政機関に対して「マニュアル作成の手引き・ガイドラインの作成」「モデル・手本となるマニュアル・雛形の作成」「講習会、相談会やセミナーの開催」「情報の提供」「業界単位での対応」などの要望が挙げられている。

以上が中小食品製造業全体の傾向であるが、以下には主要な食品分野の衛生管理の実態に係る特徴をとりまとめた。

- ・ 牛乳・乳製品製造業

衛生管理マニュアル等の作成率が他の食品分野と比べて高く、製品検査や製造現場の環境検査の実施率も高く、さらに、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目も様々な項目にわたっている。

- ・ 水産練製品製造業

製造現場の環境検査の実施率が高く、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目のうち、「工場施設の衛生管理」「使用水等の管理」「廃棄物及び排水の取扱」に関しては他の食品分野に比べて作成している割合が高く

なっている。それでも、「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」「苦情が減らない」などの問題点を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高くなっている。

- ・水産物乾製品製造業

「食品事故を減らせるから」「苦情が減らせるから」「取引先から作成を指示されているから」といった理由から衛生管理マニュアルを作成する割合が他の食品分野と比べて高い特徴を有しているが、実際に、衛生管理マニュアルのメリット、効果として「取引先や消費者からの苦情に根拠を持って対応できるようになった」を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高くなっている。自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」「廃棄物及び排水の取扱」といった項目への回答率が他の食品分野と比べて低くなっている。

- ・野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業

衛生管理マニュアル等の作成率が他の食品分野と比べて高く、製品検査の実施率も高く、衛生管理マニュアルのメリット・効果として、「衛生管理に対する従業員の意識が向上した」点を挙げる事業者が他の食品分野に比べて高かったものの、依然、「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」といった課題を抱えており、今後、衛生管理マニュアルの中で作成する必要を感じている項目として、「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」を挙げる事業者の割合が他の食品分野に比べて高くなっている。

- ・味そ製造業

製品検査の実施率が低く、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「工場施設の衛生管理」への回答率が他の食品分野と比べて低かったほか、衛生管理マニュアルの問題点として「ノロウイルス等の有害微生物に関する最新の情報を保有していないので、現在の衛生管理マニュアルで十分か不安」を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高くなっている。

- ・しょう油・アミノ酸製造業

自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」への回答率が他の食品分野と比べて高くなっている。

- ・めん類製造業

製造現場の環境検査実施率や検証結果の衛生管理マニュアル等の見直しへの反映を実施している率が他の食品分野に比べて高くなっている。しかし、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「記録の作成

及び保守」「工場施設の衛生管理」「原料、仕掛品、食品等の取扱」「従業員に対する衛生教育」「製品の回収、回収品の廃棄」への回答率が他の食品分野に比べて低かったほか、衛生管理マニュアルの問題点として、「マニュアルに定めた製品ごとの加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安」への回答率が他の食品分野に比べて高くなっている。

・すし・弁当・調理パン製造業

衛生管理マニュアルの作成率が低く、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「記録の作成及び保存」「工場施設の衛生管理」「製品の回収、回収品の廃棄」「廃棄物及び排水の取扱」への回答率が他の食品分野に比べて低かったほか、今後、衛生管理マニュアルの中で作成する必要がある項目として、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高くなっている。また、衛生管理マニュアルの問題点として、「マニュアルに定めた製品ごとの加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安」「苦情が減らない」への回答率が他の食品分野に比べて高くなっている。

第2章 中小企業に対する衛生管理の実態に関するインタビュー調査

第1項 調査概要（目的、対象、方法、項目等）

1. 調査目的

今回アンケート調査では、約85%の中小企業において、衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などが作成されていたものの、約13%の中小企業においては作成していないことが確認された。今後、中小企業の衛生管理の徹底をより一層推進していく上では、現時点で衛生管理マニュアル等を作成していない中小企業にどのような取組をしてもらうか、そのためにどのような働きかけをしていけばよいか、などを検討する必要がある。

インタビュー調査を通じて、衛生管理マニュアル未作成の理由・背景や、業界団体等が作成している既存の衛生管理マニュアルに対する感想・意見、さらには衛生管理の実態を把握することで、当該中小企業に取り組んでもらいたいことやそのための働きかけなどを検討するための有用情報が得られると考え、インタビュー調査を実施するものである。

2. 調査対象

アンケート調査回答企業の中で、現時点ではマニュアル等を作成していないが、今後、自社のマニュアルを作成する意向を有している企業をインタビュー調査の対象とする。

上述のインタビュー調査実施の目的を踏まえると、衛生管理マニュアルを作成している食品分野で、本調査の中でマニュアル分析対象とした食品分野が望ましいと考えられる。

最終的に、“食肉製品”、“魚肉ねり製品”、“洋菓子”、“生めん類”、“惣菜”、“弁当”を製造している中小企業を対象とした。

3. 調査方法

訪問インタビュー調査

4. 主な調査項目

- (1) 会社概要
- (2) 衛生管理の実態
- (3) 衛生管理の情報源
- (4) 衛生管理マニュアルを作成していない理由
- (5) 業界団体が作成している衛生管理マニュアルに対する感想、見本としてほしいマニュアルへの要望
- (6) 業界団体や行政機関への要望

第2項 調査結果

インタビュー調査結果を調査項目別にまとめると、次のようになる。

1. 衛生管理に係る情報源

中小企業における衛生管理に係る情報源としては、食品分野を問わず、取引先が重要な情報源となっている。

また、インターネットで必要な情報を必要な時に取り出すことも行われている。

さらに、コンサルタントから情報を得るケースもあるが、情報収集に費用を要する場合には、持続せず、途中で関係が切れてしまうこともある。

2. 独自のマニュアルを作成していない理由、マニュアル作成方針

独自の衛生管理マニュアルを作成していない理由としては、マニュアルはなくとも現場力や「基準書」や「チェックシート」で対応できていたことが挙げられる。しかし、今後、マニュアルを作成する意向を有する会社もあり、これらの会社では、業界団体や行政機関の既存のマニュアルを参考に作成する意向を有している。

また、マニュアルを作成できる人材、人材を育てるための資源（お金、時間、フォロー体制）、作成する時間等の資源の不足が挙げられる。

3. 業界団体等が作成しているマニュアルに対する感想

業界団体等が作成しているマニュアルは、参考書的に手元においておくものであれば、有益であるとの意見がある一方で、中小企業が必要と考えるマニュアルのレベルからすると、業界団体等が作成しているマニュアルは抽象的でわかりにくい等、現場で使う場合には落とし込みが必要との意見がある。

4. 見本にしたい業界団体のマニュアルへの要望

マニュアルは、食品分野に絞らない一般的なものと食品分野別のマニュアルの両方ともメリットがあり、それぞれ活用したいとの意見が多い。

マニュアルに盛り込まれる内容面では、法律関係の情報をわかりやすく、検索しやすくまとめたマニュアル、効率的な記録類のサンプルや同業他社の事例などが盛り込まれたマニュアル、食中毒を起こさないための食材取扱いプロセスに関するルールブックなど、様々な要望が出されている。

マニュアルには、具体的な図、表があり、解説があるとより理解しやすく、自社独自のマニュアル作成や工程管理に反映しやすいとの要望もある。

5. 業界団体や行政機関への要望

中小企業においては、業界団体との関係は希薄である場合が多く、業界団体が有力な情報源になりうることは少ない。同様に、保健所や行政機関も監督者ではあっても、有力な情報源になることはあまりない。

むしろ、専門家のアドバイスを必要な時に、安価で受けられることが望まれており、この部分で業界団体や行政機関が何らかのサポートを行うことが期待されている。

また、インタビューをおこなった中小企業では、食品衛生関連情報をインターネット（メールマガジンを含む）で収集しており、よりわかりやすいサイトで信頼できる有用な情報を提供することについて、業界団体や行政機関が積極的に取り組むことが望まれている。

第3章 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題の調査

第1項 調査概要（目的、対象、方法、項目等）

1. 調査目的

中小企業が独自に衛生管理マニュアルを作成する際に参照している可能性のある既存の衛生管理マニュアルの特徴と課題を把握するために、食品分野別に衛生管理マニュアルを収集し、分析するものである。

2. 調査対象

「畜産食品製造業」「水産食料品製造業」「農産食料品製造業」「調味料製造業」「各種食料品製造業」の5つのカテゴリーから主要な製品マニュアルを抽出し、分析することとした。

具体的には、以下の11品目の衛生管理マニュアル及び食品全般のマニュアルとして食品全般に係る食品産業センター「HACCP実践のための一般的衛生管理マニュアル」（平成16年3月）を分析対象とした。

- ① 食肉製品
- ② アイスcream
- ③ イカ加工品
- ④ 魚肉ねり製品
- ⑤ 農産物漬物
- ⑥ 味噌
- ⑦ 生めん類
- ⑧ 弁当
- ⑨ 調理パン
- ⑩ 洋菓子
- ⑪ 惣菜

3. 調査方法

文献調査

4. 主な調査項目

- (1) マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）
- (2) 参考になる事例の多さ
- (3) 中小企業にとって事例の分かりやすさ
- (4) 使える雛形のバリエーション

- (5) 中小企業にとって雛形の使いやすさ
- (6) 中小企業にとって記事・文章の分かりやすさ
- (7) ビジュアル面も含めた見やすさ
- (8) 業種特性の反映度合い
- (9) 演習問題の有無
- (10) ワンポイントコラム等の有無

第2項 調査結果

食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題を概観した。

1. 食肉製品

食肉製品に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人全国食肉学校「食肉衛生管理マニュアル」（平成 18 年 8 月）及び社団法人食肉加工協会「食肉製品の総合衛生管理製造過程ガイドライン<改訂版>」（平成 9 年 3 月）が挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を把握することが可能である。

前者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『ビジュアル面も含めて見やすい』『業種特性が反映されている』『ワンポイントコラム等がある』点が特徴的である。

後者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『業種特性が反映されている』点が特徴といえる。

一方で、いずれのマニュアルにおいても、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「廃棄物及び排水の取扱」「使用水等の管理」に関しては、ビジュアル的な内容が少なく、ビジュアル性を向上させると更によい。

2. アイスクリーム

アイスクリームに関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人日本アイスクリーム協会「H A C C P 実践のための衛生管理マニュアル」（平成 13 年 3 月）及び「アイスクリーム類品質事故対応マニュアル」（平成 13 年 3 月）が挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を網羅することが可能である。

前者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使いやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『ビジュアル面も含めて見やすい』『業種特性が反映されている』『ワンポイ

ントコラム等がある』点が特徴的である。

後者は、想定事故例を反面教師として活用できる点が特徴といえる。ただし、「記録の作成及び保存」に関しては、事故報告等のフォーマット例があると更によい。

3. イカ加工品

イカ加工品に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人大日本水産会「HACCP導入マニュアル イカ加工品編」（平成 10 年 3 月）及び「イカ加工品製造業における品質管理システム文書化マニュアル」（平成 16 年 2 月）が挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を網羅することが可能である。

前者は、一般的衛生管理項目のうち、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「廃棄物及び排水の管理」「使用水等の管理」「製品の回収、回収品の廃棄」「従業員の衛生管理」「従業員に対する衛生教育」において、中小企業にとって使いやすいような内容に工夫すると更によい。

後者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『業種特性が反映されている』点が特徴的である。

4. 魚肉ねり製品

魚肉ねり製品に関連する衛生管理マニュアルとして、全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会「魚肉ねり製品のHACCP計画の作成」（平成 20 年 3 月）及び「製造工場の品質・衛生管理（水産ねり製品）」（平成 15 年 3 月）が挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を網羅することが可能である。

前者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使いやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『業種特性が反映されている』点が特徴的である。また、「製品の回収、回収品の廃棄」に関しては、演習問題やワンポイントコラムも用意されている。

後者は、「工場施設の衛生管理」「機械・器具の衛生管理」「原料、仕掛品、食品等の取扱」などで、前者のマニュアルに不足していたビジュアル面を補完している点が特徴的である。

ただし、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「廃棄物及び排水の管理」「使用水等の管理」「製品の回収、回収品の廃棄」においては、ビジュアル的なわかりやすさがあると更によい。

5. 農産物漬物

農産物漬物に関連する衛生管理マニュアルとして、全日本漬物協同組合連合会「浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニュアル」（平成 14 年 3 月）及び大阪府漬物事業協同組合「農産物漬物の安全確保マニュアル」（平成 17 年 1 月）が挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を把握することが可能である。

前者は、「工場施設の衛生管理」「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「原料、仕掛品、食品等の取扱」「従業員の衛生管理」に関し、ワンポイントコラムがある点が特徴的である。

後者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『業種特性が反映されている』『演習問題がある』点が特徴的である。

ただし、「廃棄物及び排水の管理」について、リサイクルや分別に関するコラムがあると更によい。

6. 味噌

味噌に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人中央味噌研究所「味噌製造のための衛生管理基準」（平成 10 年 4 月）、全国味噌工業協同組合「味噌の製造管理とHACCP」及び「味噌製造業における食品事故再発防止のためのマニュアル」（平成 13 年 3 月）が挙げられる。これら三つの衛生管理マニュアルはほぼ同様の内容となっている。

全国味噌工業協同組合「味噌製造業における食品事故再発防止のためのマニュアル」（平成 13 年 3 月）では、動物性異物混入の防止策が具体的に表記されているほか、苦情対応マネジメントシステムをベースにクレーム対応や異物混入防止についてわかりやすく表記されている点が特徴的である。

いずれのマニュアルもイラスト・写真等でわかりやすく表現すれば更によい。また、「記録の作成及び保存」の関係では、使える雛形が少ないため、HACCP計画と対をなす記録のフォーマットがあるとよい。

7. 生めん類

生めん類に関連する衛生管理マニュアルとして、全国製麺協同組合連合会「HACCPマニュアル（総論編、HACCPプラン編、SSOP文書例・記録帳票編）」（平成 13 年 3 月）、「生めん類の衛生規範」（平成 3 年 11 月）及び「生めん類における事故防止と対応マニュアル」（平成 13 年 3 月）が挙げられる。これら三つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を把握することが可能である。

全国製麺協同組合連合会「HACCPマニュアル（総論編、HACCPプラン編、SSOP文書例・記録帳票編）」（平成13年3月）では、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使いやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『業種特性が反映されている』点が特徴的である。

全国製麺協同組合連合会「生めん類の衛生規範」（平成3年11月）では、「機械・器具の衛生管理」にかかる管理ポイントを理論的に説明している点が特徴的である。

全国製麺協同組合連合会「生めん類における事故防止と対応マニュアル」（平成13年3月）では、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」について発生源毎の対策が明記されていて大変わかりやすい点や「製品の回収、回収品の廃棄」について具体的な手順がフローチャート化されていて大変わかりやすい点、さらには「従業員に対する衛生教育」についてQ&A形式で列挙されており、大変わかりやすい点が特徴的である。

いずれのマニュアルもビジュアル面の見やすさを改善すると更によい。

8. 弁当

弁当に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人日本べんとう振興協会「べんとう自主衛生管理マニュアル」（平成16年3月）が挙げられる。

このマニュアルでは、「製品の回収、回収品の廃棄」を除くすべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使いやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『ビジュアル面も含めて見やすい』『業種特性が反映されている』点が特徴的である。

「廃棄物及び排水の取扱」に関し、廃棄物やリサイクル副産物の分別・取扱いについて具体的な記述があると更によい。また、「製品の回収、回収品の廃棄」について、有事の際の対応の記述があると更によい。

9. 調理パン

調理パンに関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人日本べんとう振興協会「HACCP手法による自主衛生管理マニュアルー調理パン編ー」（平成13年3月）が挙げられる。

このマニュアルでは、「製品の回収、回収品の廃棄」を除くすべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使い

やすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『ビジュアル面も含めて見やすい』『業種特性が反映されている』『ワンポイントコラムがある』点が特徴的である。

「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」に関し、動物性異物混入防止の計画からモニタリング、評価に至る対応についての具体的な記述があると更によい。また、「廃棄物及び排水の取扱い」に関し、廃棄物やリサイクル副産物の分別・取扱いについての具体的な記述や、「製品の回収、回収品の廃棄」について、有事の際の対応の記述があると更によい。

10. 洋菓子

洋菓子に関連する衛生管理マニュアルとして、全国菓子工業組合連合会「HACCPの考え方を取り入れたお菓子の衛生管理マニュアル」（平成 11 年 3 月）が挙げられる。

このマニュアルでは、「工場施設の衛生管理」に関し、求められる施設の衛生管理についての言及があり、具体例があって分かりやすい点、「原料、仕掛品、食品等の取扱い」に関し、取扱いの留意点や基準が具体的に明示されており、分かりやすい点、「使用水等の管理」に関し、水の消毒基準が分かりやすい明記されている点が特徴的である。

ただし、その他の一般的衛生管理項目については、具体性やビジュアル性を向上させると、中小企業にとって分かりやすくなり、更によい。

11. 惣菜

惣菜に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人日本惣菜協会「惣菜におけるHACCP導入マニュアル」（平成 15 年 1 月）、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法に係る資料」（平成 21 年 10 月）が挙げられる。

前者は、「原料、仕掛品、食品等の取扱い」に関し、加熱惣菜、軽度の加熱惣菜、非加熱惣菜に分けて詳しく解説されており、大変わかりやすい点が特徴的である。

後者は、「記録の作成及び保存」に関し、高度化計画認定のための申請書式が揃っている点が特徴的である。

いずれのマニュアルも具体的かつ分かりやすい例示を増やすと更によい。

IV 今後の取り組みについて

中小企業に対する衛生管理の実態調査結果及び食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と中小企業における利用実態調査の結果等から、食品を製造する中小企業においてHACCP導入の前提となる一般的衛生管理の徹底を図る施策として、より実効性のある方策、さらに普及方法等の今後の取り組みについてとりまとめた。

1. 衛生管理マニュアルの整備

今回のアンケート調査結果から衛生管理マニュアルを既に自社で作成している中小企業が約85%に上るものの、作成した中小企業においては、「ノロウイルス等の有害微生物に関する最新の情報を保有していないので、現在の衛生管理マニュアルで十分か不安」「衛生管理マニュアルが詳細すぎて、現場の実態に合っていない」「施設、設備、使用する洗浄・殺菌剤等が変更されたにもかかわらず、衛生管理マニュアルの見直しが行われていない」といった問題点を抱えていることも明らかになった。

現時点で衛生管理マニュアル等を作成していない中小食品製造業は回答者全体の13.0%であったが、その多くは自社で衛生管理マニュアルを作成する必要があると感じている。自社で衛生管理マニュアルを作成するために必要なものとしては、「見本となる事例、記載例」を挙げた事業者が最も多く、「衛生管理マニュアルを作成できる社内の人材」「製造現場に即した専門家からのアドバイス」を必要とする声も多かった。

また、食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴調査において、衛生管理マニュアル作成の時点では、衛生管理マニュアル化を通じて伝えたい内容や意図があったものと思われるが、その後改訂や更新が行われることなく、衛生管理マニュアルそのものが経年劣化してしまっているケースも少なくない。作成後10年以上を経過している衛生管理マニュアルなどは、近年までの事業環境変化を踏まえ、最新かつ必要な内容を盛り込み、改訂や更新を行うことが望ましい。

中小企業においては、食品分野を絞らない一般的な衛生管理マニュアルと食品分野別の衛生管理マニュアルの両方とも以下のようなメリットがあり、それぞれ活用したいと考えている。

- ・ 食品分野を絞らない一般的な衛生管理マニュアルは、衛生管理に必要とされる基本的な事項が網羅されており、有益である。
- ・ 食品分野別の衛生管理マニュアルは全体的な印象として、業種特性

を反映したマニュアルを作成しているケースが比較的多く、読み手にとって分かりやすい。

中小企業は概して自社の事情に即した衛生管理マニュアルづくりを指向するが、食品分野を絞らない一般的な衛生管理マニュアルも食品分野別の衛生管理マニュアルも参考書的に活用される可能性が大きく、多面的な利用が可能なマニュアルとなるよう改善していくことが望ましい。また、本調査結果等を踏まえて、「中小企業向け（食品分野別）衛生管理マニュアル作成の留意点」を整理したことから、これに基づき食品分野別衛生管理マニュアルを整備することで、より分かりやすく、理解しやすく、効果的な中小企業向け食品分野別衛生管理マニュアルが期待できる。

さらに、整備した衛生管理マニュアルは、「講習・研修会、相談会等の開催」「情報の提供」等を通じて、中小企業の衛生管理を支援していくツールとして有効であるかという視点でレビューし、ブラッシュアップしていく必要があると考える。

2. 製造現場における「衛生管理の徹底」のサポート

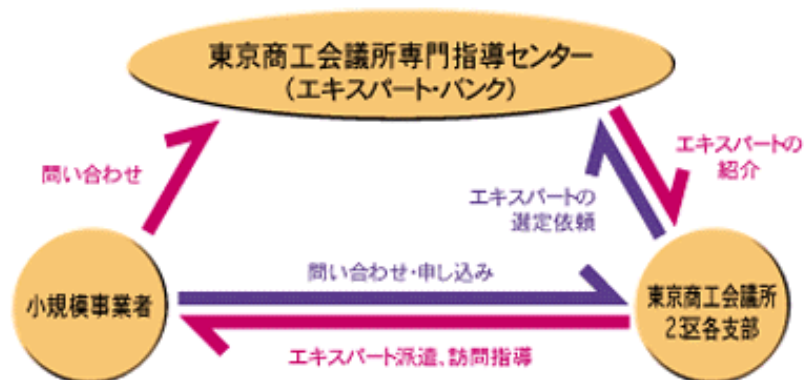
整備した衛生管理マニュアルを普及させるために、事業者団体や行政機関が「講習・研修会、相談会等の開催」「情報の提供」等を通じて、中小企業の衛生管理を支援していくことも必要であると考ええる。

中小企業から事業者団体に対しては「具体的な指導」などが、行政機関に対しては「行政機関による支援」などの要望が挙げられており、その要望に応えていくためにも、専門家を派遣し、自社の実情にあった適切な指導・アドバイスを必要な時に、安価で受けられるシステムの構築とそのシステムを利用したサービスの提供が望まれる。

例えば、各地の商工会議所が行っている“エキスパート・バンク”は、さまざまな問題に直面する小規模事業者の経営・技術強化を無料で支援する制度であり、かゆいところに手が届き、かつ安価なアドバイスを受けられる制度として参考になるものと思われる。

ただし、すでに指導・アドバイスを行うサービスを提供している民間企業があることから、当該企業が加盟している団体等との調整について考慮する必要がある。

エキスパート・バンクを利用した専門家派遣のイメージ



(資料) 東京商工会議所ホームページ

3. 情報提供とサポート体制づくり

各種整備した衛生管理マニュアルの情報提供手段として、インターネットを最大限活用することにも配慮する必要があるだろう。さらに中小企業が要望している法律関係の情報や設備・機器等の衛生管理に関する情報等を一箇所にとりまとめた総合的な情報発信サイトは、中小企業にとって有用な情報源になりうると考えられる。そのためには、衛生管理関連総合情報サイトの創設（例えば、財団法人 食品産業センターのHACCPデータベースを新たに総合的情報サイトとして創設する）、さらに提供する情報に対する各種問合せ、相談に対応できるサポート体制づくりを進めていく必要があると考える。

このように、衛生管理マニュアルの整備、衛生管理の指導・アドバイスができる環境の整備、衛生管理関連の情報提供等、食品を製造する中小企業においてHACCP導入の前提となる一般的衛生管理の徹底を支援すべく、事業者団体や行政機関が果たすべき役割は大きいと考えられる。

別紙 1 中小企業に対する衛生管理の実態に関するアンケート調査結果

第 1 章 アンケート調査の概要

1. 調査目的

本調査は、食品を製造する中小企業を対象に、H A C C P 等の導入の前提となる一般的衛生管理の指導状況、マニュアルの作成・利用状況等の実態について把握するために行うものである。

2. 調査対象

資本金 3 億円未満かつ従業員数 300 人以下の食品製造業 2,800 社

3. 調査方法

郵送配布郵送回収法

4. 主な調査項目

- (1) 会社属性（製造品目、従業員数、年間販売金額）
- (2) 衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などの作成状況
- (3) 衛生管理マニュアル等で作成している項目
- (4) 衛生管理マニュアルのメリット・効果、問題点
- (5) 衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果の検証状況
- (6) 事業者団体や行政機関に要望する事項

5. 回収状況

発送数 2,800 件に対して回収数は 786 件であった。

このうち有効回収数は 782 件であり、有効回収率は 27.9%であった。

発送数(a)	回収数(b)	回収率(b/a)	有効回収数(d)	有効回収率(d/a)
2,800	786	28.1%	782	27.9%

第2章 アンケート調査結果（全食品分野）

1. 回答企業の属性

（1）製造している食品（問1）

製造している食品への回答の多いものとして、畜産食品製造業では「肉製品製造業」「牛乳・乳製品製造業」が、水産食料品製造業では「水産練製品製造業」「水産物乾製品製造業」が、農産食料品製造業では「野菜つけ物製造業」「野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業」が、調味料製造業では「味そ製造業」「しょう油・アミノ酸製造業」が、各種食料品製造業では「パン・菓子製造業」「惣菜製造業」「すし・弁当・調理パン製造業」「めん類製造業」が挙げられる。

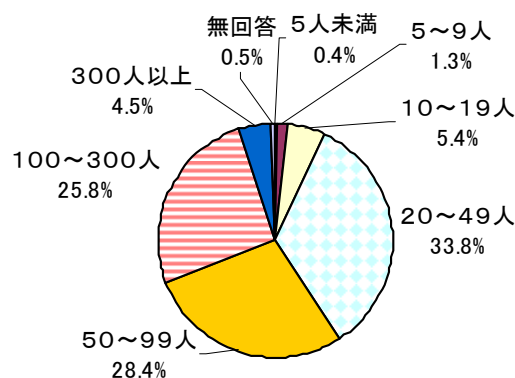
製造している食品（n=782）

業種	回答数	構成比(%)
◎畜産食品製造業		
肉製品製造業	107	13.7%
牛乳・乳製品製造業	49	6.3%
その他畜産食品製造業	15	1.9%
◎水産食料品製造業		
水産かん詰・びん詰製造業	11	1.4%
魚肉ハム・ソーセージ製造業	0	0.0%
水産練製品製造業	29	3.7%
水産物乾製品製造業	25	3.2%
水産物塩蔵品製造業	17	2.2%
水産物くん製品製造業	1	0.1%
水産物節製品製造業	1	0.1%
その他水産食料品製造業	38	4.9%
◎農産食料品製造業		
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	25	3.2%
野菜つけ物製造業	58	7.4%
その他農産食料品製造業	24	3.1%
◎調味料製造業		
味そ製造業	29	3.7%
しょう油・アミノ酸製造業	28	3.6%
ソース製造業	9	1.2%
食酢製造業	8	1.0%
その他調味料製造業	20	2.6%
◎各種食料品製造業		
精穀・製粉業	9	1.2%
糖類製造業	4	0.5%
パン・菓子製造業	111	14.2%
動植物油脂製造業	5	0.6%
その他動植物油脂製造業	4	0.5%
清涼飲料製造業	11	1.4%
茶・コーヒー製造業	0	0.0%
でん粉製造業	0	0.0%
めん類製造業	21	2.7%
豆腐・油揚げ製造業	11	1.4%
あん類製造業	8	1.0%
冷凍調理食品製造業	15	1.9%
惣菜製造業	42	5.4%
すし・弁当・調理パン製造業	24	3.1%
レトルト食品製造業	7	0.9%
その他食料品製造業	12	1.5%
無回答	4	0.5%
合計	782	100.0%

（２）企業全体の従業員数（パートを含む）（問２）

企業全体の従業員数（パートを含む）でみると、「２０～４９人」への回答が最も多く、全体の 33.8%を占めた。次いで、「５０～９９人」（28.4%）、「１００～３００人」（25.8%）となっている。

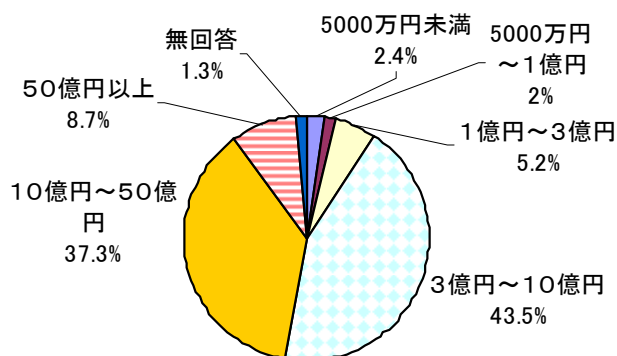
企業全体の従業員数（パートを含む）の分布状況（n=782）



（３）企業全体の年間販売金額（問３）

企業全体の年間販売金額でみると、「３億円～１０億円」への回答が最も多く、全体の 43.5%を占めた。次いで、「１０億円～５０億円」（37.3%）となっている。

企業全体の年間販売金額の分布状況（n=782）



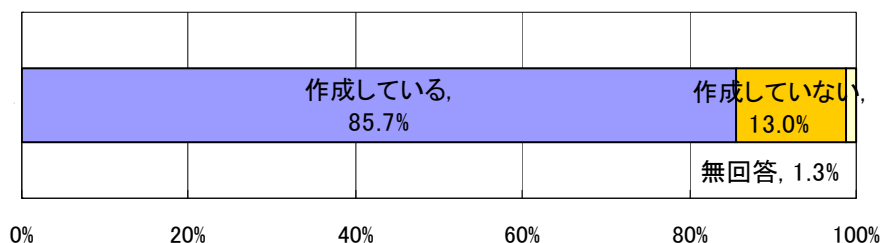
2. 衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などの作成状況

(1) 規約・マニュアル・作業手順書などの作成の有無（問4）

衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などの作成状況を尋ねたところ、「作成している」への回答が約 85.7%と多かった。

一方、「作成していない」への回答は 13.0%であった。

衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などの作成の有無（n=782）

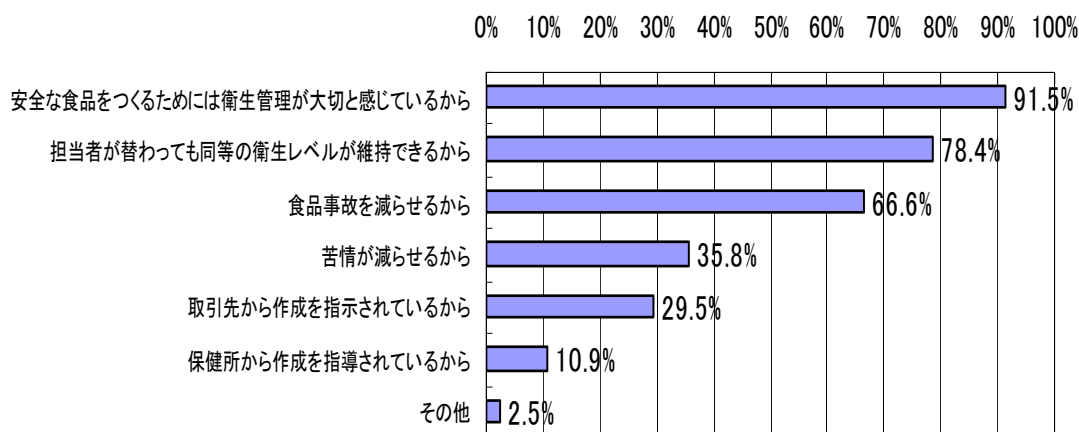


(2) 衛生管理マニュアル等を作成している理由（問6）

衛生管理マニュアル等を作成している中小企業に対し、衛生管理マニュアル等を作成している理由を尋ねたところ、「安全な食品をつくるためには衛生管理が大切と感じているから」への回答が 91.5%と最も多かった。

次いで、「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できるから」（78.4%）、「食品事故を減らせるから」（66.6%）となっている。

衛生管理マニュアル等を作成している理由（n=782）



その他としては、「ISO22000、ISO9001、HACCP 等の要求事項であるため」、「食品企業として当然」といった意見などが出されていた。

「その他」の記述内容

- ISO22000、ISO9001、HACCP 等の要求事項であるため
- ・ ISO22000 の一環として

- ・ ISO22000 要求事項
- ・ ISO22000 認証取得済み
- ・ ISO9001 取得
- ・ ISO-9001 認証に於いても必要であるため
- ・ ISO を導入している事から必要である
- ・ HACCP 取得の為
- ・ 新 JAS 認定工場
- ・ 法律や規格の要求

○食品企業として当然

- ・ 食品製造の基本と思う為
- ・ 食品企業として当然の義務でしょう
- ・ お客様へ安心、安全な商品を提供したい。
- ・ 当然の義務

○その他

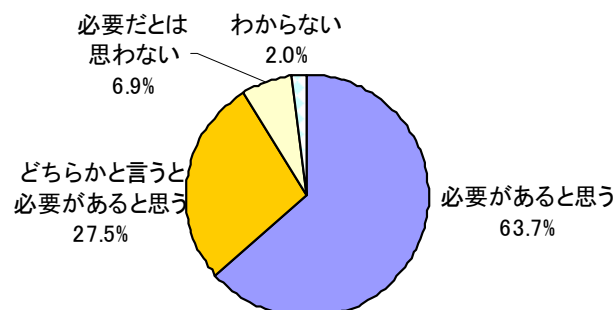
- ・ FC 本部により指示、管理されているから
- ・ 作業の標準化のため
- ・ イレギュラーのことが発生したときの判断基準となるから
- ・ 不良品を出さない対策、クレーム 0 対策
- ・ 従業員の衛生管理における意識の向上

(3) 自社で衛生管理マニュアルを作成する必要性 (問5)

衛生管理マニュアル等を作成していない中小企業に対し、自社で衛生管理マニュアルを作成する必要性について尋ねたところ、「必要があると思う」への回答が 63.7%、「どちらかと言うと必要があると思う」への回答が 27.5%と、両者への回答があわせて 91%に達した。

「必要だとは思わない」は 6.9%、「わからない」は 2.0%となっている。

自社で衛生管理マニュアルを作成する必要性 (n=102)



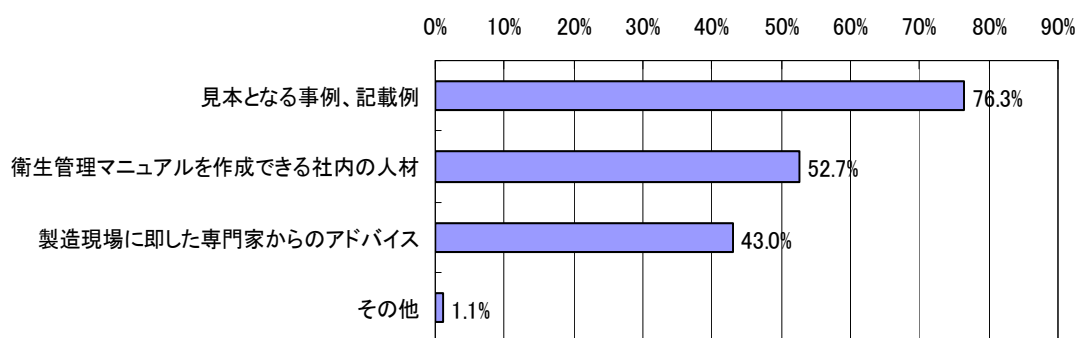
①自社で衛生管理マニュアルを作成するために必要なもの (問5-1)

自社で衛生管理マニュアルを作成するために必要なものとして、「見本となる

事例、記載例」への回答が 76.3%と最も多かった。

「衛生管理マニュアルを作成できる社内の人材」への回答が 52.7%と過半数を超えているほか、「製造現場に即した専門家からのアドバイス」への回答も 43.0%あった。

自社で衛生管理マニュアルを作成するために必要なもの (n=93)



その他として、「マニュアルと実業務のリンク」、「効果の測定方法」といった意見が挙げられた。

その他の記述内容

- ・ マニュアルと実業務のリンク
- ・ 効果の判定方法

②自社で衛生管理マニュアルを作成する必要がないと感じている理由 (問 5-2)

自社で衛生管理マニュアルを作成する必要がないと感じている理由として、「少人数で製造しているので、衛生管理マニュアルを作成しなくとも衛生管理を徹底できるから」(3件)「文書化しなくとも衛生管理は実施しているから」(3件)が挙げられた。

自社で衛生管理マニュアルを作成する必要がないと感じている理由 (n=7)

	回答数	構成比(%)
少人数で製造しているので、衛生管理マニュアルを作成しなくとも衛生管理を徹底できるから	3	42.9%
文書化しなくとも衛生管理は実施しているから	3	42.9%
その他	3	42.9%
合計	7	100.0%

その他として、「直接消費者へ行く物ではないから」、「公的機関（保健所）の衛生管理票に従い、衛生管理を実施している」といった意見が挙げられた。

その他の記述内容

- ・ 直接消費者へ行く物でないから。
- ・ 公的機関(保健所) の衛生管理票に従い、衛生管理を実施している。

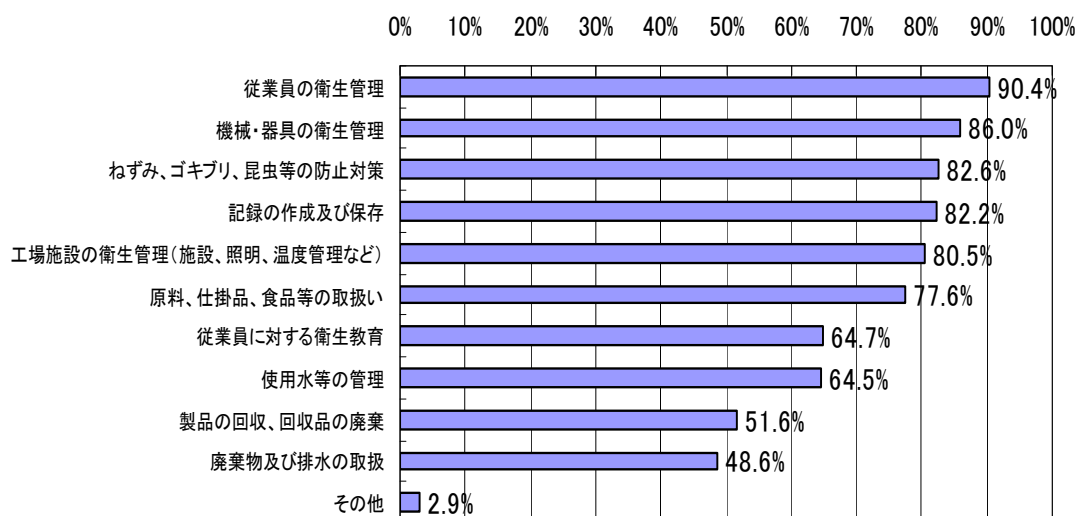
3. 衛生管理マニュアル等で作成している項目

(1) 自社で作成している衛生管理マニュアルの項目（問8）

自社で作成している衛生管理マニュアルの項目を尋ねたところ、回答率の高いものとして、「従業員の衛生管理」（90.4%）「機械・器具の衛生管理」（86.0%）「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」（82.6%）「記録の作成及び保存」（82.2%）「工場施設の衛生管理（施設、照明、温度管理など）」（80.5%）「原料、仕掛品、食品等の取扱」（77.6%）が挙げられた。

一方、「従業員に対する衛生教育」（64.7%）「使用水等の管理」（64.5%）「製品の回収、回収品の廃棄」（51.6%）「廃棄物及び排水の取扱」（48.6%）への回答率は、相対的に低い。

自社で作成している衛生管理マニュアルの項目（n=763）



その他として、管理基準、作業手順、個別管理項目に関する意見が挙げられた。

その他の記述内容

○管理基準に関するもの

- ・ CCP、OPRP 管理基準
- ・ ISO9001
- ・ 品質の管理基準を設定し、品質管理センターにて出荷有無を決める。

○作業手順に関するもの

- ・ 作業手順書
- ・ 作業マニュアル（商品毎）

○個別管理項目に関するもの

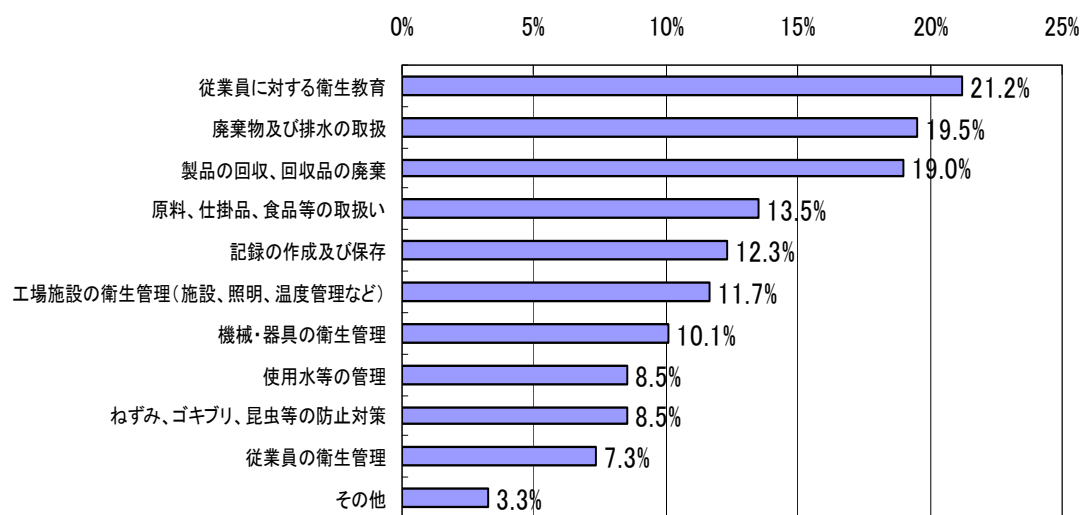
- ・ 原料等の仕入先管理
- ・ 自主製品検査
- ・ 製品の検査（菌：一般細菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌）

- ・製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理
- ・ローラー掛け
- ・食品期限の基準
- ・薬品の使用、保管管理、緊急時の対応手順
- ・顧客満足、品質保証

（２）今後、作成する必要を感じている項目（問９）

今後、作成する必要を感じている項目として、「従業員に対する衛生教育」（21.2%）「廃棄物及び排水の取扱」（19.5%）「製品の回収、回収品の廃棄」（19.0%）への回答が高かった。これらは、現在、自社で作成している衛生管理マニュアル等の中に含まれていない項目であり、今後、充実させていく必要性を感じていることがうかがえる。

今後、作成する必要を感じている項目（n=763）



その他として、危機管理、安全性、クレーム対応、トレーサビリティ、アレルギー、残留農薬、受入記録、排水設備といった個別管理項目に関する意見やマニュアルの拡充に関する意見が挙げられた。

その他の記述内容

○個別管理項目に関するもの

- ・危機管理の手順書
- ・安全性について更に広める努力をしていきたい。
- ・品質異常処理規定(作成途中)
- ・クレームへの対応方法をマニュアル化する。
- ・クレームに対する扱い方（クレーム対策）
- ・トレーサビリティ確立
- ・アレルギー、残留農薬
- ・受け入れ記録（品温計測）

- ・排水設備の見直し（騒音、DO、MISS、BOD 等）

○マニュアルの拡充に関すること

- ・内容の充実
- ・全ての項目において、充実を図る。
- ・効果の判定を行い各項目の充実を図る。
- ・当社理念としての従業員衛生教育の進化マニュアル
- ・より詳しい内容、分かり易い内容のマニュアルの作成が必要
- ・作成したものも不十分で見直しが必要。

4. 衛生管理マニュアル等のメリット・効果、問題点

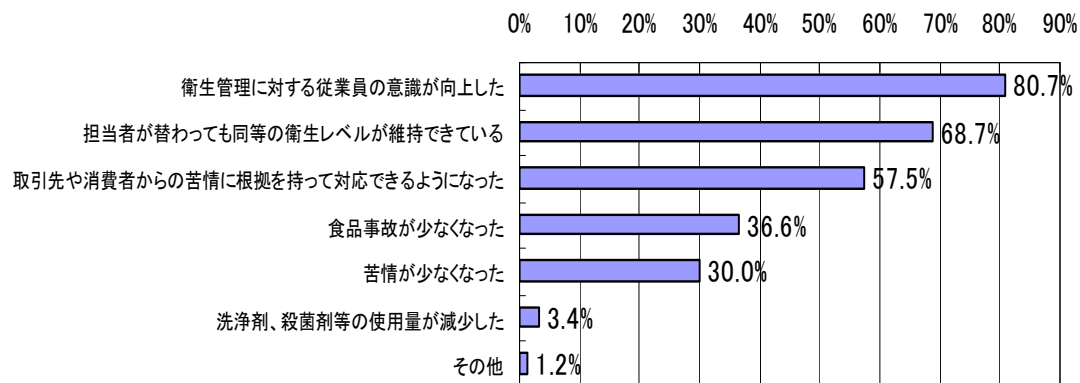
（１）衛生管理マニュアル等のメリット・効果（問７）

衛生管理マニュアル等のメリット・効果としては、「衛生管理に対する従業員の意識が向上した」（80.7%）への回答が最も多かった。

過半数以上の回答率があった項目として、「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できている」（68.7%）「取引先や消費者からの苦情に根拠を持って対応できるようになった」（57.5%）が挙げられる。

「食品事故が少なくなった」（36.6%）「苦情が少なくなった」（30.0%）への回答率は過半数を下回り、それほど高くなかったが、衛生管理マニュアル等を作成している理由としてこれらを目的に挙げる割合も一定数あったことから、食品事故や苦情の削減のメリット・効果もあると考えられる。

衛生管理マニュアル等のメリット・効果（n=763）



その他として、「取引の増加」「会社の社会的責任の向上」「管理手順や他の会社の基準ルールの明確化」といった意見が挙げられた。

その他の記述内容

- ・安全・安心による取引増加と会社の社会的責任の向上
- ・社内的にも安心と安全が確保できた
- ・管理の手順が明確となった。
- ・会社の基準ルールが明確となった

（２）衛生管理マニュアル等の問題点（問１２）

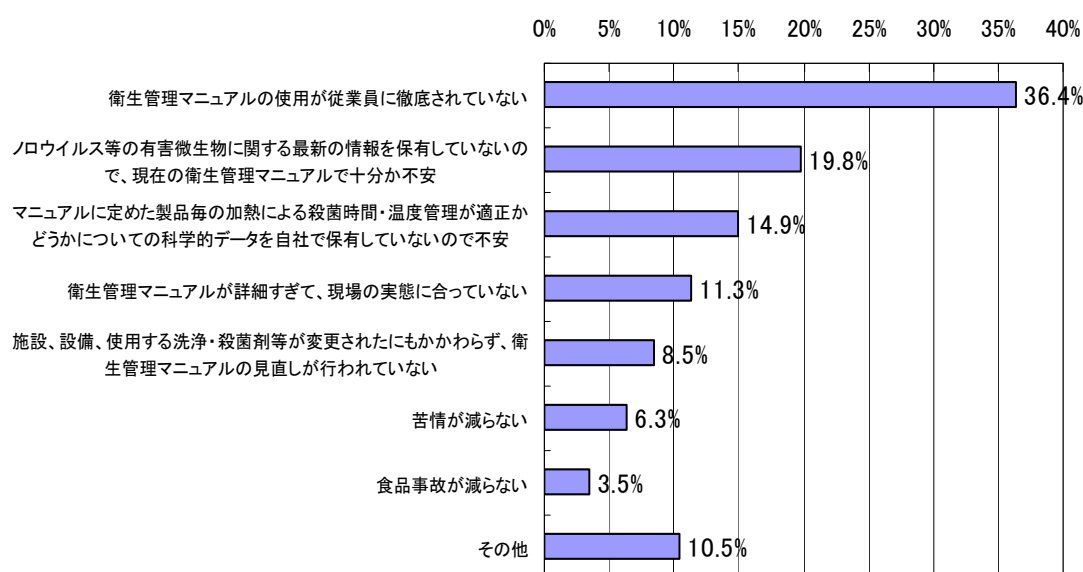
衛生管理マニュアル等の問題点としては、「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」（36.4％）への回答が最も多く挙げられた。

衛生管理マニュアル等のメリット・効果として、「衛生管理に対する従業員の意識が向上した」への回答が最も多い一方で、従業員への衛生管理マニュアルの使用の徹底については、今後とも取り組んでいく必要があることがうかがえる。

次いで、「ノロウイルス等の有害微生物等に関する最新の情報を保有していないので、現在の衛生管理マニュアルで十分か不安」（19.8％）、「マニュアルに定めた製品毎の加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安」（14.9％）への回答が多かった。

その他、「衛生管理マニュアルが詳細すぎて、現場の実態に合っていない」（11.0％）「施設、設備、使用する洗浄・殺菌剤等が変更されたにもかかわらず、衛生管理マニュアルの見直しが行われていない」（8.5％）など、衛生管理マニュアルの見直しの必要性を指摘する回答も一部にみられた。

衛生管理マニュアル等の問題点（n=763）



その他として、「マニュアルの見直しが不十分」「会社の経営資源の不足」といった意見が挙げられた。

その他の記述内容

○マニュアルに関する問題点

- ・ 自社独自なので、他社との内容の違いがどのようなものか知らないので不安。
- ・ 記録の監査が充分に行われていない。マニュアルの見直しが充分ではない。
- ・ 定期的な見直し、改訂ができていない
- ・ 全てのマニュアルが完備されていない。
- ・ ネガティブな管理マニュアル（最低限度）からよりポジティブな活性化されたマニュアルへ

○会社の経営資源（ヒト、モノ、カネ）に関する問題点

- ・設備、人材、資金的問題有。ノロウイルスや新型インフルエンザの感染者が多数出た場合。
- ・専任の担当がいらない
- ・最新版管理の徹底が難しい
- ・教育プログラムが追いついていない。
- ・マニュアルの勉強会の不足（時間）
- ・社員教育の時間を十分にとることが大変である
- ・従業員への繰り返しの教育不足
- ・建物、設備が古い。設備の老朽化
- ・見直し都度又は継続記録の用紙数が膨大となっているため簡便化したいが現状のまま紙ベースで記録している（PCを使えない作業員が多いため
- ・記録やデータは手書きの記録、迅速検索や共有化のため、デジタル管理が必要と考える
- ・製品の販売コストとの関係

5. 衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果の検証状況

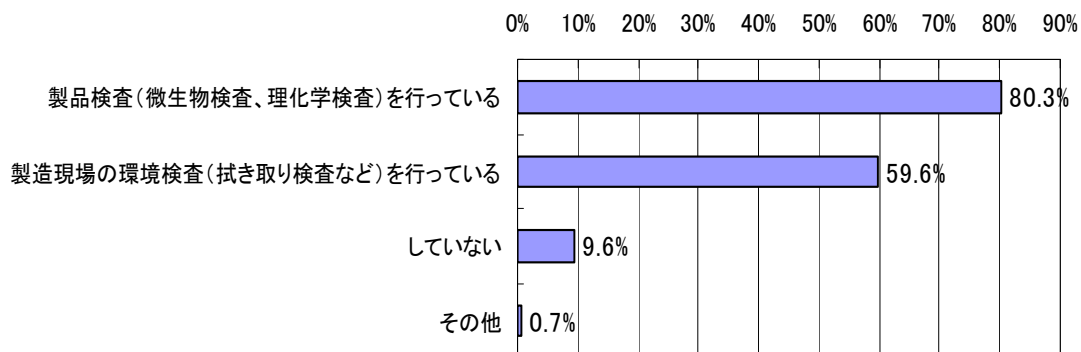
(1) 衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果の検証（問10）

自社の衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果の検証の有無について尋ねたところ、検証を行っている中小企業が多いことが把握された。

ただし、「製品検査（微生物検査、理化学検査）を行っている」と回答した企業が80.3%に達した一方で、「製造現場の環境検査（拭き取り検査など）を行っている」と回答した企業は59.6%にとどまった。

一方、衛生管理の効果の検証を行っていない中小企業も9.6%存在した。

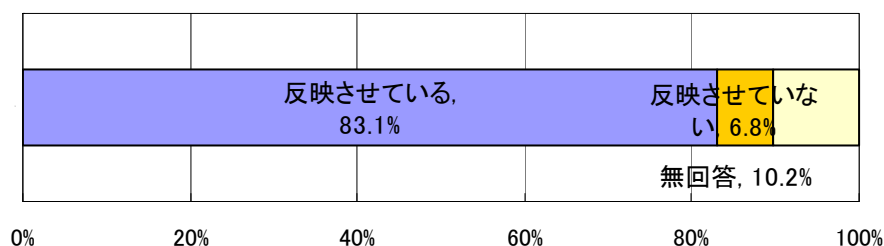
自社の衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果の検証（n=763）



(2) 検証結果の衛生管理マニュアル等の見直しへの反映状況（問11）

自社の衛生管理マニュアル等に従って実施した製品検査や製造現場の環境検査の結果を衛生管理マニュアル等の見直しに反映しているか否かについて尋ねたところ、「反映させている」への回答が83.1%、「反映させていない」への回答が6.8%となっており、大半の中小企業は検証結果を衛生管理マニュアル等の見直しに反映させている。

検証結果の衛生管理マニュアル等の見直しへの反映状況（n=649）



6. 事業者団体や行政機関に要望する事項（問 13）

自社の衛生管理マニュアル作成・更新に当たって、事業者団体や行政機関に要望する事項として、以下のものが挙げられていた。

（1）事業者団体に対して

事業者団体に対しては、「マニュアル作成の手引き・ガイドラインの作成」「モデル・手本となるマニュアル・雛形の作成」「講習会、相談会やセミナーの開催」「情報の提供」「具体的な指導」「費用の低減」「フォーマットの統一」「業界単位での対応」などの要望が挙げられていた。

事業者団体に対する要望

◎マニュアル作成の手引き・ガイドラインの作成

- ・マニュアル作成の手引きの作成
- ・マニュアル作成マニュアル希望
- ・衛生管理マニュアルの見本や作成方法を指導してほしい（2件）
- ・衛生管理マニュアルのガイドラインを作成してほしい。
- ・マニュアル作成ハンドブック等があったら良いと思います。

◎モデル・手本となるマニュアル・雛形の作成

- ・モデルになる参考の雛型を出して頂ければ。（2件）
- ・手本となる、衛生管理マニュアルや、事例集があれば配布を希望します。
- ・団体・行政等で、主たる衛生マニュアルを作成&配布して頂くと助かる。
- ・一般衛生管理マニュアルとして具体例を示してほしい
- ・マニュアルの見本、参考マニュアル（2件）
- ・ホームページ等に推奨衛生管理マニュアル等を掲示し、必要に応じて更新するなど。
- ・マニュアルひな型や最新情報（特に業界として関係の深いもの）を提供してほしい
- ・衛生管理マニュアルの見本や作成方法を指導してほしい（2件）（再掲）

◎講習会、相談会やセミナーの開催

- ・講習会の開催（2件） ※無料で業種に応じて。
- ・定期的な衛生管理セミナーを開いて、食品業界間での最新情報を共有したい。
- ・専門指導員による相談会等があればもっと改善できると思う
- ・専門性の高い相談ができること
- ・もっと安価に HACCP 責任者要請講座等を行ってほしい。
- ・導入のための研修会の開催
- ・研修会、講習会の定期開催（テーマを掘り下げて）

◎情報提供

- ・同業他社の情報の共有化（衛生管理を向上させるために参考にできるところは取り入れたい）
- ・事故、事例及び管理マニュアルの何が不足しているかデータが欲しい
- ・科学的根拠に基づいた衛生手法は必要とを感じるが根拠を得るためのデータ収

集（検査）を事業所個々で負うことは難しい。統一されたデータをもっと揃えてほしい。

- ・有害細菌等に関する情報等の紹介等して欲しい。
- ・事故事例から学ぶための原因対策の公表
- ・同業社の衛生管理マニュアルの事例を公開して頂きたい。
- ・現時点での協会、組合等は看板的な役割のみで情報、利用性、実施等ともっと積極的に行って欲しい。

◎具体的な指導

- ・突発事項に対して、早急にガイドラインを示していただくこと。
- ・施設全体が古く、時代に合う衛生マニュアルに対応できてない部分など、今後の改善、見直し部分の指導できる機関に直接見ていただく方法はあるのでしょうか。
- ・事業規模や事業内容に、製造工程等に応じた細かい衛生管理の指導を期待します。
- ・法律が「言葉」で規制している部分を数値で示して企業に指導すべき。
- ・理想は全て実施することですが、今現状より1つでも改善できるように、次回はもう1つ良なるように、少しずつでも良くするような指導をお願いしたいです。
- ・現在の衛生管理マニュアルの評価及び指導

◎費用の低減

- ・ISO 認証業界の検査費用高い。審査回数減少、費用小額を希望。
- ・費用の減

◎フォーマットの統一

- ・規格書フォーマットの統一化
- ・統一のフォーマットを作ってほしい。メーカーごとにバラバラになるので。

◎業界単位での対応

- ・共通する項目について一定の管理基準を業界として設定して欲しい。
- ・業界としての統一したマニュアルを作成してほしい（2件）
- ・業界全体の衛生管理向上を目指す必要がある
- ・製造業種別のマニュアルのひな形の作成、公表を希望

◎その他

- ・消費者に対するメーカー努力もPRしてほしい。
- ・作業者が不足。派遣法の継続。国際化した労働者への生活指導（コトバと衛生面で）
- ・各店の実態に合った応用をしてほしい。
- ・一般的なマニュアルと、徹底したマニュアルの違いを知ってみたい。

（２）行政機関に対して

行政機関に対しては、「マニュアル作成の手引き・ガイドラインの作成」「モデル・手本となるマニュアル・雛形の作成」「講習会、相談会やセミナーの開催」「情報の提供」「業界単位での対応」「行政機関による支援」などの要望が挙げられていた。

行政機関に対する要望

◎マニュアル作成の手引き・ガイドラインの作成

- ・マニュアル作成マニュアル希望
- ・マニュアルのひな形

◎モデル・手本となるマニュアル・雛形の作成

- ・見方となるものを提示していただきたいです。
- ・モデルになる参考の雛型を出して頂ければ
- ・衛生管理マニュアルの見本をいただけると助かります。
- ・一般的な衛生マニュアルを配布してほしい。
- ・一括したフォーマットの衛生管理マニュアルの提示があると良い。
- ・大量調理マニュアルより、さらに具体化したものがあると良い。お客様にも当社オリジナルの規定ではなく、厚労省のマニュアルに沿って・・・という
ことで、根拠がしっかりしたものとなり、安心していただける。
- ・テンプレート式のマニュアルを作してほしい

◎講習会、相談会やセミナーの開催

- ・セミナー、講習会の地方開催望みます。
- ・教育セミナー等を定期的で開催し、最新の情報を流してほしい
- ・身近な相談窓口があるとよい
- ・無料のアドバイザーを置いてほしい

◎情報の提供

- ・法律の改定やその実施時期に関して、明確なアナウンスがないため、情報入手に時間と労力を要してしまうので、末端までの情報共有化の仕組み(流れ)を確立して頂きたい。
- ・自社に関係する法令等の変更及び条例の改正時における書類データレベルでの情報の配布の要望。
- ・早い情報
- ・情報の入手方法として、行政から積極的にメーカーに連絡がほしい。
- ・流行感染症等に対しての的確な情報を速やかをお願いします。

◎業界単位での対応

- ・業態に応じた衛生管理マニュアルのヒナ型を示してほしい。

◎行政機関による支援

- ・保健所等に高度な衛生指導が行える体制を整えて欲しい。
- ・この程度管理していれば十分だとのお墨付きを発行して欲しい。
- ・行政機関における、内容や制度の統合、一元化、明確な基準の設定等、詳細

でありながら理解しやすいもの。

- ・衛生管理マニュアルとして、どのようなことをマニュアル化すれば良いのかを制度化してほしい。
- ・食品衛生法で定めている微生物基準や区分が現在の食品に合っていないため、見直してほしい。
- ・衛生環境、工程管理に関する推進に関する補助金あるいは診断等の実施に関する助成等の制度が欲しい。
- ・すべての検査ができる業者を県内に3～4箇所設けて欲しい。
- ・食品衛生に関する諸機関の連携をもう少し速やかになり情報の共有を持って、所管環境整備教育に当たって欲しい。
- ・休業（事業休止）時の救済（方法）処置。（ノロウイルス&新型インフルエンザ等の感染多数発症）
- ・突発事項に対して、早急にガイドラインを示していただくこと。
- ・できる限りの基準の明確化
- ・消費者庁ができたことにより一元的な指導を期待します
- ・科学的根拠を求めてゆくのであれば、これまで設定が難しいとされている製品にも製造基準を定めていった方が良いかもしれない。
- ・問い合わせに対して統一した見解がないので県ごとによって違いが出てくる。特に表示など。
- ・輸入品について、安全性の強化を図ってほしい
- ・飲食店等のミニ HACCP 等の制度が地方により基準が違ったりそもそも認定制度がなかったりしていて全国的な展開がほしい。
- ・指導員の派遣、斡旋、設備改善のための補助金制度
- ・ラベル表示等の変更はあまり頻繁にしてほしくない。対応が大変である。
- ・食品関連法を一元化して統一の法にしてほしい。
- ・製造業者外関係者（特に流通等）に実際の製造では必要ない検査等がある旨の教育をしていただきたい。
- ・保健所の見解の相違をなくして欲しい
- ・食育や日本の食料自給率向上等へ取組してほしい。日本の食料事情をよく認識させてほしい
- ・保健所が統合しサービスが低下。派遣法、賃金（最低）等、中小企業に理解ある対応を。
- ・食品法がまとまったものがあつたらよいと思います。

第3章 アンケート調査結果（主要な食品分野）

本章では、主要な食品分野におけるアンケート調査結果についてとりまとめた。

主要な食品分野は、「畜産食品製造業」「水産食料品製造業」「農産食料品製造業」「調味料製造業」「各種食料品製造業」それぞれから抽出することとした。

本調査の中で食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題の分析を行っており、衛生管理マニュアルの分析対象分野（製品）を、ここでは主要な食品分野として取り上げることとした。

この結果、「畜産食品製造業」からは、“肉製品製造業”、“牛乳・乳製品製造業”を、「水産食料品製造業」からは、“水産練製品製造業”、“水産物乾製品製造業”を、「農産食料品製造業」では、“野菜つけ物製造業”、“野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業”を、「調味料製造業」では、“しょう油・アミノ酸製造業”、“味そ製造業”を、「各種食料品製造業」では、“パン・菓子製造業”、“惣菜製造業”、“すし・弁当・調理パン製造業”、“めん類製造業”を取り上げた。

なお、これらの食品分野は、統計的な分析が可能な回答数を有し、当該食品分野の特性が明確な食品分野ともいえる。（統計的な分析が可能な回答数として20件以上の回答を有する食品分野と位置づけた。「その他〇〇製造業」は複数の製品が混在しているため、当該食品分野の特性は明確とはいえず、除外することとした。）

主要な食品分野

食品分野	回答数	構成比(%)
◎畜産食品製造業		
肉製品製造業	107	13.7%
牛乳・乳製品製造業	49	6.3%
◎水産食料品製造業		
水産練製品製造業	29	3.7%
水産物乾製品製造業	25	3.2%
◎農産食料品製造業		
野菜つけ物製造業	58	7.4%
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	25	3.2%
◎調味料製造業		
しょう油・アミノ酸製造業	28	3.6%
味そ製造業	29	3.7%
◎各種食料品製造業		
パン・菓子製造業	111	14.2%
惣菜製造業	42	5.4%
すし・弁当・調理パン製造業	24	3.1%
めん類製造業	21	2.7%

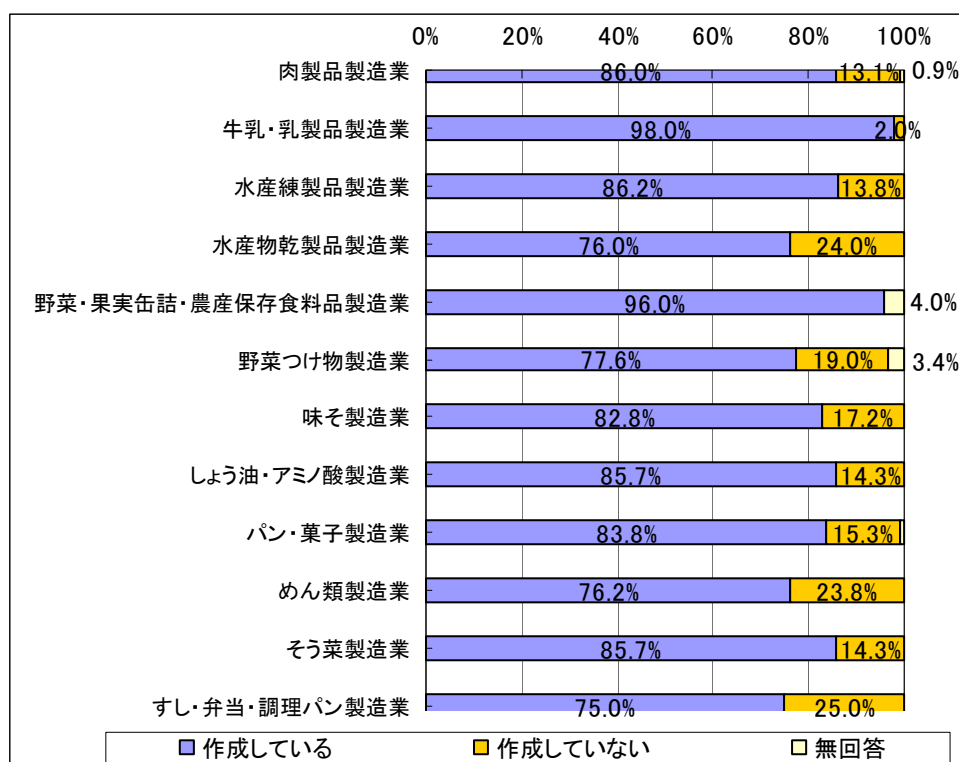
1. 衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などの作成状況

(1) 規約・マニュアル・作業手順書などの作成の有無（問4）

全食品分野平均では衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などの作成率は85.7%であったが、この値に対し10ポイント以上高い食品分野として、“牛乳・乳製品製造業”（98.0%）“野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業”（96.0%）が挙げられる。

逆に、全食品分野平均の値に対し10ポイント以上低い食品分野として、“すし・弁当・調理パン製造業”（75.0%）が挙げられる。

衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などの作成状況
（主要な食品分野別）



(2) 衛生管理マニュアル等を作成している理由（問6）

衛生管理マニュアル等を作成しているそれぞれの理由についても、全食品分野平均の値から10ポイント以上異なる場合を特徴的なケースと位置づける。

“水産物乾製品製造業”は、「食品事故を減らせるから」「苦情が減らせるから」「取引先から作成を指示されているから」への回答率が他の食品分野に比べて高かったのに対し、“しょう油・アミノ酸製造業”では、これらへの回答率が他の食品分野に比べて低かった。

また、“しょう油・アミノ酸製造業”は、「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できるから」への回答率が他の食品分野に比べて高かった。これは、当該食品分野における食品の安全対策の組織化・システム化されていることに伴うものと推察される。

“野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業”においては「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できるから」への回答率が他の食品分野に比べて低く、当該食品分野における食品の安全対策の組織化・システム化が遅れている可能性が示唆される。

一方、“牛乳・乳製品製造業”“すし・弁当・調理パン製造業”では「取引先から作成を指示されているから」への回答率が他の食品分野に比べて低かった。自主的な取組が進んでいる業界と推察される。

「食品事故を減らせるから」については、“味そ製造業”“めん類製造業”においては回答率が他の食品分野に比べて低かった。これは、これらの食品分野の製品は一般的に食品事故が起こりにくい食品分野であることが背景にあるものと推察される。

衛生管理マニュアル等を作成している理由（主要な食品分野別）

	安全な食品をつくるためには衛生管理が大切と感じているから	担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できるから	食品事故を減らせるから	苦情が減らせるから	取引先から作成を指示されているから	保健所から作成を指導されているから	その他
全体	91.5%	78.4%	66.6%	35.8%	29.5%	10.9%	2.5%
肉製品製造業	87.6%	77.1%	70.5%	39.0%	30.5%	10.5%	1.9%
牛乳・乳製品製造業	95.9%	79.6%	71.4%	40.8%	14.3%	10.2%	0.0%
水産練製品製造業	89.7%	75.9%	75.9%	41.4%	24.1%	13.8%	3.4%
水産物乾製品製造業	95.8%	70.8%	79.2%	45.8%	50.0%	12.5%	0.0%
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	95.8%	66.7%	70.8%	33.3%	29.2%	16.7%	0.0%
野菜つけ物製造業	89.1%	76.4%	65.5%	38.2%	30.9%	10.9%	3.6%
味そ製造業	93.1%	75.9%	51.7%	27.6%	24.1%	10.3%	6.9%
しょう油・アミノ酸製造業	89.3%	89.3%	46.4%	21.4%	14.3%	7.1%	0.0%
パン・菓子製造業	93.6%	77.1%	71.6%	36.7%	30.3%	15.6%	1.8%
めん類製造業	85.0%	80.0%	55.0%	25.0%	40.0%	0.0%	0.0%
そう菜製造業	90.2%	75.6%	58.5%	29.3%	31.7%	9.8%	7.3%
すし・弁当・調理パン製造業	87.5%	87.5%	66.7%	33.3%	16.7%	12.5%	0.0%

（注）青色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上高いことを、黄色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上低いことを示す。

2. 衛生管理マニュアル等で作成している項目

（1）自社で作成している衛生管理マニュアルの項目（問 8）

自社で作成している衛生管理マニュアル等の項目について、全食品分野平均の値から 10 ポイント以上異なる場合を特徴的なケースと位置づける。

“牛乳・乳製品製造業”については、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「記録の作成及び保存」「工場施設の衛生管理」「原料、仕掛品、食品等の取扱」「従業員に対する衛生教育」「使用水等の管理」「製品の回収、回収品の廃棄」「廃棄物及び排水の取扱」に関して、他の食品分野よりも回答率が高かった。重要な項目についてはほぼまんべんなく衛生管理マニュアル等の項目として取り上げている様子がうかがえる。

“水産練製品製造業”については、「工場施設の衛生管理」「使用水等の管理」「廃棄物及び排水の取扱」に関して、他の食品分野よりも回答率が高かった。

“水産物乾製品製造業”については、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」「廃棄物及び排水の取扱」に関して、他の食品分野よりも回答率が低かった。

“野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業”については、「記録の作成及び保存」「工場施設の衛生管理」の回答率が他の食品分野よりも高かった。

“味そ製造業”については、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「製品の回収、回収品の廃棄」に関して他の食品分野よりも回答率が高かった一方で、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「工場施設の衛生管理」に関して他の食品分野よりも回答率が低かった。

“しょう油・アミノ酸製造業”については、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」に関して他の食品分野よりも回答率が高かった。

“パン・菓子製造業”については、「工場施設の衛生管理」「使用水等の管理」に関して他の食品分野よりも回答率が低かった。

“めん類製造業”については、「使用水等の管理」に関して他の食品分野よりも回答率が高かった一方で、「記録の作成及び保存」「工場施設の衛生管理」「原料、仕掛品、食品等の取扱」「製品の回収、回収品の廃棄」に関して他の食品分野よりも回答率が低かった。

“すし・弁当・調理パン製造業”について、「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ」「廃棄物及び排水の管理」「製品の回収、回収品の廃棄」昆虫等の防止対策」「記録の作成及び保存」「工場施設の衛生管理」に関して、他の食品分野よりも回答率が低かった。

自社で作成している衛生管理マニュアルの項目（主要な食品分野別）

	従業員の衛生管理	機械・器具の衛生管理	ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	記録の作成及び保存	工場施設の衛生管理（施設、照明、温度管理など）	原料、仕掛品、食品等の扱い	従業員に対する衛生教育	使用水等の管理	製品の回収、回収品の廃棄	廃棄物及び排水の取扱	その他
全体	90.4%	86.0%	82.6%	82.2%	80.5%	77.6%	64.7%	64.5%	51.6%	48.6%	2.9%
肉製品製造業	88.6%	85.7%	77.1%	81.0%	83.8%	78.1%	64.8%	56.2%	44.8%	54.3%	2.9%
牛乳・乳製品製造業	95.9%	95.9%	93.9%	98.0%	93.9%	93.9%	83.7%	89.8%	79.6%	73.5%	4.1%
水産練製品製造業	93.1%	89.7%	89.7%	89.7%	96.6%	86.2%	65.5%	79.3%	55.2%	62.1%	3.4%
水産物乾製品製造業	83.3%	79.2%	75.0%	75.0%	75.0%	54.2%	66.7%	41.7%	45.8%	37.5%	0.0%
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	95.8%	95.8%	91.7%	95.8%	95.8%	79.2%	62.5%	70.8%	50.0%	50.0%	4.2%
野菜つゆ物製造業	90.9%	81.8%	80.0%	81.8%	85.5%	76.4%	58.2%	70.9%	49.1%	49.1%	1.8%
味そ製造業	96.6%	86.2%	72.4%	86.2%	69.0%	89.7%	55.2%	69.0%	62.1%	41.4%	0.0%
しょう油・アミノ酸製造業	89.3%	92.9%	75.0%	82.1%	82.1%	89.3%	57.1%	75.0%	60.7%	42.9%	3.6%
パン・菓子製造業	88.1%	81.7%	81.7%	74.3%	68.8%	68.8%	62.4%	51.4%	52.3%	40.4%	2.8%
めん類製造業	90.0%	85.0%	85.0%	70.0%	70.0%	50.0%	60.0%	75.0%	40.0%	40.0%	0.0%
そう菜製造業	95.1%	87.8%	87.8%	80.5%	85.4%	78.0%	68.3%	65.9%	56.1%	39.0%	12.2%
すし・弁当・調理パン製造業	83.3%	70.8%	66.7%	66.7%	66.7%	70.8%	62.5%	58.3%	29.2%	25.0%	0.0%

（注）青色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上高いことを、黄色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上低いことを示す。

（２）今後、作成する必要を感じている項目（問９）

今後、作成する必要を感じている項目について、全食品分野平均の値から 10 ポイント以上異なる場合を特徴的なケースと位置づける。

“牛乳・乳製品製造業”については、「製品の回収、回収品の廃棄」に関して、他の食品分野よりも回答率が低かった。すなわち、これらの項目に関しては既に作成しており、今後作成する必要性が低いといえる。

“水産練製品製造業”については「廃棄物及び排水の取扱」が、“水産物乾製品製造業”については「製品の回収、回収品の廃棄」が、他の食品分野よりも回答率が低かった。すなわち、これらの項目については今後作成する必要性が低いといえる。

“野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業”については、「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」の回答率が他の食品分野よりも高かった。すなわち、これらの項目については今後作成する必要性が高い。一方、「記録の作成及び保存」「従業員に対する衛生教育」に関して他の食品分野よりも回答率が低かった。すなわち、これらの項目に関しては既に作成しており、今後作成する必要性が低いといえる。

“味そ製造業”については、「製品の回収、回収品の廃棄」「原料、仕掛品、食品等の取扱」に関して他の食品分野よりも回答率が低かった。すなわち、これらの項目については今後作成する必要性が低い。

“しょう油・アミノ酸製造業”については、「廃棄物及び排水の取扱」に関して他の食品分野よりも回答率が高かった。すなわち、この項目については今後作成する必要性が高い。

“めん類製造業”については、「製品の回収、回収品の廃棄」「原料、仕掛品、食品等の取扱」に関して他の食品分野よりも回答率が高かった。すなわち、これらの項目については今後作成する必要性が高いといえる。

“すし・弁当・調理パン製造業”について、「廃棄物及び排水の管理」「原料、仕掛品、食品等の取扱」「機械・器具の衛生管理」「使用水等の管理」に関して、他の食品分野よりも回答率が高かった。すなわち、これらの項目については今後作成する必要性が高いといえる。

今後、作成する必要を感じている項目（主要な食品分野別）

	従業員に対する衛生教育	廃棄物及び排水の取扱	製品の回収、回収品の廃棄	原料、仕掛品、食品等の取扱	記録の作成及び保存	工場施設の衛生管理（施設、照明、温度管理など）	機械・器具の衛生管理	ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	使用水等の管理	従業員の衛生管理	その他
全体	21.2%	19.5%	19.0%	13.5%	12.3%	11.7%	10.1%	8.5%	8.5%	7.3%	3.3%
肉製品製造業	24.8%	21.0%	23.8%	17.1%	17.1%	16.2%	16.2%	17.1%	9.5%	11.4%	1.9%
牛乳・乳製品製造業	14.3%	12.2%	6.1%	6.1%	4.1%	4.1%	2.0%	4.1%	2.0%	2.0%	6.1%
水産練製品製造業	27.6%	6.9%	27.6%	13.8%	10.3%	3.4%	6.9%	6.9%	3.4%	6.9%	0.0%
水産物乾製品製造業	16.7%	16.7%	8.3%	20.8%	16.7%	20.8%	12.5%	4.2%	8.3%	12.5%	4.2%
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	8.3%	25.0%	16.7%	8.3%	0.0%	20.8%	33.3%	29.2%	4.2%	0.0%	4.2%
野菜つぎ物製造業	27.3%	14.5%	20.0%	12.7%	16.4%	10.9%	10.9%	9.1%	10.9%	10.9%	3.6%
味そ製造業	17.2%	17.2%	6.9%	3.4%	6.9%	13.8%	6.9%	6.9%	0.0%	0.0%	3.4%
しょう油・アミノ酸製造業	17.9%	39.3%	17.9%	3.6%	10.7%	7.1%	3.6%	7.1%	7.1%	7.1%	0.0%
パン・菓子製造業	25.7%	26.6%	24.8%	18.3%	19.3%	15.6%	10.1%	8.3%	11.9%	9.2%	1.8%
めん類製造業	20.0%	5.0%	35.0%	35.0%	10.0%	15.0%	5.0%	0.0%	0.0%	5.0%	5.0%
そう菜製造業	17.1%	12.2%	9.8%	9.8%	12.2%	7.3%	4.9%	7.3%	7.3%	4.9%	4.9%
すし・弁当・調理パン製造業	20.8%	33.3%	20.8%	25.0%	12.5%	16.7%	25.0%	16.7%	20.8%	8.3%	4.2%

（注）青色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上高いことを、黄色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上低いことを示す。

3. 衛生管理マニュアルのメリット・効果、問題点

(1) 衛生管理マニュアル等のメリット・効果（問7）

衛生管理マニュアル等のメリット・効果について、全食品分野平均の値から10ポイント以上異なる場合を特徴的なケースと位置づける。

「衛生管理に対する従業員の意識が向上した」については、“野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業”の回答率が他の食品分野よりも高くなっている。

「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できている」については、“野菜つけ物製造業”“パン・菓子製造業”の回答率が他の食品分野よりも低くなっている。

「取引先や消費者からの苦情に根拠を持って対応できるようになった」については、“水産物乾製品製造業”の回答率が他の食品分野よりも高くなっている一方で、“すし・弁当・調理パン製造業”の回答率が他の食品分野よりも低くなっている。

「食品事故が少なくなった」については、“野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業”“パン・菓子製造業”の回答率が他の食品分野よりも高くなっている一方で、“しょう油・アミノ酸製造業”の回答率が他の食品分野よりも低くなっている。

「苦情が少なくなった」については、“しょう油・アミノ酸製造業”の回答率が他の食品分野よりも低くなっている。

衛生管理マニュアルのメリット、効果（主要な食品分野別）

	衛生管理 に対する 従業員の 意識が向 上した	担当者が 替わって も同等の 衛生レベ ルが維持 できている	取引先や 消費者か らの苦情 に根拠を 持って対 応できる ようになった	食品事故 が少なく なった	苦情が少 なくなった	洗浄剤、 殺菌剤等 の使用量 が減少し た	その他
全体	80.7%	68.7%	57.5%	36.6%	30.0%	3.4%	1.2%
肉製品製造業	81.9%	72.4%	52.4%	36.2%	31.4%	4.8%	1.0%
牛乳・乳製品製造業	83.7%	71.4%	65.3%	44.9%	38.8%	4.1%	0.0%
水産練製品製造業	79.3%	75.9%	65.5%	44.8%	37.9%	0.0%	6.9%
水産物乾製品製造業	83.3%	62.5%	70.8%	33.3%	37.5%	8.3%	0.0%
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	91.7%	66.7%	62.5%	50.0%	33.3%	0.0%	0.0%
野菜つけ物製造業	80.0%	58.2%	56.4%	40.0%	29.1%	3.6%	5.5%
味そ製造業	86.2%	65.5%	62.1%	31.0%	24.1%	0.0%	0.0%
しょう油・アミノ酸製造業	75.0%	67.9%	53.6%	14.3%	14.3%	0.0%	0.0%
パン・菓子製造業	77.1%	58.7%	50.5%	46.8%	33.9%	4.6%	0.0%
めん類製造業	80.0%	70.0%	65.0%	35.0%	30.0%	0.0%	0.0%
そう菜製造業	78.0%	68.3%	53.7%	41.5%	22.0%	4.9%	2.4%
すし・弁当・調理パン製造業	70.8%	70.8%	41.7%	29.2%	25.0%	4.2%	0.0%

(注) 青色は他の食品分野よりも10ポイント以上高いことを、黄色は他の食品分野よりも10ポイント以上低いことを示す。

(2) 衛生管理マニュアル等の問題点 (問 1 2)

衛生管理マニュアル等の問題点について、全食品分野平均の値から 10 ポイント以上異なる場合を特徴的なケースと位置づける。

「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」については、“牛乳・乳製品製造業”“水産物塩蔵品製造業”“野菜・果実缶詰・農産保存製造品製造業”“しょう油・アミノ酸製造業”の回答率が他の食品分野に比べて高かった一方で、“味そ製造業”“そう菜製造業”の回答率が他の食品分野に比べて低かった。

「ノロウイルス等の有害微生物等に関する最新の情報を保有していないので、現在の衛生管理マニュアルで十分か不安」については、“味そ製造業”“しょう油・アミノ酸製造業”の回答率が他の食品分野に比べて高かった一方で、“水産物乾製品製造業”“めん類製造業”の回答率が他の食品分野に比べて低かった。

「マニュアルに定めた製品毎の加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安」については、“水産物塩蔵品製造業”“めん類製造業”“すし・弁当・調理パン製造業”の回答率が他の食品分野に比べて高かった。

「施設、設備、使用する洗浄・殺菌剤等が変更されたにもかかわらず、衛生管理マニュアルの見直しが行われていない」については、“しょう油・アミノ酸製造業”の回答率が他の食品分野に比べて高かった。

衛生管理マニュアル等の問題点 (主要な食品分野別)

	衛生管理 マニュアルの使用 が従業員に 徹底されて いない	衛生管理 マニュアルが 詳細すぎて、 現場の実態 に合っていない	ノロウイルス等の 有害微生物に 関する最新の 情報を保有し ていないので、 現在の衛生管 理マニュアル で十分か不安	マニュアルに 定めた製品毎 の加熱による 殺菌時間・温 度管理が適正 かどうかにつ いての科学的 データを自社 で保有してい ない不安	苦情が減ら ない	食品事故が 減らない	施設、設備、 使用する洗浄 ・殺菌剤等が 変更されたに もかわらず、 衛生管理マニ ュアルの見直 しが行われて いない	その他
全体	36.4%	11.3%	19.8%	14.9%	6.3%	3.5%	8.5%	10.5%
肉製品製造業	35.2%	9.5%	16.2%	9.5%	5.7%	3.8%	12.4%	13.3%
牛乳・乳製品製造業	40.8%	16.3%	22.4%	6.1%	2.0%	0.0%	4.1%	16.3%
水産練製品製造業	48.3%	6.9%	20.7%	6.9%	17.2%	0.0%	3.4%	10.3%
水産物乾製品製造業	37.5%	4.2%	8.3%	12.5%	8.3%	4.2%	0.0%	8.3%
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	54.2%	16.7%	12.5%	16.7%	8.3%	0.0%	0.0%	4.2%
野菜つけ物製造業	38.2%	10.9%	18.2%	12.7%	9.1%	7.3%	5.5%	16.4%
味そ製造業	17.2%	10.3%	34.5%	13.8%	3.4%	10.3%	10.3%	6.9%
しょう油・アミノ酸製造業	46.4%	10.7%	28.6%	10.7%	7.1%	7.1%	17.9%	0.0%
パン・菓子製造業	32.1%	7.3%	23.9%	18.3%	7.3%	2.8%	9.2%	8.3%
めん類製造業	45.0%	15.0%	10.0%	25.0%	0.0%	0.0%	10.0%	10.0%
そう菜製造業	24.4%	4.9%	22.0%	19.5%	4.9%	7.3%	9.8%	7.3%
すし・弁当・調理パン製造業	29.2%	8.3%	12.5%	33.3%	20.8%	8.3%	0.0%	4.2%

(注) 青色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上高いことを、黄色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上低いことを示す。

4. 衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果の検証状況

(1) 衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果の検証（問10）

自社の衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果を検証している割合について、全食品分野平均の値から10ポイント以上異なる場合を特徴的なケースと位置づける。

「製品検査（微生物検査、理化学検査）を行っている」割合については、“牛乳・乳製品製造業”“野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業”が行っていると回答した割合が他の食品分野に比べて高くなっている一方で、“味そ製造業”“パン・菓子製造業”が行っていると回答した割合が他の食品分野に比べて低くなっている。

「製造現場の環境検査（拭き取り検査など）を行っている」割合については、“牛乳・乳製品製造業”“水産物練製品製造業”“めん類製造業”が行っていると回答した割合が他の食品分野に比べて高くなっている一方で、“野菜つけ物製造業”“味そ製造業”が行っていると回答した割合が他の食品分野に比べて低くなっている。

衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果の検証 (主要な食品分野別)

	製品検査 (微生物 検査、理 化学検 査)を行っ ている	製造現場 の環境検 査(拭き 取り検 査など)を 行っている	してい ない	その他
全体	80.3%	59.6%	9.6%	0.7%
肉製品製造業	82.9%	67.6%	8.6%	1.0%
牛乳・乳製品製造業	95.9%	83.7%	0.0%	0.0%
水産練製品製造業	75.9%	75.9%	3.4%	3.4%
水産物乾製品製造業	79.2%	54.2%	12.5%	0.0%
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	91.7%	62.5%	4.2%	0.0%
野菜つけ物製造業	76.4%	38.2%	16.4%	0.0%
味そ製造業	69.0%	37.9%	13.8%	3.4%
しょう油・アミノ酸製造業	78.6%	53.6%	7.1%	3.6%
パン・菓子製造業	65.1%	54.1%	18.3%	0.0%
めん類製造業	75.0%	70.0%	10.0%	5.0%
そう菜製造業	80.5%	58.5%	14.6%	0.0%
すし・弁当・調理パン製造業	70.8%	62.5%	8.3%	0.0%

(注) 青色は他の食品分野よりも10ポイント以上高いことを、黄色は他の食品分野よりも10ポイント以上低いことを示す。

（２）検証結果の衛生管理マニュアル等の見直しへの反映状況（問１１）

自社の衛生管理マニュアル等に従って実施した製品検査や製造現場の環境検査の結果を衛生管理マニュアル等の見直しに反映している割合について、全食品分野平均の値から 10 ポイント以上異なる場合を特徴的なケースと位置づける。

「反映させている」については、“めん類製造業”の回答率が他の食品分野に比べて高くなっている一方で、“しょう油・アミノ酸製造業”の回答率が他の食品分野に比べて低くなっている。

検証結果の衛生管理マニュアル等の見直しへの反映状況（主要な食品分野別）

	反映させている	反映させていない	無回答	合計
全体	83.1%	6.8%	10.2%	100.0%
肉製品製造業	82.2%	7.8%	10.0%	100.0%
牛乳・乳製品製造業	79.2%	4.2%	16.7%	100.0%
水産練製品製造業	88.5%	7.7%	3.8%	100.0%
水産物乾製品製造業	80.0%	10.0%	10.0%	100.0%
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	87.0%	8.7%	4.3%	100.0%
野菜つけ物製造業	83.7%	14.0%	2.3%	100.0%
味噌製造業	73.9%	4.3%	21.7%	100.0%
しょう油・アミノ酸製造業	70.8%	16.7%	12.5%	100.0%
パン・菓子製造業	85.4%	8.5%	6.1%	100.0%
めん類製造業	100.0%	0.0%	0.0%	100.0%
そう菜製造業	84.8%	9.1%	6.1%	100.0%
すし・弁当・調理パン製造業	88.2%	11.8%	0.0%	100.0%

（注）青色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上高いことを、黄色は他の食品分野よりも 10 ポイント以上低いことを示す。

５．主要な食品分野の衛生管理の実態に係る特徴（まとめ）

- ・牛乳・乳製品製造業は、衛生管理マニュアル等の作成率が他の食品分野と比べて高く、製品検査や製造現場の環境検査の実施率も高く、さらに、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目も様々な項目にわたっている。
- ・水産練製品製造業は、製造現場の環境検査の実施率が高く、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目のうち、「工場施設の衛生管理」「使用水等の管理」「廃棄物及び排水の取扱」に関しては他の食品分野に比べて作成している割合が高くなっている。それでも、「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」「苦情が減らない」などの問題点を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高くなっている。
- ・水産物乾製品製造業は、「食品事故を減らせるから」「苦情が減らせるから」「取引先から作成を指示されているから」といった理由から衛生管理マニュアルを作成する割合が他の食品分野と比べて高い特徴を有しているが、実際に、衛生管理マニュアルのメリット、効果として「取引先や消費者からの苦情に根拠を持って対応できるようになった」を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高くなっている。自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」「廃棄物及び排水

の取扱」といった項目への回答率が他の食品分野と比べて低かった。

- ・野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業は、衛生管理マニュアル等の作成率が他の食品分野と比べて高く、製品検査の実施率も高く、衛生管理マニュアル作成のメリットとして、「衛生管理に対する従業員の意識が向上した」点を挙げる事業者が他の食品分野に比べて高かったものの、依然、「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」といった課題を抱えており、今後、衛生管理マニュアルの中で作成する必要がある項目として、「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」を挙げる事業者の割合が他の食品分野に比べて高かった。
- ・味そ製造業は、製品検査の実施率が低く、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「工場施設の衛生管理」への回答率が他の食品分野と比べて低かったほか、衛生管理マニュアルの問題点として「ノロウイルス等の有害微生物に関する最新の情報を保有していないので、現在の衛生管理マニュアルで十分か不安」を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高かった。
- ・しょう油・アミノ酸製造業は、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」への回答率が他の食品分野と比べて高かった。
- ・めん類製造業は、製造現場の環境検査実施率や検証結果の衛生管理マニュアル等の見直しへの反映を実施している率が他の食品分野に比べて高くなっている。しかし、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「記録の作成及び保守」「工場施設の衛生管理」「原料、仕掛品、食品等の取扱」「従業員に対する衛生教育」「製品の回収、回収品の廃棄」への回答率が他の食品分野に比べて低かったほか、衛生管理マニュアルの問題点として、「マニュアルに定めた製品ごとの加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安」への回答率が他の食品分野に比べて高かった。
- ・すし・弁当・調理パン製造業は、衛生管理マニュアルの作成率が低く、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「記録の作成及び保存」「工場施設の衛生管理」「製品の回収、回収品の廃棄」「廃棄物及び排水の取扱」への回答率が他の食品分野に比べて低かったほか、今後、衛生管理マニュアルの中で作成する必要がある項目として、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高かった。また、衛生管理マニュアルの問題点として、「マニュアルに定めた製品ごとの加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安」「苦情が減らない」への回答率が他の食品分野に比べて高かった。

主要な食品分野の衛生管理の実態に係る特徴のまとめ

	衛生管理マニュアル等の作成率	効果の検証		見直し 反映させている	衛生管理マニュアル等を作成している理由				自社で作成している衛生管理マニュアルの項目									
		製品検査 (微生物検査、理化学検査)を行っている	製造現場の環境検査(抜き取り検査など)を行っている		担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できるから	食品事故を減らせるから	苦情が減らせるから	取引先から作成を指示されているから	保健所から作成を指導されているから	機械・器具の衛生管理	ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	記録の作成及び保存	工場施設の衛生管理(施設、照明、温度管理など)	原料、仕掛品、食品等の取扱い	従業員に対する衛生教育	使用水等の管理	製品の回収、回収品の廃棄	廃棄物及び排水の取扱
肉製品製造業																		
牛乳・乳製品製造業	高い	高い	高い					低い			高い	高い	高い	高い	高い	高い	高い	高い
水産練製品製造業			高い									高い			高い			高い
水産物乾製品製造業						高い	高い	高い					低い					低い
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	高い	高い			低い							高い						
野菜つけ物製造業																		
味そ製造業		低い				低い					低い		低い	高い			高い	
しょう油・アミノ酸製造業				低い	高い	低い	低い	低い					高い			高い		
パン・菓子製造業		低い																
めん類製造業			高い	高い		低い	低い	高い	低い			低い	低い	低い	低い	高い	低い	
そう菜製造業																		
すし・弁当・調理パン製造業	低い							低い		低い	低い	低い	低い				低い	低い
	衛生管理マニュアルの問題点				衛生管理マニュアルのメリット、効果				今後、作成する必要を感じている項目									
	衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない	ノロウイルス等の有害微生物に関する最新の情報を保有していないので、現在の衛生管理マニュアルで十分か不安	マニュアルに定めた製品毎の加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安	苦情が減らない	衛生管理に対する従業員の意識が向上した	担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できている	取引先や消費者からの苦情に根拠を持って対応できるようになった	食品事故が少なくなった	苦情が少なくなった	機械・器具の衛生管理	ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	記録の作成及び保存	工場施設の衛生管理(施設、照明、温度管理など)	原料、仕掛品、食品等の取扱い	従業員に対する衛生教育	使用水等の管理	製品の回収、回収品の廃棄	廃棄物及び排水の取扱
肉製品製造業																		
牛乳・乳製品製造業																	低い	
水産練製品製造業	高い			高い														低い
水産物乾製品製造業		低い					高い										低い	
野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業	高い				高い			高い		高い	高い	低い						
野菜つけ物製造業						低い												
味そ製造業	低い	高い												低い			低い	
しょう油・アミノ酸製造業	高い							低い	低い						低い			
パン・菓子製造業						低い		高い										
めん類製造業			高い											高い			高い	
そう菜製造業																		
すし・弁当・調理パン製造業			高い	高い			低い			高い				高い		高い		

※参考：主要な食品分野の従業員数、年間販売金額

	肉製品製造業		牛乳・乳製品製造業		水産物製品製造業		水産物乾製品製造業		野菜・果実・海藻・菌類・保存食料品製造業		野菜つけ物製造業		味そ製造業		しょう油・アミノ酸製造業		パン・菓子製造業		めん類製造業		そう菜製造業		すし・弁当・調理パン製造業		
	従業員数	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)	回答数 構成比(%)		
5人未満		0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	1	4.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	1	0.9%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
5～9人		0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	1	4.0%	1	1.7%	1	3.4%	0	0.0%	1	0.9%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
10～19人		9	8.4%	3	6.1%	0	0.0%	0	0.0%	1	4.0%	4	6.9%	1	3.4%	2	7.1%	3	2.7%	1	4.8%	1	2.4%	0	0.0%
20～49人		33	30.8%	20	40.8%	13	44.8%	11	44.0%	4	16.0%	21	36.2%	12	41.4%	9	32.1%	29	26.1%	9	42.9%	16	38.1%	4	16.7%
50～99人		31	29.0%	17	34.7%	11	37.9%	6	24.0%	12	48.0%	16	27.6%	11	37.9%	6	21.4%	35	31.5%	6	28.6%	14	33.3%	4	16.7%
100～300人		28	26.2%	8	16.3%	4	13.8%	7	28.0%	6	24.0%	14	24.1%	4	13.8%	11	39.3%	36	32.4%	5	23.6%	6	14.3%	11	45.8%
300人以上		6	5.6%	1	2.0%	1	3.4%	1	4.0%	0	0.0%	1	1.7%	0	0.0%	0	0.0%	6	5.4%	0	0.0%	5	11.9%	5	20.8%
無回答		0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	1	1.7%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
合計		107	100.0%	49	100.0%	29	100.0%	25	100.0%	25	100.0%	58	100.0%	29	100.0%	28	100.0%	111	100.0%	21	100.0%	42	100.0%	24	100.0%

3	肉製品製造業		牛乳・乳製品製造業		水産物製品製造業		水産物乾製品製造業		野菜・果実・海藻・菌類・保存食料品製造業		野菜つけ物製造業		味そ製造業		しょう油・アミノ酸製造業		パン・菓子製造業		めん類製造業		そう菜製造業		すし・弁当・調理パン製造業	
年間販売金額	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)	回答数	構成比(%)
5000万円未満	3	2.8%	0	0.0%	1	3.4%	0	0.0%	1	4.0%	5	8.6%	0	0.0%	0	0.0%	2	1.8%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
5000万円～1億円	5	4.7%	0	0.0%	0	0.0%	2	8.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	2	1.8%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%
1億円～3億円	7	6.5%	0	0.0%	1	3.4%	2	8.0%	3	12.0%	6	10.3%	4	13.8%	1	3.6%	5	4.5%	2	9.5%	2	4.8%	2	8.3%
3億円～10億円	26	24.3%	19	38.8%	18	62.1%	7	28.0%	7	28.0%	25	43.1%	16	55.2%	12	42.9%	60	54.1%	14	66.7%	26	61.9%	10	41.7%
10億円～50億円	48	44.9%	20	40.8%	7	24.1%	11	44.0%	13	52.0%	19	32.8%	9	31.0%	14	50.0%	35	31.5%	4	19.0%	10	23.8%	9	37.5%
50億円以上	15	14.0%	10	20.4%	2	6.9%	2	8.0%	0	0.0%	3	5.2%	0	0.0%	1	3.6%	7	6.3%	1	4.8%	4	9.5%	2	8.3%
無回答	3	2.8%	0	0.0%	0	0.0%	1	4.0%	1	4.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	1	4.2%
合計	107	100.0%	49	100.0%	29	100.0%	25	100.0%	25	100.0%	58	100.0%	29	100.0%	28	100.0%	111	100.0%	21	100.0%	42	100.0%	24	100.0%

第4章 まとめ

ここでは、衛生管理の実態に関するアンケート調査結果を総括した。

本調査で対象とした中小食品製造業の多く（回答者の約 85.3%）は、既に衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などを作成していた。

衛生管理マニュアル等を作成している理由としては、「安全な食品をつくるためには衛生管理が大切と感じているから」への回答が最も多く、次いで「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できるから」「食品事故を減らせるから」となっている。

作成している衛生管理マニュアルには、「従業員の衛生管理」「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「記録の作成及び保存」「工場施設の衛生管理（施設、照明、温度管理など）」「原料、仕掛品、食品等の取扱」といった項目が多く、多くの事業者のマニュアルに含まれている。

今後作成する必要を感じている項目として、「従業員に対する衛生教育」「廃棄物及び排水の取扱」「製品の回収、回収品の廃棄」を挙げた事業者が多かった。

衛生管理マニュアル等のメリット・効果として、「衛生管理に対する従業員の意識が向上した」を挙げる事業者が最も多く、他に「担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できている」「取引先や消費者からの苦情に根拠を持って対応できるようになった」を挙げる事業者も多かった。

一方、衛生管理マニュアル等の問題点として、「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」点を指摘する声が多く、従業員への衛生管理マニュアルの使用の徹底については、時間をかけ、今後とも取り組んでいく必要があることがうかがえた。

自社の衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果を検証している割合は製品検査で8割（80.3%）、製造現場の環境検査で6割（59.6%）となっており、検証結果を衛生管理マニュアル等の見直しに反映させている事業者が多かった。

現時点で衛生管理マニュアル等を作成していない中小食品製造業は回答者全体の 13.0%であったが、その多くは自社で衛生管理マニュアルを作成する必要があると感じている。自社で衛生管理マニュアルを作成するために必要なものとしては、「見本となる事例、記載例」を挙げた事業者が最も多く、「衛生管理マニュアルを作成できる社内の人材」「製造現場に即した専門家からのアドバイス」を必要とする声も多かった。

自社の衛生管理マニュアルの作成・更新に当たり、事業者団体や行政機関に対して「マニュアル作成の手引き・ガイドラインの作成」「モデル・手本となるマニュアル・雛形の作成」「講習会、相談会やセミナーの開催」「情報の提供」「業界単位での対応」などの要望が挙げられた。

以上が中小食品製造業全体の傾向であるが、次ページには主要な食品分野の衛生管理の実態に係る特徴をとりまとめた。

- ・牛乳・乳製品製造業は、衛生管理マニュアル等の作成率が他の食品分野と比べて高く、製品検査や製造現場の環境検査の実施率も高く、さらに、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目も様々な項目にわたっている。
- ・水産練製品製造業は、製造現場の環境検査の実施率が高く、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目のうち、「工場施設の衛生管理」「使用水等の管理」「廃棄物及び排水の取扱」に関しては他の食品分野に比べて作成している割合が高くなっている。それでも、「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」「苦情が減らない」などの問題点を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高くなっている。
- ・水産物乾製品製造業は、「食品事故を減らせるから」「苦情が減らせるから」「取引先から作成を指示されているから」といった理由から衛生管理マニュアルを作成する割合が他の食品分野と比べて高い特徴を有しているが、実際に、衛生管理マニュアルのメリット、効果として「取引先や消費者からの苦情に根拠を持って対応できるようになった」を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高くなっている。自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」「廃棄物及び排水の取扱」といった項目への回答率が他の食品分野と比べて低かった。
- ・野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業は、衛生管理マニュアル等の作成率が他の食品分野と比べて高く、製品検査の実施率も高く、衛生管理マニュアル作成のメリットとして、「衛生管理に対する従業員の意識が向上した」点を挙げる事業者が他の食品分野に比べて高かったものの、依然、「衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない」といった課題を抱えており、今後、衛生管理マニュアルの中で作成する必要を感じている項目として、「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」を挙げる事業者の割合が他の食品分野に比べて高かった。
- ・味そ製造業は、製品検査の実施率が低く、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「工場施設の衛生管理」への回答率が他の食品分野と比べて低かったほか、衛生管理マニ

マニュアルの問題点として「ノロウイルス等の有害微生物に関する最新の情報を保有していないので、現在の衛生管理マニュアルで十分か不安」を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高かった。

- しょう油・アミノ酸製造業は、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」への回答率が他の食品分野と比べて高かった。
- めん類製造業は、製造現場の環境検査実施率や検証結果の衛生管理マニュアル等の見直しへの反映を実施している率が他の食品分野に比べて高くなっている。しかし、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「記録の作成及び保守」「工場施設の衛生管理」「原料、仕掛品、食品等の取扱」「従業員に対する衛生教育」「製品の回収、回収品の廃棄」への回答率が他の食品分野に比べて低かったほか、衛生管理マニュアルの問題点として、「マニュアルに定めた製品ごとの加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安」への回答率が他の食品分野に比べて高かった。
- すし・弁当・調理パン製造業は、衛生管理マニュアルの作成率が低く、自社で作成している衛生管理マニュアルの項目として、「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「記録の作成及び保存」「工場施設の衛生管理」「製品の回収、回収品の廃棄」「廃棄物及び排水の取扱」への回答率が他の食品分野に比べて低かったほか、今後、衛生管理マニュアルの中で作成する必要を感じている項目として、「原料、仕掛品、食品等の取扱」「使用水等の管理」を挙げた事業者の割合が他の食品分野に比べて高かった。また、衛生管理マニュアルの問題点として、「マニュアルに定めた製品ごとの加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安」「苦情が減らない」への回答率が他の食品分野に比べて高かった。

別紙２ 衛生管理の実態に関するインタビュー調査結果

第１章 インタビュー調査の概要

１．調査目的

本調査は、食品を製造する中小企業を対象に、HACCP等の導入の前提となる一般的衛生管理の指導状況、情報収集状況、マニュアル作成時の対応意向等について把握するために行うものである。

今回アンケート調査では約85%の中小企業において、衛生管理についての規約・マニュアル・作業手順書などが作成されていたものの、約13%の中小企業においては作成していないことが確認された。今後、中小企業の衛生管理を一層推進していく上では、現時点で衛生管理マニュアル等を作成していない中小企業にどのような取組をしてもらうか、そのためにどのような働きかけをしていけばよいか、などを検討する必要がある。

インタビュー調査を通じて、衛生管理マニュアル未作成の理由・背景や、業界団体等が作成している既存の衛生管理マニュアルに対する感想・意見、さらには衛生管理の実態を把握することで、当該中小企業に取り組んでもらいたいことやそのための働きかけなどを検討するための有用情報が得られると考え、インタビュー調査を実施するものである。

２．調査対象

アンケート調査回答企業の中で、現時点ではマニュアル等を作成していないが、今後、自社のマニュアルを作成する意向を有している企業をインタビュー調査の対象とした。

上述のインタビュー調査実施の目的を踏まえると、衛生管理マニュアルを作成している製品で、本調査の中でマニュアル分析対象とした製品が望ましいと考えられた。

最終的に、“食肉製品”、“魚肉ねり製品”、“洋菓子”、“生めん類”、“惣菜”、“弁当”を製造している中小企業を対象とした。

３．調査方法

訪問インタビュー調査

４．主な調査項目

- (１) 会社概要
- (２) 衛生管理の実態

- (3) 衛生管理の情報源
- (4) 衛生管理マニュアルを作成していない理由
- (5) 業界団体が作成している衛生管理マニュアルに対する感想、見本としたいマニュアルへの要望
- (6) 業界団体や行政機関への要望

第2章 調査結果の総括

インタビュー調査結果を内容別にまとめると、次のようになる。

1. 衛生管理に係る情報源

中小企業における衛生管理に係る情報源としては、食品分野を問わず、取引先が重要な情報源となっている。

また、インターネットで必要な情報を必要な時に取り出すことも行われている。

さらに、コンサルタントから情報を得るケースもあるが、情報収集に費用を要する場合には、持続せず、途中で関係が切れてしまうこともある。

2. 独自のマニュアルを作成していない理由、マニュアル作成方針

独自の衛生管理マニュアルを作成していない理由としては、マニュアルはなくとも現場力や「基準書」や「チェックシート」で対応できていたことが挙げられる。しかし、今後、マニュアルを作成する意向を有する会社もあり、これらの会社では、業界団体や行政機関の既存のマニュアルを参考に作成する意向を有している。

また、マニュアルを作成できる人材、人材を育てるための資源（お金、時間、フォロー体制）、作成する時間等の資源の不足が挙げられる。

3. 業界団体等が作成しているマニュアルに対する感想

業界団体等が作成しているマニュアルは、参考書的に手元においておくものであれば、有益であるとの意見がある一方で、中小企業が必要と考えるマニュアルのレベルからすると、業界団体等が作成しているマニュアルは抽象的でわかりにくい等、現場で使う場合には落とし込みが必要との意見がある。

4. 見本にしたい業界団体のマニュアルへの要望

マニュアルは、食品分野に絞らない一般的なものと食品分野別のマニュアルの両方ともメリットがあり、それぞれ活用したいとの意見が多い。

マニュアルに盛り込まれる内容面では、法律関係の情報をわかりやすく、検索しやすくまとめたマニュアル、効率的な記録類のサンプルや同業他社の事例などが盛り込まれたマニュアル、食中毒を起こさないための食材取扱いプロセスに関するルールブックなど、様々な要望が出されている。

マニュアルには、具体的な図、表があり、解説があるとより理解しやすく、自社独自のマニュアル作成や工程管理に反映しやすいとの要望もある。

5. 業界団体や行政機関への要望

中小企業においては、業界団体との関係は希薄である場合が多く、業界団体が有力な情報源になりうることは少ない。同様に、保健所や行政機関も監督者ではあっても、有力な情報源になることはあまりない。

むしろ、専門家のアドバイスを必要な時に、安価で受けられることが望まれており、この部分で業界団体や行政機関が何らかのサポートを行うことが期待されている。

また、インタビューをおこなった中小企業では、食品衛生関連情報をインターネット（メールマガジンを含む）で収集しており、よりわかりやすいサイトで信頼できる有用な情報を提供することについて、業界団体や行政機関が積極的に取り組むことが望まれている。

第3章 個別インタビュー調査結果

ここでは、個別インタビュー調査結果を示した。

1. 食肉製品製造業者A社

<会社概要>

- ・鶏肉製品の製造を行っている。

①衛生管理の実態

大手ハムメーカーの品質管理担当者が見に来て問題のないレベルにまで管理を行っている。従来から取引先の要請を受けて、改善を進めてきている。

・工場施設の衛生管理

照明については、冷蔵庫や作業場の温度記録を 365 日連続で記録できる装置を導入し、過去データをトレースできるようにしている。何か異常が発生した場合には、セコムから社長の携帯電話と自宅に連絡が行くようにしている。また、従業員どうしのローラーがけ、手洗い、水分除去の後、エアシャワー室を通らないと、工場内に入室できないようになっている。

・ねずみ、昆虫対策

イカリ消毒に委託し、月 1 回検査を行うほか、昆虫対策として工場建設時から虫ポン（虫をキャッチする装置）を配置し、どのぐらいの頻度で虫が入るかわかるようにしている。通路、サニタリー、作業場の電源は落とすようにしている。また、作業場の雑菌処理を目的にオゾン装置も設置している。

・廃棄物及び排水対策

不可食分は肥料としてリサイクルしている。賞味期限切れは発生しないようにしている。賞味期限切れを起こす可能性のあるものは調味料（たれ）であるが、万が一賞味期限切れを起こした場合には、JAに無料で引渡し、対処してもらっている。

・使用水の管理

製品使用水は、市水のみ（そのまま使用）。

・製品の回収、回収品の廃棄

ビニルの破片が入っていたことはあったが、製品の回収を行ったことはない。スーパーからクレームがあった場合には、検査機関に依頼して報告書を書くこ

ともある。スーパー担当者側に、加熱処理後の肉製品の検査を行っても黄色菌以外は陰性の結果しかでないという食品衛生の知見があれば、このような報告書作成は不要になるのに、実際には費用をかけて作らざるを得ないのが実情である。

から揚げの加工までを同社が行い、スーパーのバックヤードで保管し、スーパーで温めて出したら、味がおかしいという消費者からのクレームを受けたことがあった。これは、スーパーの保管に問題があったために発生したクレームであったが、このようなクレームを同社が受けることもある。

消費者からガラス混入のクレーム及び補償金請求を受けたこともあったが、医療機関と連携し、医療機関での無料受診を提案したら、ぱったりと電話がつかなくなかった。これは明確に金銭目当てのクレームといえる。

現状、クレーム対応の一般的なマニュアルは用意していないが、スーパー、消費者等、フードチェーンに関わる人たちに、食品衛生の正しい知識を伝えていかねばならないと考えている。

・記録の作成と保存

異物（ビニル）、金属探知機で捕捉できないものに注意すべきである。同社では、記録を残して製品を作るようにしている。例えば、ビニルの開封の仕方については、本体と切断した部分が完全に切り離さないようにしている。これをチェックリストで管理している。（最近、羽や硬骨も異物ではないかといってくる加工メーカーもいるほどである。）

・従業員に対する衛生管理

ゴム手袋、マスクについて、自身で持ち込んだものは責任を持って出すようにしている。これも記録をとっている。

②情報源

最近、表示の順番、大文字・小文字での区別の仕方などに注意していないといけいないので、県の食品安全局表示対策課に相談、確認している。

日頃の情報源としては、取引先、インターネット、メールマガジン、群馬県食品衛生協会賛助会員部会などが挙げられる。法改正情報などは、メール配信でも見られるが、直接、行政機関から文書や電話で連絡が来る。

県の食品衛生協会賛助会員部会では、定例会や不定期の講習会で情報収集を行えるほか、企業見学もできるのでメリットがある。一方、食肉学校は牛肉、豚肉メインなので、参加するメリットが感じられない。

③業界団体や行政機関への要望

保健所や群馬県中央食肉衛生検査所の検査を受け、設備面・器具の置き方などで厳しく言われることもあるが、自社を守るためにやってもらっていると理解している。

④マニュアルを作成していない理由

マニュアルをつくっても確実に実行できるものでなければ意味がないと考えている。

ハード面で十分な対応をしてきているので、ソフト面のマニュアルは特段必要なのではないかと考えている。衛生管理のノウハウは常に変えていかなければならないものであり、マニュアルで固定できるようなものではない。

⑤見本としたいマニュアルへの要望

かゆいところに手が届くという意味で、食品分野別のマニュアルを作成する意義はある。

2. 魚肉ねり製品製造業者B社

<会社概要>

- ・魚肉ねり製品（蒲鉾、ちくわ、揚げ物）の製造を行っている。
- ・従業員は、正社員 40 名、パート・アルバイトが 30 名（中国人研修生 18 名）。
- ・紀文の関連会社。

【現在の状態】

品質管理部長は顧客企業である『紀文』出身。3年前に入社。製品は 55%が P B。アイテムは 300 種（製品ラベルの貼付管理が難しい）。冷凍すり身を米国、中国、タイ、ベトナム、マレーシア、インド等から輸入し、加工している。

①衛生管理の実態

マニュアル作成は、品質管理部長が着任してから冷凍メーカーのマニュアルを参考に作成しているが、以前から顧客（紀文など）の要求で、衛生管理は比較的厳しく行われていた。顧客企業からの監査も受けている。加工現場には、限度見本と工程基準、製造基準、変質基準（カンバン）が従来からある。

・工場施設の衛生管理

最も注意しているのは、加熱温度（80 度）と急速（30～40 分）冷却（10 度）。

・機械・器具の衛生管理

従来、真鍮や銅製であった設備は、ステンレスに変わってきている。煮沸は毎日実施、器具の隅に残ってしまう魚肉タンパク源も、次亜塩素酸ソーダ等の薬品を使用して除去している（手順書あり）。

・ねずみ、昆虫対策

サニックス出身の知り合いに月 1 回の消毒とモニタリングを委託している。周辺が田んぼで飛来昆虫が多いため、工場ではエアシャワーと防虫カーテンを使用している。

・廃棄物及び排水対策

廃棄物は毎日回収、排水は下水道へ生放流。

・原料、仕掛品、食品等の取扱

仕掛品の工場内滞留に注意している（なるべく当日中に処理）。先入れ先出しは常に励行。賞味期限は、1.3 倍の安全余裕率で設定（ちくわは 5～6 日、かまぼこは 2 週間程度）。出荷後はチルド陸送がほとんど。

・ **使用水の管理**

製品使用水は、市水のみ（そのまま使用）。井戸水は洗浄用に使用。

・ **製品の回収、回収品の廃棄**

対応するルールはマニュアル化してある。ただし過去に回収は発生していない。苦情の発生源は、すり身の中に元々含まれているビニール片や毛髪の混入。キャップを二重にかぶる等の対策を実施している。

白衣もレンタルし、自社で洗濯はしていない（紀文要求事項）。

・ **記録の作成と保存**

記録類は 100 種程度。保存期間は、だいたい 3 年間。

・ **従業員に対する衛生管理**

検便は〇ー 1 5 7 も含め毎月実施（紀文要求事項）職場のリーダー（課長や係長／ 4 ～ 5 名）が朝礼等の場で指導している。保健所からは DVD を借りて、月 1 回勉強会を実施している。新規入場者には部長自ら教育している。

② **情報源**

県や保健所の講習会は不定期ではあるが毎年 1 回程度ある。問い合わせれば答えてもらえる程度。全蒲連にも加入しているようだが、特段の情報源とはなっていない。インターネットは都度活用しているが、有用な情報にたどり着くかどうかポイント。最も信頼できる情報源は、取引先。

③ **業界団体や行政機関への要望**

県や保健所は、お役所なので、問い合わせに答えてもらえれば良いと思う。業界団体（全蒲連）との関係は希薄。県もしくは市の同業者の業界団体もあるが、親睦がメイン。業界団体や行政機関への要望は特にない。

④ **業界団体が作成しているマニュアルに対する感想**

全蒲連のマニュアルは、見たことがある。『あーそうなんだー』と感じた程度。マニュアル作りには役立つかも知れないが、立派すぎて現場で使えるかどうかは疑問。

⑤ **見本としたいマニュアルへの要望**

現場のレベルに合ったものがほしい。全蒲連では『かまぼこ大学』を開校しているが、このような仕組みは良い。

(http://www.zenkama.jp/news/index_daigakunews.html)。

3. 洋菓子製造業者C社

<会社概要>

- ・洋焼き菓子（アメリカンスイーツの製造卸、P B商品の委託製造）の製造を行っている。
- ・従業員は、社員9名、パート・アルバイトが50～60名。

【現在の状態】

過去に、ISO22000の取得準備をしており、その際に独自の衛生管理マニュアル作成にも取り組んだが、費用がかさみ、途中で断念した経緯がある。マニュアルにはなっていないものの、衛生管理のルールを定め、遵守している。

工場自体は既にHACCP対応の工場になっている。（一般区、準衛生区、衛生区にゾーニングを行い、衛生管理を行っている。）

①衛生管理の実態

同社の衛生管理の特徴として、トレーサビリティを充実させている点が挙げられる。

原料保管室や仕分済原料室に原料が運ばれてくると音で知らせるようになっている。そこで原材料の賞味期限を確認できるほか、計量室では生産ロット単位で賞味期限、原料購入元が確認できるようにしている。また、生産ロットごとにサンプル記録をとっている。

・工場施設の衛生管理

衛生管理の観点からは窓のない施設が要請されるため、原則、窓のない施設となっているが、消防法の観点から、一部には窓をとりつけている。

従業員は、エアーシャワーを通らないと工場内に入れないようになっている。入退室マニュアルをサニタリーエリアに貼っている。

照度管理も行っており、大手取引先からの要請を受け、二次包装室の照度を600ルクス以上にしている。

・機械・器具の衛生管理

機械・器具の操作マニュアル、清掃マニュアルを部屋に貼っている。

・ねずみ、昆虫対策

イカリ消毒に委託し、月1回消毒を実施している。

・廃棄物及び排水対策

グリーストラップの掃除は当番制で実施。

・ **原料、仕掛品、食品等の取扱**

常温の原材料の保管は原料保管室で行い、冷蔵庫・冷凍庫で保管する必要のある原材料は仕分済原料室で保管している。冷蔵庫は5℃、冷凍庫は-18℃に保っており、1日3回の温度管理を実施している。

・ **使用水の管理**

水道水を使用しているため、特段の管理は行っていない。

・ **製品の回収、回収品の廃棄**

トラブル発生時の対処マニュアルをつくりかけたが、途中で断念した。

・ **記録の作成と保存**

大手コーヒーショップ等からの要請があり、各エリアで記録をとるようにしている。また、生産ロットごとにサンプル記録をとっている。(冷蔵庫で保存)

・ **従業員に対する衛生管理**

朝礼は毎日。検便は年2回実施。

② **情報源**

インターネットが主な情報源。アレルギー、表示、JAS法、施設の照度、常温の定義など、日々の衛生管理上の疑問点・不明点などが生じる都度、迅速に調べられる点で優れている。別途、取引先の品質管理担当者に問い合わせることもある。この場合、取引先によりルールが違ふことがある。

保健所は担当者にもよると思うが、現時点では有益な情報源にはなっていない。

③ **業界団体や行政機関への要望**

業界団体や行政機関とのつきあいは特段ないため、特段の要望もない。

ISO22000 取得に向けて取り組んでいた時期は、専門家のアドバイスを随時得られ大変助かっていたが、このような自社の衛生管理について随時アドバイスしてくれる専門家がいるとありがたい。

④ **マニュアルを作成していない理由**

前述したように、ISO22000 取得に向けて、マニュアルの作成に取り組んでいたが、費用の関係で、ISO22000 取得を断念したため、マニュアル作成作業も

頓挫してしまった。体系的なマニュアルはないが、断片的なマニュアルは作成している。

⑤業界団体が作成しているマニュアルに対する感想

ISO22000 取得に向けて会得した知見が全国菓子工業組合連合会の「お菓子の衛生管理マニュアル」に散見され、有益なマニュアルと感じる。

⑥見本としたいマニュアルへの要望

マニュアルは最低限の内容でよいという考え方は危険である。マニュアルは、内容が充実していることにこしたことはない。また、細菌検査の法律的な基準を調べたいなど、法律関係の情報を調べるのに手間がかかるので、わかりやすく、検索しやすくまとめたマニュアルがあると助かる。

4. 生めん類製造業者D社

<会社概要>

- ・栃木県を中心に、うどん、そば、生麺、乾麺など麺類の製造、販売を行っている。
- ・従業員は、社員 15 名、パート・アルバイトが約 55 名。

【現在の状態】

現在、とちぎHACCPにチャレンジ中。

2009 年 7 月の大田原市説明会に参加、マニュアル等の作成に着手。

つい先日、認定機関のプレ審査を受審。2～3 月には正式審査予定。3 年間で 8 万円の費用が必要。対策には特に費用をかけていない。今後の運用管理も今いる人員で対応する。

①衛生管理の実態

以前から何もしていなかったわけではなく、A4 版の写真入り『基準書（皆さん、このように呼んでいました）』を作成し、ラミネートコーティングをして製造現場に張り出していた（2009 年 11 月位から）。製造および衛生管理に関する記録類も 70～80 種あった。顧客である地元コンビニチェーンの年 4 回の立入確認に耐えうるような状況になっていた。

・工場施設の衛生管理

施設保全の専門職がおり、施設内を定期的に巡回確認している。HACCP 取り組みにより、天井も定期的に清掃することになった（年 4 回）。

・機械・器具の衛生管理

設備毎にチェックリストがあり、記録に残している。特に加熱、冷却、洗浄の工程は留意している。

・ねずみ、昆虫対策

イカリ消毒に委託し、年 7 回消毒を実施している。社内では捕虫器による対策を講じている。

・廃棄物及び排水対策

食物残渣は可燃物として毎日排出している（量は不明）。カット野菜は使用しておらず、工場内で野菜（ネギなど）を切っているため、切り端は廃棄している。排水は処理施設あり。ただし、その後どうなるのかは不明。食品リサ

イクル法などの影響で、今後食品廃棄が出ないように廃棄量の測量や発生抑制に取り組む必要があるかもしれないとお伝えしたところ、心配されていた模様。現在作成中のマニュアルには、排水に関しては特に記載していない（とちぎ HACCP で要求されていない模様）。

- ・ **原料、仕掛品、食品等の取扱**

小麦等の主原料は、風袋で納入。受入～製造～出荷までチェックリストで確認する。

特に、要冷凍のものや、袋の外観、賞味期限の確認は徹底して行う。小麦、そば粉、野菜、肉、卵などを取り扱っている。

- ・ **使用水の管理**

製造には井戸水を使用。毎月 6 項目、年に 1 回は 26 項目の検査を実施している。

毎日担当者が、塩素濃度、味、におい、透明度合いを確認している。

- ・ **製品の回収、回収品の廃棄**

対応するルールは以前からあった。ただし過去に発生していない。

- ・ **記録の作成と保存**

HACCP 対応に際し、記録類が 100 種に増えた。保存期間は、法的要求がない場合は、だいたい 1 年間。

- ・ **従業員に対する衛生管理**

朝礼は毎日、現場ミーティングは週 2 回、全体会は毎月 1 回。職場別教育を実施。掲示物やチェックシートをもとに指導。基本的には設備近くのラミネートコーティングした基準書と記録シートの基準を元に、OJT で教育している（現場リーダーと品質管理のメンバー）。

②情報源

保健所、取引先、全麺連などが情報源。全麺連には問い合わせに対するアドバイス機能を期待している（一番信頼している）。制度変更の情報は、メーカーから入ることが多く、その裏づけを全麺連や保健所でとっている。

③業界団体や行政機関への要望

業界団体にも行政機関にも、ほぼ満足している。まちまちな表示基準の統一

を図ってもらえるとありがたい。どんな法律があってどんな規制内容なのか、一目瞭然でわかるところ（窓口やサイト）があると良い。

④マニュアルを作成していない理由

これまではマニュアルがなくても『基準書』と『チェックシート』でコトが足りていたから。とちぎHACCPを取得するにあたっては、マニュアルが必要なため作成した。

⑤業界団体が作成しているマニュアルに対する感想

今回の自社マニュアル作成に際して全麺連発行のマニュアルを参照した。たいへん参考になった。少し文字が多い（少しレベルが高い）ので、もう少し現場に即したカタチのわかりやすい（イラストや写真が多彩な）マニュアルだったら更に良い。製造に関連する部分の記録は仕方ないと思うが、製造に特化していない領域の記録（清掃など）は、もう少し見直すことができるのではないかな。

⑥見本としたいマニュアルへの要望

- ・このままでは記録類が増えるばかりなので、改善に資する効率的な記録類（2～3つの記録をまとめられる帳票など）のサンプルがあるとよい。
- ・同業他社の事例なども具体的な例があると良い（とちぎHACCPの場合、製麺業の事例がなかったのだ）。

5. 惣菜製造業者E社

<会社概要>

- ・昭和 43 年にもやしの製造・販売で創業し、昭和 58 年以降、スーパーマーケット等の要望に応じて、カット野菜、惣菜、菓子を製造・販売している。平成 19 年に農業生産法人を設立し 7,000 坪の畑で野菜・果実を栽培している(とうがん(通年)、ゴーヤ(夏)、マンゴ、ニンジン、レタス(夏)等)。
- ・これまでは主に中国から輸入した野菜を加工・販売していたが、今後の方針としては、県内の野菜を加工し、県内に販売できるようにしたい。沖縄県はよい土がないので、新しい技術(農業工場等)で年間供給をしたい。
- ・社員 45 名、パート・アルバイトが 58 名で計 103 人の従業員で経営している。前社長の思惑でパート・アルバイトから正社員への転換を進めてきた。
- ・社員の高齢化が進み、クーラーの中での労働がきついとやってやめる人も出てきている。体力のある人は加工を、体力が衰えてきた人は農業を担当。
- ・現状は食材の加工業であるが、自らスーパー等に商品の提案ができる開発力をつけたい。また、JIT(ジャスト・イン・タイム)の工場作りを進め、仕入の安定化、在庫なしの加工(加工の効率化)といった工場内の効率化を推進したい。
- ・16 以上の団体に加盟している。沖縄県食品衛生協会と沖縄県商工会議所からの情報量が多い。この二つを活用すれば、県内の飲食料品事業者に情報が伝達されることが期待できる。

【現在の状態】

品質管理責任者は専務が兼務し、品質管理担当者は現場担当者が兼務する形で、品質管理体制を整備している。細菌検査担当者は専任の人間を充てている。外部コンサルタント(消費経済研究所)に月 2 回巡回指導をしてもらっている。

①衛生管理の実態

無料で手に入るマニュアルを参考にして工程管理(手法や条件の設定等)の参考にしている。自前のマニュアルや看板の作成までは至っていないが、専務(品質管理責任者)が中心となって工程管理を行っている。但し、スーパーマーケットからの要望やコンサルタントの指導により、チェックリストをはじめとする記録類は作成、保管している。チェックリストは陳腐化している部分があることから見直し、各種マニュアルは整備されていないことから作成が必要である。

- ・ **工場施設の衛生管理**

冷凍、冷蔵庫の温度管理は1日3回行っている。

- ・ **機械・器具の衛生管理**

包丁やスライサー刃が欠けていないかの管理は、作業前後に行っている。

計量器の管理は日々点検しており、2年に1回計量検定を行っている。

- ・ **ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策**

イカリ消毒と契約し、毎月、モニタリング、薬剤散布、環境調査を実施している。

- ・ **廃棄物及び排水の取扱**

廃棄物は0.5～1.5 t /日で年間500～800万円の廃棄料金を支払っている。

以前、排水を十分に処理せずに放流しているとの指摘を受けたため、1,000万円で排水処理装置を導入し、排水処理を行っている。

- ・ **原料、仕掛品、食品等の取扱**

カット野菜は市場から直接仕入れており、入荷日の記載と使用産地の記録管理を行っている。

- ・ **使用水の管理**

井戸水を使用し、定期的に検査している（2回／年）。

- ・ **製品の回収、回収品の廃棄**

クレームは時々発生している。後手後手の対応となっている。

- ・ **従業員に対する衛生管理**

個人衛生管理表で管理しているほか、粘着ローラーがけの励行、ネットの着用、ポケットなしの制服の導入を行ってきた。

今後は、衛生管理士を育成、採用したい。資格取得、講習会・セミナー参加については、費用と穴埋めする人が不在等の理由でできていない。

②情報源

- ・ 各種メルマガ（内閣府食品安全委員会、検疫所等のメール配信等）、ブローカー（輸入違反事例関連）、コンサルタント（表示関連）、食品関連イベントでの配布物が情報源。

- ・沖縄県食品衛生協会、沖縄県労働基準協会や沖縄商工会議所も情報源となる。
特に、前者は講習会・セミナーを開催している。法改正、通知等を確実に入手する決まったルートはない。

③業界団体や行政機関への要望

- ・食品工場の設備建築、改築に関して中立的な立場で指導して頂けるアドバイザーや、食品工場の省エネ化について指導して頂けるアドバイザーを求む。
- ・食品製造・販売に関する法的要求事項が分かるもの（衛生管理者、労働安全管理者、表示等）がほしい。
- ・人系で製造・加工している場合と機械系で製造・販売している場合とは管理の仕方が異なるので、それぞれ分けて講習会・セミナーがあるとよい。

④マニュアルを作成していない理由

- ・時間がない。
- ・作成できる人材がいない。
- ・人材を育成できる余力がない（人、金）。
- ・本年3月からハード面のマニュアルづくりを進めていきたい。今後、作成するマニュアルには防虫・防鼠や、従業員の衛生管理を盛り込みたい。

⑤業界団体が作成しているマニュアルに対する感想

社団法人日本惣菜協会「惣菜におけるHACCP導入マニュアル」（平成15年1月）やカット野菜のマニュアルなどは過去に見て、現場での衛生管理に生かしている。

⑥見本としたいマニュアルへの要望

- ・マニュアルは食品分野に絞らない一般的なものと食品分野別のマニュアルの両方ともメリットがあり、それぞれ活用したい。
- ・個別具体的なマニュアルになると、非公開で高価なものが多く、入手できない。自社に参考となるマニュアルが無料で入手できるとよい。
- ・具体的な図、表があり、解説があるとより理解しやすく、自社のマニュアルや工程管理に展開しやすい。
- ・法的な要求事項がまとまっているとよい（衛生管理だけでなく表示に関する法令等）。
- ・いろいろなメーカーが機器や薬剤等を売り込みにくるが、正しく判断できる情報が含まれているとよい（例：オゾン水、電気分解水など）。

6. 弁当製造業者 F 社

<会社概要>

- ・社員 14 名、パート・アルバイトが 75 名で約 90 人の従業員で経営している。
- ・店長（すべて分かる）は、以前食品関連の仕事をしており、現在 8 年となる。
- ・築 17 年の 3F 建てビルで、3F が事務所・更衣室、2F が副食の調理、1F が主食の炊飯、盛付、出荷、容器洗浄。
- ・一日 6,000 食製造、販売している（可燃ごみ 200～250kg）。
- ・容器は 90%が洗浄して再利用し、10%が使い捨て容器。

【現在の状態】

- ・3階建ての自社ビル（1F 主調理（炊飯）と出荷、2F 副調理、3F 事務所更衣室）
- ・菅原社長が毎日の朝礼の中で、衛生管理上の問題点があった際には指導を行うほか、現場リーダー責任者（調理場、盛り付け）が持ち場の作業工程の管理を行っている。
- ・3F の更衣室スペースにある掲示板にも衛生管理の注意事項（調理上のミスで事故になりそうなこと、異物混入があった時の苦情内容と対処策等）を貼るようになっている。

①衛生管理の実態

・工場施設の衛生管理

冷蔵・冷凍保管時の温度管理に注意している。温度測定は毎日行っている。建物が古いので、工夫している。

・機械・器具の衛生管理

チェックリストで管理。指を挟んだりしないように注意している。（1年半前に、スライサーの電源を切ったので大丈夫と思って、中に手を入れ清掃しようとした従業員が、指を切断する事故があった。）

回転式炒め機、オーブン、フライヤーなどは使用担当者が責任をもって洗浄して帰るようにしている。

・ねずみ、昆虫対策

駆除は定期的には実施しているが、客先からもらってくるものが少なくない。（配達車のシート下にごきぶりがいついてしまうことがある。）容器の洗浄は洗浄の担当者が責任をもって実施している。（マニュアルを作成し、マニュアルどおりの対応をしようとしても柔軟な対応ができないと感じている。）水温、洗

浄液の濃度等に気をつけている。

近隣の工場閉鎖・解体に伴いねずみが建物に侵入することがあったため、建物のシャッターを作り変え、ねずみが入れない構造にした。

・廃棄物及び排水対策

廃棄物は分別し毎日排出している。生ゴミは可燃物として排出。主にカット野菜以外の葉っぱモノで1日にストッカーで1.5杯、250kgぐらい出ている。廃棄物の搬出前は、丈夫なネットをかけ、保管している。

排水も毎日清掃し、1階・2階のグリーストラップは、週一回清掃している。

・原料、仕掛品、食品等の取扱

原料は直置きしない。調理場の調理タイミングに合わせて原料をもってきてもらうようにしているが、早めに到着するものについては冷凍庫に搬入してもらっている。温度管理に留意している。特に調理済み加工品の保管時。毎日平均して6,000食の弁当を製造。内20個ぐらいに容器の汚れ残りがあるので注意している。容器は、90%以上リユース。異物混入（髪の毛等）は年間12件ぐらい苦情がある。

・使用水の管理

水道水を使用。特に問題はないため、注意は払っていない。

・製品の回収、回収品の廃棄

特に明文化されてはいない。有事の際は、すぐに連絡が入る仕組みになっている。ちょっとした苦情やクレームも、配送担当者を経由して何でも社長の耳に入ってくる。その場合、直接、社長がおわびに行くようにしている。今までに大きな問題（食中毒等）は発生していない。

・記録の作成と保存

フリーハンドであるが、生産数、温度、使用調味料等はレポートに残っている（主に原価計算用とのこと）。検食は一週間保管。

・従業員に対する衛生管理

調理の責任者、盛り付けの責任者が管理。朝礼で指導。白衣は原則クリーニングに出しているが、持ち帰って各自が洗濯することも認めている。6時30分～10時の間にお互いにローラーのかけっこをしている。

業務承継をスムーズ化するため多能工化を進めている。従業員の体調は自己管

理（何かあったら申し出る）を徹底している。

毎年1回（5月）、外部講師を招いて衛生講習会を実施している。

②情報源

- ・顧客である製菓会社や同業他社、損害保険会社、コンサルタント等が情報源。
江戸川区お弁当組合（10社程度）では毎月会合を持っている。最も信頼している情報源は製菓会社。最近の事故例や東京都・厚生労働省・農林水産省の最新情報等を紙ベースで提供してくれている。
- ・毎年5月に実施している衛生講習会でも、自身の関心事についての情報収集が可能。

③業界団体や行政機関への要望

- ・都や全国の団体には加盟していない。（東京都の弁当組合に加盟していたが10年前に退会した。）加盟しているメリットが見出せない。
- ・保健所とは良い関係を維持している。事故の未然防止の視点からの指導や実情に合った指導を期待しているが、年1回の講習会もあり、ほぼ満足している。
- ・今後とも、自社の実情にあったご指導、ご提案を専門家からアドバイスしてもらえるとありがたい。

④マニュアルを作成していない理由

- ・マニュアルがなくても、現場力で対応できているから。
- ・マニュアルを作成する時間不足。（集中して取り組んでも半月から1ヶ月以上はかかると考えている。）
- ・パート主体の職場であり、分厚いマニュアルがあってもパートには読みこなせないなど、立派なマニュアルを作っても役に立たないと思っている。

⑤業界団体が作成しているマニュアルに対する感想

- ・日本べんとう振興協会のマニュアルは初めて見た。参考書的に使ってみたい。
- ・インターネット検索でみつけた東京都の食品衛生マニュアルを基本とし、今後、独自のマニュアルを作成しようと考えているが、東京都のマニュアルは全般的な内容と感じた。

⑥見本としたいマニュアルへの要望

食中毒を起こさないための食材取扱いプロセスに関するルールブックがあれば良い。

別紙3 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題

第1章 調査概要（目的、対象、方法、項目等）

1. 調査目的

中小企業が独自に衛生管理マニュアルを作成する際に参照している可能性のある既存の衛生管理マニュアルの特徴と課題を把握するために、食品分野別に衛生管理マニュアルを収集し、分析するものである。

2. 調査対象

「畜産食品製造業」「水産食料品製造業」「農産食料品製造業」「調味料製造業」「各種食料品製造業」の5つのカテゴリーから主要な製品マニュアルを抽出し、分析することとした。（調査対象製品の選定理由は、後述する第2章をご参照。）

具体的には、以下の11品目の衛生管理マニュアル及び食品全般のマニュアルとして食品全般に係る食品産業センター「HACCP実践のための一般的衛生管理マニュアル」（平成16年3月）を分析対象とした。

- ① 食肉製品
- ② アイスcream
- ③ イカ加工品
- ④ 魚肉ねり製品
- ⑤ 農産物漬物
- ⑥ 味噌
- ⑦ 生めん類
- ⑧ 弁当
- ⑨ 調理パン
- ⑩ 洋菓子
- ⑪ 惣菜

3. 調査方法

文献調査

4. 主な調査項目

- (1) マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）
- (2) 参考になる事例の多さ
- (3) 中小企業にとって事例の分かりやすさ
- (4) 使える雛形のバリエーション

- (5) 中小企業にとって雛形の使いやすさ
- (6) 中小企業にとって記事・文章の分かりやすさ
- (7) ビジュアル面も含めた見やすさ
- (8) 業種特性の反映度合い
- (9) 演習問題の有無
- (10) ワンポイントコラム等の有無

第2章 マニュアル分析対象主要 11 製品の選定理由

1. 基本方針

基本方針として、「畜産食品製造業」「水産食料品製造業」「農産食料品製造業」「調味料製造業」「各種食料品製造業」のカテゴリーから主要な製品マニュアルを抽出し、分析することとした。

2. 畜産食品製造業からの抽出

「その他畜産食品製造業」は除き、「肉製品製造業」「牛乳・乳製品製造業」から代表的な製品マニュアルを分析することとした。

「肉製品製造業」の場合、食肉製品の分類でマニュアルが作成されていること、「牛乳・乳製品製造業」の場合、アイスクリームを代表的製品として取り上げ作成されている場合が多いことから、“食肉製品”、“アイスクリーム”を取り上げることとした。

3. 水産食料品製造業からの抽出

水産食料品製造業の食品分野区分は多岐にわたり、製品マニュアル也多岐にわたることから、事業所数の大きい食品分野の中で、製品マニュアルの数が多い品目を取り上げることとした。

事業所数の大きい食品分野としては、水産練製品製造業、水産物乾製品製造業、水産物塩蔵品製造業が挙げられる。

食品分野別の事業所数（2005 年）

食品分野	事業所数
水産かん詰・びん詰製造業	167
魚肉ハム・ソーセージ製造業	7
水産練製品製造業	1,471
水産物乾製品製造業（海藻加工、寒天）	1,190
水産物塩蔵品製造業	969
水産物くん製品製造業	－（その他の水産食料品）

水産物節製品製造業	－（その他の水産食料品）
-----------	--------------

（資料）食品産業センター「平成 19 年度版食品産業統計年報」

事業所数の大きい食品分野におけるマニュアル整備状況をみると、大日本水産会のみが個々の製品について作成しているマニュアルが多い中で、魚肉ねり製品に関しては、大日本水産会ならびに全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会においてマニュアルが作成されているほか、イカ加工品に関しても大日本水産会ならびに全国いか加工業協同組合においてマニュアルが作成されている。

そのため、“魚肉ねり製品”及び“イカ加工品”を分析対象とすることとした。

4. 農産食料品製造業からの抽出

「その他農産食料品製造業」は除き、「野菜・果実缶詰・農産保存品製造業」「野菜つけ物製造業」から代表的な製品マニュアルを分析することとした。

「野菜・果実缶詰・農産保存品製造業」に特化したマニュアルは存在しないことから、今回は、“野菜つけ物”を対象としたマニュアルを分析することとした。

5. 調味料製造業からの抽出

調味料製造業の食品分野区分は製品別になっており、製品マニュアルも製品別に分かれていることから、事業所数の大きい食品分野の中で、製品マニュアルの数が多い品目を取り上げることとした。

事業所数の大きい食品分野として、味そ製造業、しょう油・アミノ酸製造業が挙げられる。

食品分野別の事業所数（2005 年）

食品分野	事業所数
味そ製造業	818
しょう油・アミノ酸製造業	960
ソース製造業	150
食酢製造業	181

（資料）食品産業センター「平成 19 年度版食品産業統計年報」

味噌の場合、食品事故再発防止にフォーカスした「味噌製造業における食品事故再発防止のためのマニュアル」を作成していることから、“味噌”を取り上げた。

6. 各種食料品製造業からの抽出

各種食料品製造業の食品分野区分は多岐にわたり、製品マニュアル也多岐に

わたることから、事業所数の大きい食品分野の製品マニュアルもしくは同一製品で製品マニュアルが多いものを取り上げることとした。

事業所数の大きい食品分野として、パン・菓子製造業、茶・コーヒー製造業、めん類製造業、豆腐・油揚げ製造業が挙げられる。これらのうち、茶・コーヒー製造業についてはマニュアルが作成されておらず、豆腐・油揚げ製造業はマニュアルが少ないことから、“パン・菓子製造業”“めん類製造業”に関連するマニュアルを分析対象とすることとした。

食品分野別の事業所数（2005 年）

食品分野	事業所数
精穀・製粉業	1,084
糖類製造業	178
パン・菓子製造業	10,023
動植物油脂製造業	237
清涼飲料製造業	673
茶・コーヒー製造業	3,058
でん粉製造業	75
めん類製造業	5,202
豆腐・油揚げ製造業	5,401
あん類製造業	605
冷凍調理食品製造業	684
惣菜製造業	1,419
すし・弁当・調理パン製造業	
レトルト食品製造業	－（その他食料品製造業）

（資料）食品産業センター「平成 19 年度版食品産業統計年報」

同一製品で製品マニュアルが多いものとして、パン、（洋）菓子、生めん類、惣菜、弁当が挙げられ、前述の事業所数の多い食品分野からの抽出結果も加味し、“パン”“洋菓子”“生めん類”“惣菜”“弁当”を取り上げることとした。

第2章 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題

ここでは、食品分野別に衛生管理マニュアルの特徴と課題を概観した。（詳細は、参考資料3をご参照。）

1. 食肉製品

食肉製品に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人全国食肉学校「食肉衛生管理マニュアル」（平成18年8月）及び社団法人食肉加工協会「食肉製品の総合衛生管理製造過程ガイドライン<改訂版>」（平成9年3月）が挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を把握することが可能である。

前者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『ビジュアル面も含めて見やすい』『業種特性が反映されている』『ワンポイントコラム等がある』点が特徴的である。

後者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『業種特性が反映されている』点が特徴といえる。

一方で、いずれのマニュアルにおいても、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「廃棄物及び排水の取扱」「使用水等の管理」に関しては、ビジュアル的な内容が少なく、ビジュアル性を向上させると更によい。

2. アイスクリーム

アイスクリームに関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人日本アイスクリーム協会「HACCP実践のための衛生管理マニュアル」（平成13年3月）及び「アイスクリーム類品質事故対応マニュアル」（平成13年3月）が挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を網羅することが可能である。

前者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使いやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『ビジュアル面も含めて見やすい』『業種特性が反映されている』『ワンポイントコラム等がある』点が特徴的である。

後者は、想定事故例を反面教師として活用できる点が特徴といえる。ただし、「記録の作成及び保存」に関しては、事故報告等のフォーマット例があると更によい。

3. イカ加工品

イカ加工品に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人大日本水産会「HACCP導入マニュアル イカ加工品編」（平成 10 年 3 月）及び「イカ加工品製造業における品質管理システム文書化マニュアル」（平成 16 年 2 月）が挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を網羅することが可能である。

前者は、一般的衛生管理項目のうち、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「廃棄物及び排水の管理」「使用水等の管理」「製品の回収、回収品の廃棄」「従業員の衛生管理」「従業員に対する衛生教育」において、中小企業にとって使いやすいような内容に工夫すると更によい。

後者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『業種特性が反映されている』点が特徴的である。

4. 魚肉ねり製品

魚肉ねり製品に関連する衛生管理マニュアルとして、全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会「魚肉ねり製品のHACCP計画の作成」（平成 20 年 3 月）及び「製造工場の品質・衛生管理（水産ねり製品）」（平成 15 年 3 月）が挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を網羅することが可能である。

前者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使いやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『業種特性が反映されている』点が特徴的である。また、「製品の回収、回収品の廃棄」に関しては、演習問題やワンポイントコラムも用意されている。

後者は、「工場施設の衛生管理」「機械・器具の衛生管理」「原料、仕掛品、食品等の取扱」などで、前者のマニュアルに不足していたビジュアル面を補完している点が特徴的である。

ただし、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「廃棄物及び排水の管理」「使用水等の管理」「製品の回収、回収品の廃棄」においては、ビジュアル的なわかりやすさがあると更によい。

5. 農産物漬物

農産物漬物に関連する衛生管理マニュアルとして、全日本漬物協同組合連合会「浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニュアル」（平成 14 年 3 月）及び大阪府漬物事業協同組合「農産物漬物の安全確保マニュアル」（平成 17 年 1 月）が

挙げられるが、この二つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を把握することが可能である。

前者は、「工場施設の衛生管理」「機械・器具の衛生管理」「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」「原料、仕掛品、食品等の取扱」「従業員の衛生管理」に関し、ワンポイントコラムがある点が特徴的である。

後者は、すべての一般的衛生管理項目に関し、『業種特性が反映されている』『演習問題がある』点が特徴的である。

ただし、「廃棄物及び排水の管理」について、リサイクルや分別に関するコラムがあると更によい。

6. 味噌

味噌に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人中央味噌研究所「味噌製造のための衛生管理基準」（平成 10 年 4 月）、全国味噌工業協同組合「味噌の製造管理とHACCP」及び「味噌製造業における食品事故再発防止のためのマニュアル」（平成 13 年 3 月）が挙げられる。これら三つの衛生管理マニュアルはほぼ同様の内容となっている。

全国味噌工業協同組合「味噌製造業における食品事故再発防止のためのマニュアル」（平成 13 年 3 月）では、動物性異物混入の防止策が具体的に表記されているほか、苦情対応マネジメントシステムをベースにクレーム対応や異物混入防止についてわかりやすく表記されている点が特徴的である。

いずれのマニュアルもイラスト・写真等でわかりやすく表現すれば更によい。また、「記録の作成及び保存」の関係では、使える雛形が少ないため、HACCP計画と対をなす記録のフォーマットがあるとよい。

7. 生めん類

生めん類に関連する衛生管理マニュアルとして、全国製麺協同組合連合会「HACCPマニュアル（総論編、HACCPプラン編、SSOP文書例・記録帳票編）」（平成 13 年 3 月）、「生めん類の衛生規範」（平成 3 年 11 月）及び「生めん類における事故防止と対応マニュアル」（平成 13 年 3 月）が挙げられる。これら三つの衛生管理マニュアルを揃えることで、基本的な衛生管理項目を把握することが可能である。

全国製麺協同組合連合会「HACCPマニュアル（総論編、HACCPプラン編、SSOP文書例・記録帳票編）」（平成 13 年 3 月）では、すべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使いやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『業種特性が反映さ

れている』点が特徴的である。

全国製麺協同組合連合会「生めん類の衛生規範」（平成 3 年 11 月）では、「機械・器具の衛生管理」にかかる管理ポイントを理論的に説明している点が特徴的である。

全国製麺協同組合連合会「生めん類における事故防止と対応マニュアル」（平成 13 年 3 月）では、「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」について発生源毎の対策が明記されていて大変わかりやすい点や「製品の回収、回収品の廃棄」について具体的な手順がフローチャート化されていて大変わかりやすい点、さらには「従業員に対する衛生教育」について Q & A 形式で列挙されており、大変わかりやすい点が特徴的である。

いずれのマニュアルもビジュアル面の見やすさを改善すると更によい。

8. 弁当

弁当に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人日本べんとう振興協会「べんとう自主衛生管理マニュアル」（平成 16 年 3 月）が挙げられる。

このマニュアルでは、「製品の回収、回収品の廃棄」を除くすべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使いやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『ビジュアル面も含めて見やすい』『業種特性が反映されている』点が特徴的である。

「廃棄物及び排水の取扱」に関し、廃棄物やリサイクル副産物の分別・取扱いについて具体的な記述があると更によい。また、「製品の回収、回収品の廃棄」について、有事の際の対応の記述があると更によい。

9. 調理パン

調理パンに関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人日本べんとう振興協会「H A C C P 手法による自主衛生管理マニュアルー調理パン編ー」（平成 13 年 3 月）が挙げられる。

このマニュアルでは、「製品の回収、回収品の廃棄」を除くすべての一般的衛生管理項目に関し、『参考になる事例が多い』『中小企業にとって事例が分かりやすい』『使える雛形のバリエーションが多い』『中小企業にとって雛形が使いやすい』『中小企業にとって記事・文章が分かりやすい』『ビジュアル面も含めて見やすい』『業種特性が反映されている』『ワンポイントコラムがある』点が特徴的である。

「ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策」に関し、動物性異物混入防止の計画からモニタリング、評価に至る対応についての具体的な記述があると更によい。

い。また、「廃棄物及び排水の取扱」に関し、廃棄物やリサイクル副産物の分別・取扱いについての具体的な記述や、「製品の回収、回収品の廃棄」について、有事の際の対応の記述があると更によい。

10. 洋菓子

洋菓子に関連する衛生管理マニュアルとして、全国菓子工業組合連合会「H A C C P の考え方を取り入れたお菓子の衛生管理マニュアル」（平成 11 年 3 月）が挙げられる。

このマニュアルでは、「工場施設の衛生管理」に関し、求められる施設の衛生管理についての言及があり、具体例があって分かりやすい点、「原料、仕掛品、食品等の取扱」に関し、取扱いの留意点や基準が具体的に明示されており、分かりやすい点、「使用水等の管理」に関し、水の消毒基準が分かりやすい明記されている点が特徴的である。

ただし、その他の一般的衛生管理項目については、具体性やビジュアル性を向上させると、中小企業にとって分かりやすくなり、更によい。

11. 惣菜

惣菜に関連する衛生管理マニュアルとして、社団法人日本惣菜協会「惣菜における H A C C P 導入マニュアル」（平成 15 年 1 月）、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法に係る資料」（平成 21 年 10 月）が挙げられる。

前者は、「原料、仕掛品、食品等の取扱」に関し、加熱惣菜、軽度の加熱惣菜、非加熱惣菜に分けて詳しく解説されており、大変わかりやすい点が特徴的である。

後者は、「記録の作成及び保存」に関し、高度化計画認定のための申請書式が揃っている点が特徴的である。

いずれのマニュアルも具体的かつ分かりやすい例示を増やすと更によい。

別紙4 中小企業向け（食品分野別）衛生管理マニュアル作成の留意点

中小企業に対する衛生管理の実態調査結果及び食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と中小企業における利用実態調査の結果から、「中小企業向け（食品分野別）衛生管理マニュアル作成の留意点」を整理した。今後、中小企業向け衛生管理マニュアル等を新規作成、改訂・更新される際には、以下の観点に留意すること。

1 項目の設定

- 1.1 項目の抜け漏れを防止するために、①コーデックス委員会 (CODEX Alimentarius Commission) が示している食品衛生の一般原則 (General Principles of Foods Hygiene CAC/RCP) 1-1969, Rev. 3-1999, Amd. 1999)、②総合衛生管理製造過程承認制度実施要領の別表第1 承認基準で定めている衛生管理の方法、③平成 16 年 2 月 27 日食安発第 0227012 号食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）についての別添「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」で定めている衛生管理について定めている項目が参考になる。特に、世界的に普及、利用されている①コーデックス委員会が示している食品衛生の一般原則を参考にすることが望ましいが、オーソライズされた日本語版が整備されていないので、その内容等を参考に作成された③「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」を添付するので、参考にされたい（添付資料1 参照）。

表 各種原則等の一覧

①コーデックス委員会 が示している食品衛生の 一般原則	②総合衛生管理製造過 程承認制度実施要領	③食品等事業者が実施すべき管理運 営基準に関する指針
原材料の生産	施設設備の衛生管理	農林水産物の採取における衛生管理
施設の設計と設備	従事者の衛生教育	食品取扱施設等における衛生管理 ・ 一般事項 ・ 施設の衛生管理 ・ 食品取扱設備等の衛生管理 ・ そ族及び昆虫対策 ・ 廃棄物および排水の取扱い ・ 食品等の取扱い ・ 使用水等の管理 ・ 食品衛生責任者の設置 ・ 記録の作成及び保存 ・ 回収・廃棄 ・ 管理運営要領の作成 ・ 検食の実施 ・ 情報の提供
食品の取り扱い管理	施設設備、機械器具の保 守点検	食品取扱施設等における食品取扱者 等の衛生管理
施設の保守と衛生管理	そ族昆虫の防除	食品取扱施設等における食品取扱者 等に対する教育訓練

①コーデックス委員会 が示している食品衛生の 一般原則	②総合衛生管理製造過 程承認制度実施要領	③食品等事業者が実施すべき管理運 営基準に関する指針
人の衛生管理	排水及び廃棄物の衛生 管理	運搬
食品の搬送	従事者の衛生管理	販売
製品の情報と消費者の意 識	食品等の衛生的取扱い	表示
食品取扱者の教育・訓練	製品の回収方法	－
－	製品等の試験検査に用 いる機械器具の保守点 検	－

<入手先>

- ①（英語）<http://www.fao.org/docrep/005/Y1579E/y1579e02.htm>
（日本語）HACCPシステム実施のための資料集 社団法人日本食品衛生協
会
- ②http://www1.mhlw.go.jp/topics/kaitei/tpl106-1_13.html
③<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/kanshi/dl/040227-1a.pdf>

2 内容

（理解度向上）

- 2.1 図・表及びその解説が充実していると理解が進む。
- 2.2 説明が難しい項目ほど、イラストや写真を多用すると良い。『目で見える衛生管理』は他の模範となる。
- 2.3 業種特性を踏まえた事例があると、納得感が高まる。
- 2.4 基準や範囲を示す場合は、業種特性を踏まえつつ、より具体的な数値を記載すると理解が進む。
- 2.5 トピックや雑学・うんちく話を『ワンポイントコラム』のような形で各章ごとに配置すると分かりやすい。
- 2.6 皆が知りたいと思う項目や重要な管理ポイントは、本文中で強調して説明するだけでなく、Q&Aに再度記載する等、繰り返し登場させることで、読み手の心にすり込ませると良い。
- 2.7 演習問題や確認テストがあると参画意識が高揚される。各章における解説の後に、ストーリー性のある（具体的な事例を踏まえた）簡単な穴あき設問があると理解度が促進される。

（実効性向上）

- 2.8 チェックシート等帳票の雛型が豊富にある。さらに雛型は、使用した記入例があると更に良い。
- 2.9 製造現場での注意事項、作業事項の徹底のための看板等の見本がある。
- 2.10 製造現場での実際の改善事例が盛り込まれている。

（重要性の認識）

- 2.11 重要なポイントには、その目的や理由を記述する。
- 2.12 過去に発生した事故例（想定事例も含む）を紹介することで、読み手の腹に落ちる。
- 2.13 従業員教育は、具体的な教材（実際の教育に使用するパワーポイント等）が掲載されていると良い。昨今の事情を踏まえ、有事の際の初動対応がいかに重要であるか等も含めておくと良い。
- 2.14 製品の回収等の有事対応は、苦情対応マネジメントシステム（ISO10002）等をベースにPDCAを回す仕組みを紹介すると良い。

3 表記・構成・デザイン

- 3.1 皆が知りたいと思う項目や重要な管理ポイントは、囲み記事、フォント書式変更、下線等本文中で強調する。
- 3.2 文字と図・表、写真等のバランスを考慮する。
- 3.3 見たい・知りたい情報に効率的にたどりつくために目次、キーワードにより検索ができるとうい。
- 3.4 ストーリー性のあるマニュアル（例えば、ひとりの新人社員が各衛生管理項目を一から学び、演習課題をクリアして成長する姿を一人称的に体験できるようなもの）も、感情移入されることで理解度が促進されると思われる。

添付資料：平成16年2月27日食安発第0227012号食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）についての別添「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」

（最終改正：平成20 年4 月22 日）

（別添）

食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）

第1 農林水産物の採取における衛生管理

食用に供する農林水産物の採取にあたっては、次の管理を行うこと。

- （1） じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、廃棄物、有毒物質等を適切に管理することにより、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染を防止すること。
- （2） 食用として明らかに適さない物は、分別すること。
- （3） 廃棄物（排水を含む。）は、衛生上支障がない方法で処理すること。
- （4） 採取、保管及び輸送にあつては、そ族、昆虫、化学物質、異物、微生物等による汚染防止を図ること。
- （5） 温度、湿度管理その他必要な措置を通じて、食品の腐敗、変敗等を防止すること。
- （6） 施設は清掃及び適切な補修により清潔かつ適切に維持管理されていること。
- （7） 食用に供する農林水産物の取扱者の衛生管理が行われていること。

第2 食品取扱施設等における衛生管理

1 一般事項

- （1） 日常点検を含む衛生管理を計画的に実施すること。
- （2） 施設設備及び機械器具の構造及び材質並びに取り扱う食品の特性を考慮し、これらの適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定め、必要に応じ手順書を作成すること。手順書の作成に当たっては、清掃、洗浄及び消毒の手順について、清掃又は洗浄を行う場所、機械器具、作業責任者、清掃又は洗浄の方法及び頻度、モニタリング方法等必要な事項を記載することとし、必要に応じ、専門家の意見を聴くこと。
- （3） （2）に定める清掃、洗浄及び消毒の方法が適切かつ有効であるか必要に応じ評価すること。
- （4） 施設、設備、人的能力等に応じた食品の取扱いを行い、適切な受注管理を行うこと。

2 施設の衛生管理

- （1） 施設及びその周辺は、定期的に清掃し、施設の稼働中は常に衛生上支障のないように維持すること。
- （2） 製造、加工、処理、調理、保管、販売等を行う場所には、不必要な物品等を置かないこと。
- （3） 施設の内壁、天井及び床は、常に清潔に保つこと。
- （4） 施設内の採光、照明及び換気を十分に行うとともに、必要に応じ、適切な温度及び湿度の管理を行うこと。
- （5） 窓及び出入口は、開放しないこと。やむをえず、開放する場合にあつては、じん埃、そ族、昆虫等の侵入を防止する措置を講ずること。
- （6） 排水溝は、排水がよく行われるよう廃棄物の流出を防ぎ、かつ、清掃及び補修を行うこと。

(7) 便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行うこと。

(8) 施設内では動物を飼育しないこと。

3 食品取扱設備等の衛生管理

(1) 衛生保持のため、機械器具（清掃用の機械器具を含む。）は、その目的に応じて使用すること。

(2) 機械器具及び分解した機械器具の部品は、金属片、不潔異物、化学物質等の食品へ混入を防止するため、洗浄及び消毒を行い、所定の場所に衛生的に保管すること。また、故障又は破損があるときは、速やかに補修し、常に適正に使用できるよう整備しておくこと。

(3) 機械器具及び機械器具の部品の洗浄に洗剤を使用する場合は、適正な洗剤を適正な濃度で使用するすること。

(4) 温度計、圧力計、流量計等の計器類及び滅菌、殺菌、除菌又は浄水に用いる装置について、その機能を定期的に点検し、その結果を記録すること。

(5) ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させること。とくに、食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、汚染の都度又は作業終了後に洗浄消毒を十分に行うこと。

(6) 洗浄剤、消毒剤その他化学物質については、使用、保管等の取扱いに十分注意するとともに、必要に応じ容器に内容物の名称を表示する等食品への混入を防止すること。

(7) 施設、設備等の清掃用器材は、使用の都度洗浄し、乾燥させ、専用の場所に保管すること。

(8) 手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておくこと。

(9) 洗浄設備は、常に清潔に保つこと。

(10) 食品の放射線照射業にあつては、1日1回以上化学線量計を用いて線量を確認し、その結果の記録を2年間保存すること。

4 そ族及び昆虫対策

(1) 施設及びその周囲は、維持管理を適切に行うことにより、常に良好な状態に保ち、そ族及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ、排水溝の蓋等の設置により、そ族、昆虫の施設内への侵入を防止すること。

(2) 年2回以上、そ族及び昆虫の駆除作業を実施し、その実施記録を1年間保管すること。また、そ族又は昆虫の発生を認めたときには、食品に影響を及ぼさないように直ちに駆除すること。

(3) 殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合には、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。

(4) そ族又は昆虫による汚染防止のため、原材料、製品、包装資材等は容器に入れ、床又は壁から離して保管すること。一端開封したものについても蓋付きの容器に入れる等の汚染防止対策を講じた上で、保管すること。

5 廃棄物および排水の取扱い

(1) 廃棄物の保管及びその廃棄の方法について、手順書を作成すること。

(2) 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液又は汚臭がもれないように常に清潔にしておくこと。

(3) 廃棄物は、作業に支障のない限り、食品の取扱い又は保管の区域（隣接する区域を含む。）に保管しないこと。

(4) 廃棄物の保管場所は、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう適切に管理すること。

(5) 廃棄物及び排水の処理は適切に行うこと。

6 食品等の取扱い

(1) 原材料の仕入に当たっては、衛生上の観点から品質、鮮度、表示等について点検し、点検状況を記録するよう努めること。

また、原材料に寄生虫、病原微生物、農薬、動物用医薬品、有毒物、腐敗物、変敗物又は異物を含むことが明らかな場合であって、通常の加工、調理等ではこれらが許容できる水準まで死滅又は除去されない場合は、当該原材料を受け入れないこと。

(2) 原材料として使用する食品は、適切なものを選択し、必要に応じて前処理を行ったのち、加工に供すること。保存に当たっては、当該食品に適した状態及び方法で行うこと。

(3) 冷蔵庫（室）内では、相互汚染が生じないように、区画して保存すること。

(4) 添加物を使用する場合には、正確に秤量し、適正に使用すること。

(5) 食品の製造、加工又は調理において、病原微生物その他の微生物及びそれらの毒素が、完全に又は安全な量まで死滅又は除去されていること。

(6) 食品は、当該品の特性（水分活性、pH、微生物による汚染状況）、消費期限又は賞味期限、製造加工の方法、包装形態、生食用や加熱加工用等の使用方法等に応じて冷蔵保存する等、調理、製造、保管、運搬、販売等の各過程において時間及び温度の管理に十分配慮して衛生的に取り扱うこと。なお、総合衛生管理製造過程の承認を取得している施設にあっては、実施計画に基づいて管理すること。

(7) とくに食品衛生に影響があると考えられる次の工程の管理に、十分配慮すること。

① 冷却

② 加熱

③ 乾燥

④ 添加物の使用

⑤ 真空調理又はガス置換包装

⑥ 放射線照射

(8) 食品間の相互汚染を防止するため、次の点に配慮すること。

① 未加熱又は未加工の原材料は、そのまま摂取される食品と区分して取り扱うこと。

② 製造、加工又は調理を行う区画へは当該区画で作業を行う食品取扱者以外の者が立ち入ることのないようにすること（ただし、当該食品取扱者以外の者の立入りによる食品等の汚染のおそれがない場合はこの限りでない。）。また、これらの区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行うこと。

③ 食肉等の未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行うこと。

(9) 原材料（特に生鮮物）の保管に当たっては、使用期限等に応じ適切な順序（いわゆる先入れ、先出しなど）で使用されるよう配慮すること。

(10) 器具及び容器包装は、製品を汚染や損傷から保護し、適切な表示が行えるものを使用すること。また、再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものを用いること。

(11) 食品等の製造又は加工に当たっては、以下の事項の実施に努めること。

① 原材料及び製品への金属、ガラス、じん埃、洗浄剤、機械油等の化学物質等の異物の混入防止のための措置を講じ、必要に応じ検査すること。

- ② 原材料、製品及び容器包装をロット毎に管理し、記録すること。
- ③ 製品毎にその特性、製造及び加工の手順、原材料等について記載した製品説明書を作成し、保存すること。
- ④ 分割、細切された食肉等について、異物の混入がないかを確認すること。異物が認められた場合には、汚染の可能性がある部分を廃棄すること。
- ⑤ 原材料として使用していないアレルギー物質が製造工程において混入しないよう措置を講ずること。
- (12) 原材料及び製品について自主検査を行い、規格基準等への適合性を確認し、その結果を記録するよう努めること。

7 使用水等の管理

- (1) 食品取扱施設で使用する水は、飲用適の水であること。ただし、次のような場合は、この限りではないが、これらの水が食品に直接接触する水に混入しないようにすること。
- ① 暖房用蒸気、防火用水等、食品製造に直接関係ない目的での使用。
- ② 冷却や食品の安全に影響を及ぼさない工程における清浄海水等の使用。
- (2) 水道水以外の水を使用する場合には、年1回以上（食品の冷凍又は冷蔵業、マーガリン又はショートニング製造業（もっぱらショートニング製造を行うものは除く。）又は、食用油脂製造業にあっては4月に1回以上）水質検査を行い、成績書を1年以上（取り扱う食品等の賞味期限を考慮した流通期間が1年以上の場合は当該期間）保存すること。ただし、不慮の災害等により水源等が汚染されたおそれがある場合には、その都度水質検査を行うこと。
- (3) 水質検査の結果、飲用不適となったときは、直ちに使用を中止し、保健所長の指示を受け、適切な措置を講ずること。
- (4) 貯水槽を使用する場合は、定期的に清掃し、清潔に保つこと。
- (5) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、殺菌装置又は浄水装置が正常に作動しているかを定期的に確認し、記録すること。
- (6) 氷は、適切に管理された給水設備によって供給された飲用適の水からつくること。また、氷は衛生的に取り扱い、貯蔵すること。
- (7) 使用した水を再利用する場合にあっては、食品の安全性に影響しないよう必要な処理を行うこととし、処理工程は適切に管理すること。

8 食品衛生責任者の設置

- (1) 営業者（食品衛生法（昭和23年法律第233号。）第48条の規定により食品衛生管理者をおかななければならない営業者を除く。以下この項において同じ。）は、施設又はその部門ごとに、当該食品取扱者及び関係者のうちから食品衛生に関する責任者（以下、「食品衛生責任者」という。）を定めておくこと。
- (2) 食品衛生責任者は、都道府県知事、指定都市長及び中核市長（以下「知事等」という。）が行う講習会又は知事等が適正と認めた講習会を定期的に受講し、常に食品衛生に関する新しい知見の習得に努めること。
- (3) 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。
- (4) 食品衛生責任者は、食品衛生上の危害の発生防止のため、施設の衛生管理の方法や食品衛生に関する事項について必要な注意を行うとともに営業者に対し意見を述べるよう努めること。
- (5) 営業者は、（4）の規定による食品衛生責任者の意見を尊重すること。

9 記録の作成及び保存

- (1) 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、保存するよう努めること。

- (2) 記録の保存期間は、取り扱う食品等の流通実態(消費期限又は賞味期限)等に応じて合理的な期間を設定すること。
- (3) 食中毒等の食品衛生上の危害の発生を防止するため、国、都道府県等から要請があった場合には、当該記録を提出すること。
- (4) 製造し、又は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ること。

10 回収・廃棄

- (1) 販売食品等に起因する食品衛生上の問題が発生した場合において、消費者に対する健康被害を未然に防止する観点から、問題となった製品を迅速かつ適切に回収できるよう、回収に係る責任体制、具体的な回収の方法、当該施設の所在する地域を管轄する保健所等への報告等の手順を定めること。
- (2) 販売食品等に起因する食品衛生上の危害が発生した場合において、回収された製品に関し、廃棄その他の必要な措置を的確かつ迅速に行うこと。
- (3) 回収された当該品は、通常製品と明確に区別して保管し、保健所等の指示に従って適切に廃棄等の措置を講ずること。
- (4) 回収等を行う際は、必要に応じ、消費者への注意喚起等のため、当該回収等に関する公表について考慮すること。

11 管理運営要領の作成

- (1) 施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底すること。
- (2) 定期的に製品検査やふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、(1)で作成した管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直すこと。

12 検食の実施

- (1) 飲食店営業のうち、弁当屋及び仕出し屋にあつては、原材料、調理済み食品ごとに、48時間以上(ただし、日・祭日及び振替休日、休業日にまたがる場合は、日・祭日及び振替休日、休業日の翌日まで)検食を保存すること。なお、原材料は、洗浄殺菌等を行わず、購入した状態で保存すること。
- (2) 上記の場合、製品の配送先、配送時刻及び配送量も記録し保存すること。

13 情報の提供

- (1) 消費者に対し、販売食品等についての安全性に関する情報提供に努めること。
- (2) 製造、加工又は輸入した食品等に関する消費者からの健康被害(医師の診断を受け、当該症状が製造、加工又は輸入した食品等に起因する又はその疑いがあると診断されたもの)及び食品衛生法に違反する食品等に関する情報について、保健所等へ速やかに報告すること。

第3 食品取扱施設等における食品取扱者等の衛生管理

- (1) 食品取扱者の健康診断は、食品衛生上必要な健康状態の把握に留意して行うこと。
- (2) 保健所から検便を受けるべき旨の指示があったときには、食品取扱者に検便を受けさせること。
- (3) 次の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにすると

ともに、医師の診断を受けさせること。

- ① 黄疸
- ② 下痢
- ③ 腹痛
- ④ 発熱
- ⑤ 発熱をともなう喉の痛み
- ⑥ 皮膚の外傷のうち感染が疑われるもの（やけど、切り傷等）
- ⑦ 耳、目または鼻からの分泌（病的なものに限る）
- ⑧ 吐き気、おう吐

皮膚に外傷があつて上記⑥に該当しない者を従事させる際には、当該部位を耐水性を有する被覆材で覆うこと。

- (4) 食品取扱者が一類感染症の患者、二類若しくは三類感染症の患者又は無症状病原体保有者であることが判明した場合は、保菌していないことが判明するまで食品に直接接触する作業に従事させないこと。
- (5) 食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域にはそのまま入らないこと。また、指輪等の装飾品、腕時計、ヘアピン、安全ピン等を食品取扱施設内に持ち込まないこと。
- (6) 食品取扱者は、食肉等が直接接触する部分が繊維製品その他洗浄消毒することが困難な手袋を原則として使用しないこと。
- (7) 食品取扱者は、常に爪を短く切り、マニキュア等は付けないこと。作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けることが望ましい。
- (8) 食品取扱者は、食品の取扱作業中に次のような行動は慎むこと。

- ① 手又は食品を取り扱う器具で髪、鼻、口又は耳にふれること
- ② 作業中たん、つばをはくこと
- ③ 喫煙
- ④ 食品取扱区域での飲食
- ⑤ 防護されていない食品上でくしゃみ、咳をすること

また、食品取扱者は、所定の場所以外では着替え、喫煙、飲食等を行わないこと。

- (9) 食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせ、本項で示した食品取扱者等の衛生管理の規定に従わせること。

第4 食品取扱施設等における食品取扱者等に対する教育訓練

- (1) 食品等事業者、食品衛生管理者又は食品衛生責任者は、製造、加工、調理、販売等が衛生的に行われるよう、食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施すること。
- (2) この衛生教育には、上記第2に示す各種手順等（1(2)、5(1)、6(6)、10(1)、11）に関する事項を含むものとする。
- (3) とくに洗浄剤等の化学物質を取り扱う者に対しては、その安全な取扱いについての教育訓練を実施すること。
- (4) 教育訓練の効果について定期的に評価し、必要に応じそのプログラムを修正すること。

第5 運搬

- (1) 食品の運搬に用いる車両、コンテナ等は、食品や容器包装を汚染するようなもので

あつてはならない。また、容易に洗浄、消毒ができる構造のものを使用し、常に清潔にし、補修を行うこと等により適切な状態を維持すること。

- (2) 食品と食品以外の貨物を混載する場合には、食品以外の貨物からの汚染を防止するため、必要に応じ、食品を適切な容器に入れる等食品以外の貨物と区分けすること。
- (3) 運搬中の食品がじん埃や有毒ガス等に汚染されないよう管理すること。
- (4) 品目が異なる食品や食品以外の貨物の運搬に使用した車両又はコンテナを使用する場合は、効果的な方法により洗浄し、必要に応じ消毒を行うこと。
- (5) バルク輸送の場合、必要に応じ、食品専用の車両又はコンテナを使用すること。その場合は、車両、コンテナに食品専用であることを明示すること。
- (6) 運搬中の温度、湿度その他の状態の管理に注意すること。
- (7) 配送時間が長時間に及ばないよう配送ルート等にも留意し、時間の管理に注意すること。
- (8) 弁当等にあつては、摂食予定時間を考慮した配送をする等、適切な出荷時間に注意すること。

第6 販売

- (1) 販売量を見込んだ仕入れを行う等、適正な販売を行うこと。
- (2) 直接日光にさらしたり、長時間不適切な温度で販売したりすることのないよう衛生管理に注意すること。

第7 表示

食品衛生法に基づき適正な表示を行うこと。なお、消費期限の表示について、弁当の類にあつては、必要に応じ時間まで記載すること。

<参考資料>

参考資料 1 中小企業に対する衛生管理の実態に関するアンケート調査票

平成 21 年 9 月 28 日

各 位

品質管理・衛生管理の実態に関するアンケート調査への御協力をお願い（依頼）

財団法人食品産業センター

拝啓 時下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

日頃は、当センターの事業にご理解とご協力賜り厚く御礼申し上げます。

2003 年（平成 15 年）3 月に食品安全基本法が制定され、これを受けて食品衛生法などの食品関連法も大幅に改正されました。これに伴い、食品原材料の生産から消費までのそれぞれの段階における自主管理を徹底し、食の安全を確保していくことが要請されるようになりました。経験や勘だけではなく、客観的で科学的根拠に基づいた衛生手法での対応が求められるところです。

本調査は、中小企業における食品安全のための衛生管理手法の導入状況や、今後導入可能な管理手法のあり方を検討するために必要となる情報を入手いたしたく、実施するものです。

以上の趣旨に鑑み、本アンケート調査にご協力くださいますようお願い申し上げます。

ご多忙の折、恐縮ではございますが、ご回答いただきましたアンケート票を同封の返信用封筒に入れ、**10月16日（金）**をめどにご返送くださいますようお願い申し上げます。

敬 具

貴社の送付先情報につきましては、食品産業協議会の会員名簿から入手いたしましたが、本アンケート調査の実施にのみ利用させていただき、他の目的には使用いたしません。

また、アンケート調査の結果は、統計的に処理させていただきますので、貴社のお名前やご回答結果が、そのまま外部に公表されることは一切ございません。

なお、本アンケート調査の調査票作成、アンケート発送・回収・集計業務は、三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社に委託しております。アンケート調査に関するお問い合わせは、以下の連絡先にご連絡くださいますようお願い申し上げます。

《アンケート調査に関するお問い合わせ先》

三菱UFJリサーチ&コンサルティング株式会社

〒108-8248 東京都港区港南2-16-4

環境・エネルギー部 櫻井（さくらい）

TEL：03-6711-1243、FAX：03-6711-1289

E-mail：sakusaku@murc.jp

衛生管理の実態に関するアンケート調査票

本アンケート調査でお聞きする質問に対し、選択肢の中からあてはまる番号に○をつけてください。1つだけ○をつける場合と複数○をつけてよい場合がございます。個々の質問の指示に従って、ご回答ください。回答後、同封の返信用封筒に封入し、そのまま投函ください。

問1 製造している食品は？ 最もあてはまる番号に1つ○をつけてください。

◎畜産食品製造業

1.肉製品製造業 2.牛乳・乳製品製造業 3.その他畜産食品製造業()

◎水産食料品製造業

4.水産かん詰・びん詰製造業 5.魚肉ハム・ソーセージ製造業 6.水産練製品製造業
7.水産物乾製品製造業 8.水産物塩蔵品製造業 9.水産物くん製品製造業
10.水産物節製品製造業 11.その他水産食料品製造業()

◎農産食料品製造業

12.野菜・果実缶詰・農産保存食料品製造業 13.野菜つけ物製造業
14.その他農産食料品製造業()

◎調味料製造業

15.味そ製造業 16.しょう油・アミノ酸製造業 17.ソース製造業 18.食酢製造業
19.その他調味料製造業()

◎各種食料品製造業

20.精穀・製粉業 21.糖類製造業 22.パン・菓子製造業
23.動植物油脂製造業 24.その他動植物油脂製造業()
25.清涼飲料製造業 26.茶・コーヒー製造業 27.でん粉製造業 28.めん類製造業
29.豆腐・油揚げ製造業 30.あん類製造業 31.冷凍調理食品製造業
32. そう(惣)菜製造業 33. すし・弁当・調理パン製造業 34. レトルト食品製造業

◎その他

35.その他食料品製造業()

問2 貴社の企業全体の従業員数（パートを含む）は？ 最もあてはまる番号に1つ○をつけてください。

1. 5人未満 2. 5～9人 3. 10～19人 4. 20～49人
5. 50～99人 6. 100～300人 7. 300人以上
(うち、パート・臨時従業員 _____人)

問3 貴社の企業全体の年間販売金額は？ 最もあてはまる番号に1つ○をつけてください。

1. 5,000万円未満 2. 5,000万円～1億円 3. 1億円～3億円
4. 3億円～10億円 5. 10億円～50億円 6. 50億円以上

問4 自社で衛生管理についての規約・マニュアル、作業手順書など(以下では衛生管理マニュアルと言います。)を作成していますか。最もあてはまる番号に1つ○をつけてください。

- | | | |
|------------|-------|-------|
| 1. 作成している | ————→ | (問6へ) |
| 2. 作成していない | ————→ | (問5へ) |

問5 自社で衛生管理マニュアルを作成する必要があると思いますか？ 最もあてはまる番号に1つ○をつけてください。

- | | | |
|---------------------|--------|-----------|
| 1. 必要があると思う | } ———→ | (問 5-1 へ) |
| 2. どちらかと言うと必要があると思う | | |
| 3. 必要だとは思わない | ————→ | (問 5-2 へ) |
| 4. わからない | | |

問 5-1(問5で「1、2」に回答された方にのみ、お伺いします。)自社で衛生管理マニュアルを作成するために必要なものは何とお考えですか。理由のすべてに○をして下さい。

- | |
|-------------------------|
| 1. 見本となる事例、記載例 |
| 2. 衛生管理マニュアルを作成できる社内の人材 |
| 3. 製造現場に即した専門家からのアドバイス |
| 4. その他() |

————→ 問6へお進みください。

問 5-2(問5で「3」に回答された方にのみ、お伺いします。)自社で衛生管理マニュアルを作成する必要がないと感じている理由のすべてに○をして下さい。

- | |
|--|
| 1. 少人数で製造しているので、衛生管理マニュアルを作成しなくとも衛生管理を徹底できるから |
| 2. これまで食品事故・苦情がないから |
| 3. 焼き・揚げの工程があるので、殺菌が十分に行われ、衛生管理が徹底していると考えているから |
| 4. 毎日、製品検査を実施して合格品のみを出荷しているので、衛生管理マニュアルを作成しなくとも衛生管理は十分と考えているから |
| 5. 文書化しなくとも衛生管理は実施しているから |
| 6. その他() |

————→ 問13へお進みください。

問6 自社で衛生管理マニュアルを作成している理由のすべてに○をして下さい。

- | |
|---------------------------------|
| 1. 担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できるから |
| 2. 苦情が減らせるから |
| 3. 食品事故を減らせるから |
| 4. 安全な食品をつくるためには衛生管理が大切と感じているから |
| 5. 取引先から作成を指示されているから |
| 6. 保健所から作成を指導されているから |
| 7. その他() |

問7 自社の衛生管理マニュアルのメリット・効果と感じている理由のすべてに○をして下さい。

1. 担当者が替わっても同等の衛生レベルが維持できている
2. 苦情が少なくなった
3. 食品事故が少なくなった
4. 衛生管理に対する従業員の意識が向上した
5. 取引先や消費者からの苦情に根拠を持って対応できるようになった
6. 洗浄剤・殺菌剤等の使用料が減少した
7. その他()

問8 自社で作成している衛生管理マニュアルの項目のすべてに○をしてください。

- | | |
|--|--|
| 1. 工場施設の衛生管理
(施設、照明、温度管理など) | 2. 機械・器具の衛生管理
(洗浄・消毒の徹底、食品への混入防止など) |
| 3. ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策
(外部委託を含む) | 4. 廃棄物及び排水の取扱
(廃棄物の保管や手順書の作成など) |
| 5. 原料、仕掛品、食品等の取扱
(仕入れ時の点検、加熱殺菌、各工程における温度、時間等の管理、二次汚染防止など) | |
| 6. 使用水等の管理
(貯水槽の清掃、水質検査など) | 7. 記録の作成及び保存
(仕入元、出荷記録、検査記録など) |
| 8. 製品の回収、回収品の廃棄
(回収責任者、回収方法、適切な廃棄など) | 9. 従業員の衛生管理
(手洗い、検便、健康診断など) |
| 10. 従業員に対する衛生教育 | |
| 11. その他 () | |

問9 今後、作成する必要を感じている項目について、問8の項目番号を参考に○をして下さい。

- | | | | | | | | | | |
|---------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|
| 1 . | 2 . | 3 . | 4 . | 5 . | 6 . | 7 . | 8 . | 9 . | 10 . |
| 11. () | | | | | | | | | |

問10 自社の衛生管理マニュアルに従って実施した衛生管理の効果を検証していますか？

該当するものすべてに○をして下さい。

- | | |
|------------------------------|----------|
| 1. 製品検査(微生物検査、理化学検査)を行っている | } → 問11へ |
| 2. 製造現場の環境検査(拭き取り検査など)を行っている | |
| 3. していない | } → 問12へ |
| 4. その他() | |

問11 問10の結果を衛生管理マニュアル等の見直しに反映させていますか？

- | | |
|------------|-------------|
| 1. 反映させている | 2. 反映させていない |
|------------|-------------|

問12 自社の衛生管理マニュアルの問題点について教えてください。

該当する理由すべてに○をして下さい。

1. 衛生管理マニュアルの使用が従業員に徹底されていない
2. 衛生管理マニュアルが詳細すぎて、現場の実態に合っていない
3. ノロウイルス等の有害微生物等に関する最新の情報を保有していないので、現在の衛生管理マニュアルで十分か不安
4. マニュアルに定めた製品毎の加熱による殺菌時間・温度管理が適正かどうかについての科学的データを自社で保有していないので不安
5. 苦情が減らない
6. 食品事故が減らない
7. 施設、設備、使用する洗浄・殺菌剤等が変更されたにもかかわらず、衛生管理マニュアルの見直しが行われていない
8. その他()

問13 自社の衛生管理マニュアル作成・更新に当たって、事業者団体や行政機関に要望する事項がございましたらご記入下さい。

1. 事業者団体に対して

2. 行政機関に対して

問14 本アンケートの内容について、インタビュー調査にご協力いただける方は以下に連絡先をご記入下さい。

貴社名		
ご所属・役職		
ご芳名		
連絡先	電話:	FAX:
	E-mail:	

これでアンケートは終了です。ご協力いただきありがとうございました。

参考資料2 インタビューチェックリスト

チェック項目	インタビュー内容記載欄
①衛生管理の実態（可能であれば現場を見せていただく） －工場施設の衛生管理（照明、温度管理） －機械・器具の衛生管理 －ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策 －廃棄物及び排水の取扱 －原料、仕掛品、食品等の取扱 －使用水の管理 －製品の回収、回収品の廃棄 －記録の作成及び保存 －従業員に対する衛生管理	
②衛生管理に関する有効な情報源（新聞、ニュース、インターネット、業界団体、専門書など）は何か？ どこからの情報を最も信頼しているか？	
③業界団体や行政機関の連絡・サポート体制の現状と期待・要望	
④衛生管理に関するマニュアルを作成していない理由・背景	
⑤業界団体が作成している現在の衛生管理マニュアルに対する感想・意見 （インタビュー先の主要製品が今回のマニュアル分析対象製品と異なる場合は、食品産業センターマニュアルを対象とする）	
⑥自社で衛生管理に関するマニュアルを作成する際に見本としたいマニュアルへの意見・要望	

参考資料3 食品分野別の衛生管理マニュアルの特徴と課題整理表

- 本資料は、以下の主要業種において整備されてきた衛生管理マニュアルの特徴と課題をとりまとめ、中小企業の一般的衛生管理推進に資するマニュアル充実の方向性について分析したものである。
- これらのマニュアルは、作成時期も一定ではなく、読者に伝えたい内容や重点ポイントも異なる等、各業態毎に様々な目的や意図を有していることを認識した上で、当該マニュアルの特徴や傾向について主観的な判断で評価したものである。

- ①食肉製品
- ②アイスクリーム
- ③イカ加工品
- ④魚肉ねり製品
- ⑤農産物漬物
- ⑥味噌
- ⑦生めん類
- ⑧弁当
- ⑨調理パン
- ⑩洋菓子
- ⑪惣菜
- ⑫食品全般

- ・ 各業種とも、最初に業種特性を概観し、次に、マニュアルの特徴と課題をとりまとめ、最後に、中小企業の一般的衛生管理に資するマニュアル充実の方向性を分析した。
- ・ 判断の基準は『○：比較的分りやすい・見やすい、全体を網羅している』、『△：比較的やや分りにくい、一部に偏っている』、『－：記述・記載なし』とした。

<業種特性>

<業種で作成しているマニュアルの特徴と課題のとりまとめフレーム>

①	マニュアル等の名称				最終更新年月				発行団体名		
		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
①	1.工場施設の衛生管理										
	2.機械・器具の衛生管理										
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策										
	4.廃棄物及び排水の取扱										
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱										
	6.使用水等の管理										
	7.記録の作成及び保存										
	8.製品の回収、回収品の廃棄										
	9.従業員の衛生管理										
	10.従業員に対する衛生教育										

<中小企業の一般的衛生管理に資するマニュアル充実の方向性の分析結果の記入欄>

	全体的なコメント（改善のポイント等）
1.工場施設の衛生管理	
2.機械・器具の衛生管理	
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	
4.廃棄物及び排水の取扱	
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	
6.使用水等の管理	
7.記録の作成及び保存	
8.製品の回収、回収品の廃棄	
9.従業員の衛生管理	
10.従業員に対する衛生教育	

①食肉製品

＜業種特性＞

食肉およびその加工品は、栄養価が高い故に微生物が繁殖しやすく、食中毒細菌の危険性に常にさらされている。
わが国の食肉製品の規格基準は、諸外国に例を見ないほど厳しいものであるが、結果として食肉加工においては
後進国であった日本が短期間のうちに食肉加工先進国と方を並べるほど安全性の高い製品を世の中に送り出すことを可能にした。

マニュアル等の名称		食肉衛生管理マニュアル				最終更新年月		平成18年8月		発行団体名	社団法人全国食肉学校
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	仕掛品は床から40cm以上に置く	○	○	△	△	○	○	○	－	○
	2.機械・器具の衛生管理	まな板はなるべくステンレス製にすべき	○	○	△	△	○	○	○	－	○
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策		△	△	△	△	○	○	○	－	○
	4.廃棄物及び排水の取扱	排水溝はなるべく用いない	△	△	△	△	○	○	○	－	○
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	微生物による汚染の可能性は、牛肉＜豚肉＜鶏肉の順に高くなる	○	○	△	△	○	○	○	－	○
	6.使用水等の管理	60度以上の温水を洗浄には使用しない	○	○	△	△	○	○	○	－	○
	7.記録の作成及び保存		－	－	－	－	－	－	－	－	○
	8.製品の回収、回収品の廃棄		－	－	－	－	－	－	－	－	○
	9.従業員の衛生管理	食肉にアルコールが付着すると変性するので、消毒用のアルコールは、よく揮発させる	○	○	△	△	○	○	○	－	○
	10.従業員に対する衛生教育		△	△	△	△	○	○	○	－	○

マニュアル等の名称		食肉製品の総合衛生管理製造過程ガイドライン<改訂版>				最終更新年月		平成9年3月		発行団体名	社団法人日本食肉加工協会
②		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	用途に応じた構造の要件がある	○	△	○	△	○	△	○	－	－
	2.機械・器具の衛生管理	機械・器具に応じた洗浄・殺菌方法を選択することが重要	○	○	○	○	○	△	○	－	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策		○	△	△	△	○	△	○	－	－
	4.廃棄物及び排水の取扱	肉片、脂肪片の確実撤去がポイント	○	△	△	△	○	△	○	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱		○	○	○	○	○	○	○	－	－
	6.使用水等の管理		○	△	△	△	○	△	○	－	－
	7.記録の作成及び保存		○	△	○	△	○	△	○	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄		○	△	△	△	○	△	○	－	－
	9.従業員の衛生管理		○	△	○	△	○	△	○	－	－
	10.従業員に対する衛生教育	階層に応じた教育の実施が重要	○	△	△	△	○	△	○	－	－

	全体的なコメント（改善のポイント等）
1.工場施設の衛生管理	②で基本的な項目は概ね理解できる。①でビジュアル面を補完している。
2.機械・器具の衛生管理	①と②の二つを揃えることで、基本的な項目をおさえることができるが、溶剤の濃度等に関する記述は具体性に欠ける。
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	②で基本的な項目をおさえることができるが、ビジュアル的には少し物足りない。
4.廃棄物及び排水の取扱	②で基本的な項目をおさえることができるが、ビジュアル的には少し物足りない。
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	①と②の二つを揃えることで、基本的な項目をおさえることができる。①はビジュアル面を補完している。
6.使用水等の管理	②で基本的な項目をおさえることができるが、ビジュアル的には少し物足りない。
7.記録の作成及び保存	①と②の二つを揃えることで、基本的な項目をおさえることができる。②は記入例も充実しているが、溶剤の濃度や時間・頻度等に関する記述は具体性に欠ける。。
8.製品の回収、回収品の廃棄	②で基本的な項目をおさえることができるが、ビジュアル的には少し物足りない。
9.従業員の衛生管理	①と②の二つを揃えることで、基本的な項目をおさえることができる。①はビジュアル面を補完している。
10.従業員に対する衛生教育	①と②の二つを揃えることで、基本的な項目をおさえることができる。①はビジュアル面を補完している。

②アイスクリーム

＜業種特性＞

アイスクリーム製品は、冷凍保管、冷凍流通されるため、細菌の繁殖による品質事故は極めて起こりにくい、一方では多品種少量生産、ライフサイクルが短いこと、充填機に開放部分が多いこと、人手の介在する工程が多いこと等の特徴があり、細菌の二次感染防止と異物混入防止には、特段の注意が必要である。

マニュアル等の名称		HACCP実践のための衛生管理マニュアル				最終更新年月		平成13年3月		発行団体名	社団法人日本アイスクリーム協会
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	製造ライン停止時の処置が重要	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	2.機械・器具の衛生管理	脂肪分・たんぱく質など付着した成分を除去するために独特な洗浄が求められる	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	動物性異物混入より微生物汚染が肝要	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	4.廃棄物及び排水の取扱		○	○	○	○	○	○	○	－	○
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	加温温度及び時間がキーポイント	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	6.使用水等の管理	残留塩素の基準を明記	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	7.記録の作成及び保存		○	○	○	○	○	○	○	－	○
	8.製品の回収、回収品の廃棄		－	－	－	－	－	－	－	－	－
	9.従業員の衛生管理		○	○	○	○	○	○	○	－	○
	10.従業員に対する衛生教育		○	○	○	○	○	○	○	－	○

マニュアル等の名称		アイスクリーム類品質事故対応マニュアル				最終更新年月		平成13年3月		発行団体名	社団法人日本アイスクリーム協会
②		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理		○	△	△	△	△	△	△	－	－
	2.機械・器具の衛生管理	切り粉混入の想定事故例あり	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	昆虫(コクゾー)混入の想定事故例あり	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	4.廃棄物及び排水の取扱		△	△	△	△	△	△	△	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	大腸菌群検出の想定事故例あり	○	○	○	○	○	○	○	－	－
	6.使用水等の管理	塩素水混入の想定事故例あり	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	7.記録の作成及び保存		△	△	△	△	△	△	△	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄	想定事故例が豊富	○	○	△	○	○	○	○	－	－
	9.従業員の衛生管理	毛髪混入の想定事故例あり	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	10.従業員に対する衛生教育	拡大防止と発生時の対応が重要	△	△	△	△	△	△	△	－	－

	全体的なコメント（改善のポイント等）
1.工場施設の衛生管理	①はイラストや写真でたいへん分りやすく記述してある。②は想定事故例を反面教師として活用することができる。
2.機械・器具の衛生管理	①はイラストや写真でたいへん分りやすく記述してある。②は想定事故例を反面教師として活用することができる。
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	①はイラストや写真でたいへん分りやすく記述してある。②は想定事故例を反面教師として活用することができる。
4.廃棄物及び排水の取扱	①は、文章と写真でわかりやすく解説している。②は、想定事故例を反面教師として活用することができる。
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	①はイラストや写真でたいへん分りやすく記述してある。②は想定事故例を反面教師として活用することができる。
6.使用水等の管理	①は、文章と写真でわかりやすく解説している。②は、想定事故例を反面教師として活用することができる。
7.記録の作成及び保存	①は記録様式や記載例が豊富で分りやすい。②事故報告等のフォーマット例があれば更によい。
8.製品の回収、回収品の廃棄	①は記述なし。②は各段階毎の対応手順及び想定事故例が豊富でたいへん分りやすく、他の見本となり得る。
9.従業員の衛生管理	①はイラストや写真でたいへん分りやすく記述してある。②は想定事故例を反面教師として活用することができる。
10.従業員に対する衛生教育	②拡大防止と発生時の対応、具体的には記者会見等にも言及しており、たいへん使い勝手がよい

③イカ加工品

＜業種特性＞

イカ加工品(さきいか、いかくん等)の原料となるイカは、大腸菌などの微生物による汚染リスクが高い。
 これら多くの細菌は、60度5分以上の加熱で死滅するため、CCP管理とその後の衛生管理が重要である。
 イカ加工品は、常温で流通されるため、カビをはじめとする微生物が発生しやすい。
 品質の劣化を防ぎ、安全性を確保するために水分活性(Aw)値を用いて管理している。

マニュアル等の名称		HACCP導入マニュアル イカ加工品編			最終更新年月		平成10年3月		発行団体名	社団法人大日本水産会	
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント(業種特性)	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	蒸煮工程があるため換気が重要	○	○	○	○	○	○	○	—	—
	2.機械・器具の衛生管理	水分活性値が重要	○	○	△	△	○	△	○	—	—
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策		△	△	△	△	△	△	△	—	—
	4.廃棄物及び排水の取扱		△	△	△	△	△	△	△	—	—
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	微生物による汚染リスクが高い	○	○	○	○	○	○	○	—	—
	6.使用水等の管理		△	△	△	△	△	△	△	—	—
	7.記録の作成及び保存		○	○	○	○	○	○	○	—	—
	8.製品の回収、回収品の廃棄		△	△	△	△	△	△	△	—	—
	9.従業員の衛生管理	動線計画を重視	○	○	○	○	○	○	○	—	—
	10.従業員に対する衛生教育		△	△	△	△	△	△	△	—	—

マニュアル等の名称		イカ加工品製造業における品質管理システム文書化マニュアル			最終更新年月		平成16年2月		発行団体名	大阪府漬物事業協同組合	
②		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント(業種特性)	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	空気の清浄度も求められる	○	○	△	△	○	△	○	—	—
	2.機械・器具の衛生管理	サニテーション方法の検証も重要	○	○	△	△	○	△	○	—	—
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	外部委託の際のチェックポイントも重要	○	○	△	△	○	△	○	—	—
	4.廃棄物及び排水の取扱		○	○	△	△	○	△	○	—	—
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	商品の形状に応じた対応が求められる	○	○	○	○	○	△	○	—	—
	6.使用水等の管理	井戸水使用時の検査項目を明記	○	○	△	△	○	△	○	—	—
	7.記録の作成及び保存		○	○	△	△	○	△	○	—	—
	8.製品の回収、回収品の廃棄	原因に応じた対策が重要	○	○	○	○	○	△	○	—	—
	9.従業員の衛生管理		○	○	○	○	○	△	○	—	—
	10.従業員に対する衛生教育	階層別教育の必要性に言及	○	○	○	○	○	△	○	—	—

	全体的なコメント(改善のポイント等)
1.工場施設の衛生管理	①と②二つ揃うと、たいへん分りやすい
2.機械・器具の衛生管理	①と②二つ揃うと、たいへん分りやすい。特に②は機器ごとの管理ポイントを理解することができる。
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	①では不十分だが、②で具体的な対策を理解することができる
4.廃棄物及び排水の取扱	①では不十分だが、②で具体的な対策を理解することができる
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	①と②二つ揃うと、たいへん分りやすい
6.使用水等の管理	①では不十分だが、②で具体的な対策を理解することができる
7.記録の作成及び保存	①と②二つ揃うと、たいへん分りやすい
8.製品の回収、回収品の廃棄	①では不十分だが、②で応急処置～原因の究明～再発防止策まで理解することができる
9.従業員の衛生管理	①では不十分だが、②で具体的な対策を理解することができる
10.従業員に対する衛生教育	①では不十分だが、②で具体的な計画と実施要綱を理解することができる

④魚肉ねり製品

＜業種特性＞

水産ねり製品は、鮮魚から製品を一貫して製造してきたが、冷凍すり身の開発によって、大規模工場が出現し、ねり製品の生産が右肩あがりの急成長をみた。

しかし、今は生産量も落ち着き、中間原料としての冷凍すり身の品質は多様化し、鮮魚を原料としたねり製品への回帰も一部みられるようになった。

水産ねり製品製造は、加熱殺菌工程を除いた全工程における一貫した鮮度保持、すなわち低温保持が肝要である。

また、加熱殺菌工程においては、簡易包装製品の加熱条件である製品の中心温度を75度に保って殺菌を行わなければならない。

流通段階では10度以下の状態を維持することも求められる。

マニュアル等の名称		魚肉ねり製品のHACCP計画の作成			最終更新年月		平成20年3月		発行団体名	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会	
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	結露の発生も要注意	○	○	○	○	○	△	○	－	－
	2.機械・器具の衛生管理	冷蔵庫内も品目ごとに区画整理されていることが求められる	○	○	○	○	○	△	○	－	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	室内の空気の流れを考慮して捕虫器を設置すること	○	○	○	○	○	△	○	－	－
	4.廃棄物及び排水の取扱	ゼロエミッションの必要性についても言及している	○	○	○	○	○	△	○	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	pH、水分活性や加熱状況により保存条件が異なる特性をもつ	○	○	○	○	○	○	○	－	－
	6.使用水等の管理	ボイラーの蒸気を使用する際の注意点を明記	○	○	○	○	○	△	○	－	－
	7.記録の作成及び保存		○	○	○	○	○	△	○	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄	回収プログラムとして『ロットコードシステム』の必要性についても言及している	○	○	○	○	○	△	○	○	○
	9.従業員の衛生管理	手洗いのタイミングも明記している	○	○	○	○	○	△	○	－	－
	10.従業員に対する衛生教育	参考図書が明記されている	○	○	○	○	○	△	○	－	－

マニュアル等の名称		製造工場の品質・衛生管理（水産ねり製品）			最終更新年月		平成15年3月		発行団体名	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会	
②		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	乾燥した原料保管場所が必要	△	○	△	○	○	○	○	－	－
	2.機械・器具の衛生管理	脱水機の摩擦熱防止処置が重要	△	○	△	○	○	○	○	－	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策		△	△	△	△	△	△	△	－	－
	4.廃棄物及び排水の取扱		－	－	－	－	－	－	－	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	除鱗工程が重要	△	○	△	○	○	○	○	－	－
	6.使用水等の管理	適切な水温、硬度、pHも求められる	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	7.記録の作成及び保存		△	△	△	△	△	△	△	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄		－	－	－	－	－	－	－	－	－
	9.従業員の衛生管理		△	△	△	△	△	△	△	－	－
	10.従業員に対する衛生教育		△	△	△	△	△	△	△	－	－

	全体的なコメント（改善のポイント等）
1.工場施設の衛生管理	①で必要不可欠な項目はすべて理解できる。②でビジュアル面を補完している。
2.機械・器具の衛生管理	①と②の二つを揃えることで、必要不可欠な項目をおさえることができる。②はビジュアル面を補完している。
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	①で必要不可欠な項目をおさえることができるが、ビジュアル的には少し物足りない。
4.廃棄物及び排水の取扱	①で必要不可欠な項目をおさえることができるが、ビジュアル的には少し物足りない。
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	①と②の二つを揃えることで、必要不可欠な項目をおさえることができる。②はビジュアル面を補完している。
6.使用水等の管理	①で必要不可欠な項目をおさえることができるが、ビジュアル的には少し物足りない。
7.記録の作成及び保存	①と②の二つを揃えることで、必要不可欠な項目をおさえることができる。①は記入例も充実している。
8.製品の回収、回収品の廃棄	①で必要不可欠な項目をおさえることができるが、ビジュアル的には少し物足りない。
9.従業員の衛生管理	①と②の二つを揃えることで、必要不可欠な項目をおさえることができる。②はビジュアル面を補完している。
10.従業員に対する衛生教育	①と②の二つを揃えることで、必要不可欠な項目をおさえることができる。②はビジュアル面を補完している。

⑤農産物漬物

＜業種特性＞

漬物の原材料である農産物は、受入時に土砂や昆虫などの異物混入の危険性がある。
梅漬、梅干、生姜漬は、pHが4. 8以下と低く、奈良漬は酒精成分を含むため、微生物汚染による食中毒の危険性は低い。
浅漬やキムチは、低温管理による微生物の増殖防止が衛生面の重要な管理事項である。
保存性の乏しい製品は、製造後速やかに10度以下で保存することが必要である。

マニュアル等の名称		浅漬及びキムチの製造・衛生管理マニュアル			最終更新年月		平成14年3月		発行団体名	全日本漬物協同組合連合会	
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	具体的かつ細やかなゾーニングが重要	△	○	△	○	○	○	○	－	○
	2.機械・器具の衛生管理	出荷前の予冷が重要	△	○	△	○	○	○	○	－	○
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	農産物が主原料なので、虫等の異物混入多し。単独槽を組み合わせた連続洗浄が効果的。	△	△	△	△	○	△	○	－	○
	4.廃棄物及び排水の取扱		－	－	－	－	－	－	△	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	細菌が増殖しやすい温度帯で加工する	○	○	△	○	○	○	○	－	○
	6.使用水等の管理		－	－	－	－	○	－	△	－	－
	7.記録の作成及び保存		△	△	△	△	△	△	△	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄	状況に応じた対応が肝要	△	○	△	○	○	○	○	－	－
	9.従業員の衛生管理		△	○	△	○	○	○	－	－	○
	10.従業員に対する衛生教育	衛生教育のモデルあり	△	○	△	○	○	○	－	－	－

マニュアル等の名称		農産物漬物の安全確保マニュアル			最終更新年月		平成17年1月		発行団体名	大阪府漬物事業協同組合	
②		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理		△	△	△	△	△	△	○	○	－
	2.機械・器具の衛生管理	細菌を増殖させないための機器管理が重要	△	△	△	△	△	△	○	○	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	網目の異なる3個のカゴがポイント	△	△	△	△	△	△	○	○	－
	4.廃棄物及び排水の取扱		△	△	△	△	△	△	○	○	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	温度帯管理が重要	○	○	△	○	○	○	○	○	－
	6.使用水等の管理	遊離残留塩素がポイント	△	△	△	△	△	△	○	○	－
	7.記録の作成及び保存		△	△	△	△	△	△	○	○	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄	事故発生時の対応を明記	△	△	△	△	△	△	○	○	－
	9.従業員の衛生管理		△	△	△	△	△	△	○	○	－
	10.従業員に対する衛生教育		△	△	△	△	△	△	○	－	－

	全体的なコメント（改善のポイント等）
1.工場施設の衛生管理	①は、工程とゾーニングの関係が明らかにされており良い。
2.機械・器具の衛生管理	①は、粘着ローラの工夫事例がワンポイントで解説されており、分りやすい。
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	①は、工場周囲の環境モデルが図示されており、分りやすい。②は、排水溝のトラップが図示されており、分りやすい。
4.廃棄物及び排水の取扱	①②ともに、一般的な記述はあるものの、具体的ではない。リサイクルや分別に関するコラムがあると更に良い。
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	①は、工程毎の取扱い注意点が明確になっており良い。②は、表示に関する言及あり。
6.使用水等の管理	①②ともに、一般的な記述はある。特性要因がなければ、これで良いと思う。
7.記録の作成及び保存	①は、記録類に関する言及が薄い。②は、使える記録類が一部含まれている。
8.製品の回収、回収品の廃棄	①は、有事の際の保健所への届出例が記載されており良い。
9.従業員の衛生管理	①は、イラストで分りやすく説明している。②は、マニュアル内演習で肝心な部分は押さえている。
10.従業員に対する衛生教育	①は、衛生教育のモデルで具体例を挙げている。②は、マニュアル内演習を進めていくうちに、自然に理解される形式をとっており、中小企業にとってはかなり分りやすい

⑥味噌

<業種特性>

発酵食品である味噌の特徴は、製造時に必ず麹菌と食塩を用い、更に発酵成熟過程において、耐塩性酵母や有用微生物の働きを有効に活用するところである。製造工程において、仮に衛生細菌などが混入するようなことがあったとしても、食塩の雑菌抑制効果や耐塩性の有用微生物の作用により、菌の増殖は困難である。
異物混入には、十分注意を払う必要がある。

①	マニュアル等の名称	味噌製造のための衛生管理基準			最終更新年月		平成10年4月		発行団体名	社団法人中央味噌研究所	
		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	不浸透性材料の使用を推奨	○	△	△	△	△	△	△	－	△
	2.機械・器具の衛生管理	洗浄のし易さを強調	△	△	△	△	△	△	△	－	△
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	金網、網戸の設置を要件とす	△	△	△	△	△	△	△	－	△
	4.廃棄物及び排水の取扱	清掃のし易さを強調	△	△	△	△	△	△	△	－	△
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	仕込み・発酵等、独特の工程管理法が重要	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	6.使用水等の管理	滅菌された水を使用	△	△	△	△	△	△	△	－	△
	7.記録の作成及び保存		△	△	△	△	△	△	△	－	△
	8.製品の回収、回収品の廃棄	有事対応には言及していない	－	－	－	－	－	－	－	－	－
	9.従業員の衛生管理		△	△	△	△	△	△	△	－	△
	10.従業員に対する衛生教育		△	△	△	△	△	△	△	－	△

②	マニュアル等の名称	味噌の製造管理とHACCP			最終更新年月		不明		発行団体名	全国味噌工業協同組合連合会	
		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	不浸透性材料の使用を推奨	－	△	－	－	△	△	△	－	－
	2.機械・器具の衛生管理	洗浄のし易さを強調	－	△	－	－	△	△	△	－	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	金網、網戸の設置を要件とす	－	△	－	－	－	－	△	－	－
	4.廃棄物及び排水の取扱	清掃のし易さを強調	－	△	－	－	－	－	△	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	仕込み・発酵等、独特の工程管理法が重要	○	○	○	○	○	○	○	－	－
	6.使用水等の管理	滅菌された水を使用	－	△	－	－	－	－	△	－	－
	7.記録の作成及び保存		－	△	－	－	－	－	△	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄	有事対応には言及していない	－	－	－	－	－	－	－	－	－
	9.従業員の衛生管理		－	△	－	－	－	－	△	－	－
	10.従業員に対する衛生教育		－	△	－	－	－	－	△	－	－

③	マニュアル等の名称	味噌製造業における食品事故再発防止のためのマニュアル			最終更新年月		平成13年3月		発行団体名	全国味噌工業協同組合連合会	
		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	不浸透性材料の使用を推奨	○	△	△	△	△	△	△	－	△
	2.機械・器具の衛生管理	洗浄のし易さを強調	△	△	△	△	△	△	△	－	△
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	金網、網戸の設置を要件とす	△	△	△	△	△	△	△	－	△
	4.廃棄物及び排水の取扱	清掃のし易さを強調	△	△	△	△	△	△	△	－	△
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	仕込み・発酵等、独特の工程管理法が重要	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	6.使用水等の管理	滅菌された水を使用	△	△	△	△	△	△	△	－	△
	7.記録の作成及び保存		△	△	△	△	△	△	△	－	△
	8.製品の回収、回収品の廃棄	クレーム対応に力点を置く	○	○	△	○	○	○	○	－	△
	9.従業員の衛生管理		△	△	△	△	△	△	△	－	△
	10.従業員に対する衛生教育		△	△	△	△	△	△	△	－	△

	全体的なコメント（改善のポイント等）
1.工場施設の衛生管理	①②③ともに、ほぼ同様の内容(②は①の簡易版)。イラスト・写真等でわかりやすく表現すれば更に良い
2.機械・器具の衛生管理	①②③ともに、ほぼ同様の内容(②は①の簡易版)。イラスト・写真等でわかりやすく表現すれば更に良い
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	③は、動物性異物混入の防止策が具体的に表記されている
4.廃棄物及び排水の取扱	①②③ともに、ほぼ同様の内容(②は①の簡易版)。イラスト・写真等でわかりやすく表現すれば更に良い
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	①②③ともにHACCP計画の事例が豊富でたいへんわかりやすい。
6.使用水等の管理	①②③ともに、ほぼ同様の内容(②は①の簡易版)。イラスト・写真等でわかりやすく表現すれば更に良い
7.記録の作成及び保存	①②③ともに同様の内容。使える雛型が少ない。HACCP計画と『対』をなす記録のフォーマットがあれば良い
8.製品の回収、回収品の廃棄	③は、苦情対応マネジメントシステムをベースにクレーム対応や異物混入防止について、わかりやすく表記されている
9.従業員の衛生管理	①②③ともに、ほぼ同様の内容(②は①の簡易版)。イラスト・写真等でわかりやすく表現すれば更に良い
10.従業員に対する衛生教育	①②③ともに、ほぼ同様の内容(②は①の簡易版)。イラスト・写真等でわかりやすく表現すれば更に良い

⑦生めん類

＜業種特性＞

めん類の主原料である穀類は、すべて農場で生産されるため、土壌細菌が紛れ込むことを防ぐことはできない。従来、比較的地域性が強く(地産地消)、日配品の性格を持った食品でしたが、近年は製造技術の進歩に伴い、流通の広域性、保存日数の長期化、加えて消費者ニーズにより製品も多様化し、その安全性確保は益々重要になってきた。特に生めんは、水分を70%以上含有し、微生物が繁殖しやすい特性をもつことから、腐敗・変敗等による不良食品が発生しやすく、その製造・配送及び販売においては、微生物制御(初発汚染の防止と低温管理)が必要とされる。

マニュアル等の名称		HACCPマニュアル(総論編、HACCPプラン編、SSOP文書例・記録帳票編)			最終更新年月		平成13年3月		発行団体名	全国製麺協同組合連合会	
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント(業種特性)	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	作業場の面積は設備据付面積の3.5倍以上が望ましい	○	○	○	○	○	△	○	—	—
	2.機械・器具の衛生管理	ボイラーの点検についても言及	○	○	○	○	○	△	○	—	—
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策		○	○	○	○	○	△	○	—	—
	4.廃棄物及び排水の取扱	官能基準についても言及	○	○	○	○	○	△	○	—	—
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱		○	○	○	○	○	△	○	—	—
	6.使用水等の管理	浄水装置の点検についても記載	○	○	○	○	○	△	○	—	—
	7.記録の作成及び保存		○	○	○	○	○	△	○	—	—
	8.製品の回収、回収品の廃棄	ロットコードシステムの必要性を言及	○	○	○	○	○	△	○	—	—
	9.従業員の衛生管理		○	○	○	○	○	△	○	—	—
	10.従業員に対する衛生教育	アンケート調査についても記載	○	○	○	○	○	△	○	—	—

マニュアル等の名称		生めん類の衛生規範			最終更新年月		平成3年11月		発行団体名	全国製麺協同組合連合会	
②		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント(業種特性)	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	建屋は補給空気量のバランスが肝要	△	○	○	○	△	△	△	—	—
	2.機械・器具の衛生管理	停止中の機械・器具管理が重要	△	△	△	△	△	△	△	—	—
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策		△	△	△	△	△	△	△	—	—
	4.廃棄物及び排水の取扱		△	○	△	△	△	△	△	—	—
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	水分を70%以上含有し、微生物が繁殖しやすい	△	○	○	○	○	△	△	—	—
	6.使用水等の管理		△	△	△	△	△	△	△	—	—
	7.記録の作成及び保存		△	△	△	△	△	△	△	—	—
	8.製品の回収、回収品の廃棄		△	△	△	△	△	△	△	—	—
	9.従業員の衛生管理		△	△	△	△	△	△	△	—	—
	10.従業員に対する衛生教育		△	△	△	△	△	△	△	—	—

マニュアル等の名称		生めん類における事故防止と対応マニュアル			最終更新年月		平成13年3月		発行団体名	全国製麺協同組合連合会	
③		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント(業種特性)	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理		—	—	—	—	—	—	—	—	—
	2.機械・器具の衛生管理		—	—	—	—	—	—	—	—	—
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	発生源毎に対策を明記	○	○	○	○	○	△	○	—	—
	4.廃棄物及び排水の取扱		—	—	—	—	—	—	—	—	—
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱		○	○	○	○	○	△	○	—	—
	6.使用水等の管理		—	—	—	—	—	—	—	—	—
	7.記録の作成及び保存		—	—	—	—	—	—	—	—	—
	8.製品の回収、回収品の廃棄	具体的な手順をフローチャート化	○	○	○	○	○	△	○	—	—
	9.従業員の衛生管理		—	—	—	—	—	—	—	—	—
	10.従業員に対する衛生教育	有事の問答集を収録	○	○	○	○	○	△	○	—	—

	全体的なコメント(改善のポイント等)
1.工場施設の衛生管理	①で求められる管理手法は、ほとんどカバーしている。
2.機械・器具の衛生管理	①と②二つ揃うと、たいへん分りやすい。特に②は管理ポイントを理論的に説明している
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	①と③二つ揃うと、たいへん分りやすい。特に③は発生源毎の対策が明記されていて、たいへんわかりやすい
4.廃棄物及び排水の取扱	①で求められる管理手法は、ほとんどカバーしている。
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	①で求められる管理手法は、ほとんどカバーしている。
6.使用水等の管理	①で求められる管理手法は、ほとんどカバーしている。
7.記録の作成及び保存	①で求められる管理手法は、ほとんどカバーしている。
8.製品の回収、回収品の廃棄	①と③二つ揃うと、たいへん分りやすい。特に③は具体的な手順がフローチャート化されていて、たいへんわかりやすい
9.従業員の衛生管理	①で求められる管理手法は、ほとんどカバーしている。
10.従業員に対する衛生教育	①と③二つ揃うと、たいへん分りやすい。特に③は教材がQ&A形式で列挙されており、たいへんわかりやすい

⑧弁当

＜業種特性＞

べんとうは、おいしさを保つために定温20度という条件のもとで生産・流通されている。
 この温度帯での流通は、微生物の繁殖対策上、極めて過酷な条件である。
 履歴管理においても食材数や調達先はたいへん多岐にわたる。
 さまざまな機械を駆使しながら、人的作業に頼らざるを得ない極めて労働集約的な産業である。

マニュアル等の名称		べんとう自主衛生管理マニュアル			最終更新年月		平成16年3月		発行団体名	社団法人日本べんとう振興協会	
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	空調や換気も重要課題	○	○	○	○	○	○	○	—	—
	2.機械・器具の衛生管理	配置やデザインにも相当のこだわりが必要	○	○	○	○	○	○	○	—	—
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	モニタリングが重要であることも強調	○	○	○	○	○	○	○	—	—
	4.廃棄物及び排水の取扱		○	○	○	○	○	○	○	—	—
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	多品種につき、特性にあった管理が求められる	○	○	○	○	○	○	○	—	—
	6.使用水等の管理		○	○	○	○	○	○	○	—	—
	7.記録の作成及び保存	工程毎の記録を重視	○	○	○	○	○	○	○	—	—
	8.製品の回収、回収品の廃棄		—	—	—	—	—	—	—	—	—
	9.従業員の衛生管理	一般的な衛生管理を求めている	○	○	○	○	○	○	○	—	—
	10.従業員に対する衛生教育	階層別教育を推奨	○	○	○	○	○	○	○	—	—

	全体的なコメント（改善のポイント等）
1.工場施設の衛生管理	『目で見える総合衛生管理』がたいへん分りやすい
2.機械・器具の衛生管理	『目で見える総合衛生管理』がたいへん分りやすい。機械・機器ごとに管理のポイントが明記されている
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	動物性異物混入防止の計画～モニタリング～評価について、具体的に記述されている
4.廃棄物及び排水の取扱	廃棄物やリサイクル副産物の分別・取扱いについて、具体的な記述があると更に良い
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	原材料、加工品毎に、取扱う際の手順に沿った特性や要点が明記されており、たいへん使いやすい
6.使用水等の管理	使用水に関しては、あまり言及されていない。
7.記録の作成及び保存	雛型や記入例が豊富でたいへん使いやすい
8.製品の回収、回収品の廃棄	有事の際の対応まで望むのは欲張りかも知れないが、あれば更に良い。
9.従業員の衛生管理	『目で見える総合衛生管理』がたいへん分りやすい。
10.従業員に対する衛生教育	『目で見える総合衛生管理』が教材としてたいへん分りやすい

⑨調理パン

＜業種特性＞

パンの製造過程においてパン生地は200度以上の高温で加熱されることにより、生地中心部の温度は70度以上になるため、微生物危害は比較的低いと考えられる。

しかし調理パンの場合、加熱後に加工するため高度な微生物管理が求められる。

パンに対する消費者からのクレームで大きな割合を占めるのが異物混入である。

昆虫等の異物は、ヒトの健康に害を及ぼす可能性は極めて低いが、心理的な影響は大きい。

洗剤・オイル等の化学的危険は、健康被害を引き起こす可能性が高い。

マニュアル等の名称		HACCP手法による自主衛生管理マニュアルー調理パン編ー		最終更新年月		平成13年3月		発行団体名		日本べんとう工業協会	
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	サニテーションプログラムや動線計画にこだわりあり。	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	2.機械・器具の衛生管理	温度や溶剤等の濃度が具体的に提示されている	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	モニタリングが重要であることも強調	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	4.廃棄物及び排水の取扱		○	○	○	○	○	○	○	－	○
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	具に見合った管理が求められる	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	6.使用水等の管理		○	○	○	○	○	○	○	－	○
	7.記録の作成及び保存	工程毎の記録を重視	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	8.製品の回収、回収品の廃棄		－	－	－	－	－	－	－	－	○
	9.従業員の衛生管理	一般的な衛生管理を求めている	○	○	○	○	○	○	○	－	○
	10.従業員に対する衛生教育	階層別教育を推奨	○	○	○	○	○	○	○	－	○

	全体的なコメント（改善のポイント等）
1.工場施設の衛生管理	『目で見える総合衛生管理』がたいへん分りやすい
2.機械・器具の衛生管理	『目で見える総合衛生管理』がたいへん分りやすい。機械・機器ごとに管理のポイントが明記されている
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	動物性異物混入防止の計画～モニタリング～評価について、具体的な記述があると更によい
4.廃棄物及び排水の取扱	廃棄物やリサイクル副産物の分別・取扱いについて、具体的な記述があると更に良い
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	原材料、加工品毎に、取扱う際の手順に沿った特性や要点が明記されており、たいへん使いやすい
6.使用水等の管理	使用水に関しては、あまり言及されていない。
7.記録の作成及び保存	雛型や記入例が豊富でたいへん使いやすい
8.製品の回収、回収品の廃棄	有事の際の具体的な手順があると、更によい。
9.従業員の衛生管理	『目で見える総合衛生管理』がたいへん分りやすい。
10.従業員に対する衛生教育	『目で見える総合衛生管理』が教材としてたいへん分りやすい

⑩洋菓子

＜業種特性＞

伝統的な菓子は、長い年月の中で、経験的に危害分析を行い、重点管理点を会得して、安全な菓子を供給してきた。

菓子製造にHACCP的手法を導入する場合は、伝統的な“注意点”に留意しつつ、誰でも、いつでも確実に実施できるようにすればよい。

品質トラブルの原因をたどると、70%が開発に由来していると言われており、食品の安全性・良質性を確保するためには、開発時での配慮が肝要である。

菓子の製造にあたっては、生物学的危害原因物質に注意する必要がある。特に食中毒原因物質の80%以上を占める食中毒細菌

(サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、病原性大腸菌O157等)には十分な注意が必要である。

マニュアル等の名称		HACCPの考え方を取り入れたお菓子の衛生管理マニュアル			最終更新年月		平成11年3月		発行団体名	全国菓子工業組合連合会	
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	温度・湿度管理基準を明記	○	○	△	△	○	○	○	－	－
	2.機械・器具の衛生管理	機器の共用はなるべく避ける	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	靴洗い装置を推奨	△	△	－	－	△	－	△	－	－
	4.廃棄物及び排水の取扱		△	△	－	－	△	－	△	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	原材料の保存基準を明記。当用買いを推奨	△	△	△	△	○	△	○	－	－
	6.使用水等の管理	水の消毒基準を明記	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	7.記録の作成及び保存		△	△	△	△	△	△	△	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄	食中毒発生時の対応手順あり	△	△	－	－	△	－	△	－	－
	9.従業員の衛生管理	売場の衛生管理にも言及	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	10.従業員に対する衛生教育		△	△	－	－	△	－	△	－	－

	全体的なコメント(改善のポイント等)
1.工場施設の衛生管理	付録の『洋生菓子の衛生規範』において、求められる施設の衛生管理に言及している。具体例があって分かりやすい
2.機械・器具の衛生管理	付録の『洋生菓子の衛生規範』において、求められる機械・器具の衛生管理に言及しているが、ビジュアル性に欠け、中小企業にとっては、分かりにくい。
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	付録の『洋生菓子の衛生規範』において、特に動物性異物混入の防止策に言及しているが、ビジュアル性に欠け、中小企業にとっては、分かりにくい。
4.廃棄物及び排水の取扱	付録の『洋生菓子の衛生規範』において、特に廃棄物・排水の取扱いについて言及しているが、ビジュアル性に欠け、中小企業にとっては、分かりにくい。
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	本文及び付録の『洋生菓子の衛生規範』において、取扱いの留意点や基準が具体的に明示されており、分かりやすい
6.使用水等の管理	水の消毒基準が分かりやすく明記されていて良い。
7.記録の作成及び保存	記録に関しては、雛型や記入例が少なく、中小企業にとっては、分かりにくい。
8.製品の回収、回収品の廃棄	食中毒発生時の対応手順について言及しているものの、具体性に欠け中小企業にとっては、分かりにくい。
9.従業員の衛生管理	本文及び付録の『洋生菓子の衛生規範』において、多少言及しているが、具体性及びビジュアル性に欠け、中小企業にとっては、分かりにくい。
10.従業員に対する衛生教育	本文及び付録の『洋生菓子の衛生規範』において、多少言及しているが、具体性及びビジュアル性に欠け、中小企業にとっては、分かりにくい。

①惣菜

＜業種特性＞

惣菜のつくり方は多種多様であるので、潜在的危害及び重点管理点も惣菜の種類により異なる。
加熱惣菜(70度以上の温度で熱処理されたもの)、軽度の加熱惣菜(70度未満の温度で熱処理されたもの)、非加熱惣菜(賞味期限が比較的長いものと短いものに区分)に分けて管理する。
惣菜の微生物的安全性を高めるためには、微生物負荷の少ない原材料を使用すること、衛生的な環境で製造することは基本であるが、施設設備由来の微生物汚染(インライン汚染)を防ぐことも非常に重要である。

マニュアル等の名称		惣菜におけるHACCP導入マニュアル				最終更新年月		平成15年1月		発行団体名	社団法人日本惣菜協会
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	物の流れ、番重の流れ、人の流れに分けて、解説	○	○	△	△	○	△	○	－	－
	2.機械・器具の衛生管理	機械・器具そのものの衛生管理については、あまり言及はない	△	△	△	△	△	△	○	－	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	一般的な内容以外の言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	4.廃棄物及び排水の取扱	廃棄物及び排水の取扱いについては、あまり詳しく言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	加熱惣菜、軽度の加熱惣菜、非加熱惣菜に分けて、詳しく解説	○	○	○	○	○	○	○	－	－
	6.使用水等の管理	一般的な内容以外の言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	7.記録の作成及び保存	ごく一般的な記録のフォーマット以外、記載されていない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄	一般的な内容以外の言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	9.従業員の衛生管理	従業員の衛生管理については、詳細な言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	10.従業員に対する衛生教育	教育訓練に関してもあまり詳しい言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－

マニュアル等の名称		食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法に係る資料				最終更新年月		平成21年10月		発行団体名	社団法人日本惣菜協会
②		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント（業種特性）	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	一般的な内容以外の言及はない	△	○	△	△	△	○	○	－	－
	2.機械・器具の衛生管理	機械・器具そのものの衛生管理については、あまり言及はない	△	△	△	△	△	△	○	－	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	一般的な内容以外の言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	4.廃棄物及び排水の取扱	廃棄物及び排水の取扱いについては、あまり詳しく言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	高度化計画認定のための最低限の手続きは、記載されている	△	△	△	△	△	△	○	－	－
	6.使用水等の管理	一般的な内容以外の言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	7.記録の作成及び保存	高度化計画認定のための申請書式は揃っている	△	○	△	○	○	○	○	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄	一般的な内容以外の言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	9.従業員の衛生管理	従業員の衛生管理については、詳細な言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	10.従業員に対する衛生教育	教育訓練に関してもあまり詳しい言及はない	△	△	△	△	△	△	△	－	－

全体的なコメント（改善のポイント等）	
1.工場施設の衛生管理	工場施設の衛生管理の大枠は、①で捉えることができるが、具体的かつ分りやすい例示はない
2.機械・器具の衛生管理	機械・器具の衛生管理の大枠は、①で捉えることができるが、具体的かつ分りやすい例示はない
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	ねずみ対策の大枠は、①で捉えることができるが、具体的かつ分りやすい例示はない
4.廃棄物及び排水の取扱	廃棄物及び排水の取扱いの大枠は、①で捉えることができるが、具体的かつ分りやすい例示はない
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	①で、加熱惣菜、軽度の加熱惣菜、非加熱惣菜に分けて、詳しく解説されておりたいへん分りやすい。
6.使用水等の管理	使用水管理の大枠は、①で捉えることができるが、具体的かつ分りやすい例示はない
7.記録の作成及び保存	②で、高度化計画認定のための申請書式は揃っている。その他、具体的かつ分りやすい例示は少ない。
8.製品の回収、回収品の廃棄	製品の回収、回収品の廃棄の大枠は、①で捉えることができるが、具体的かつ分りやすい例示はない
9.従業員の衛生管理	従業員の衛生管理の大枠は、①で捉えることができるが、具体的かつ分りやすい例示はない
10.従業員に対する衛生教育	従業員に対する衛生教育の大枠は、①で捉えることができるが、具体的かつ分りやすい例示はない

⑫食品全般

＜業種特性＞

お客様は『安全・安心な食品』、『おいしい食品』、『適切な価格の食品』を求めている。そのためには適切な品質管理が重要である。
 品質管理の『管理』とは、品質の状態を常に問題のない状態に保ち、万一問題があれば速やかに改善措置をとることである。
 改善に取り組むためには、自分たちの工場、部署の管理レベルがどの程度にあり、どのレベルまで引き上げるのかといった目標を立てることが必要である。
 品質が良くなれば、不良品や製造ロスが少なくなり、歩留・稼働率といった生産性が向上する。生産性が向上すれば必然的に利益も向上する。
 上記のような社内風土をつくるためには、まず経営者が品質保証に関する方針や目標を明確にすることが求められる。

マニュアル等の名称		HACCP実践のための 一般的衛生管理マニュアル			最終更新年月		平成16年3月		発行団体名	財団法人食品産業センター	
①		マニュアルから読み取れる一般的衛生管理のポイント(業種特性)	参考になる事例の多さ	中小企業にとって事例の分りやすさ	使える雛型のバリエーション	中小企業にとって雛型の使いやすさ	中小企業にとって記事・文章の分りやすさ	ビジュアル面も含めた見やすさ	業種特性の反映度合い	演習問題の有無	ワンポイントコラム等の有無
	1.工場施設の衛生管理	具体的なゾーニングの例や施工上のポイントがあると更に良い	△	○	△	△	△	○	△	－	－
	2.機械・器具の衛生管理	一般的なポイントではあるが、イラストがたいへん分りやすい	○	○	○	○	○	○	△	－	－
	3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	一般的な管理ポイントは押さえている	△	○	△	△	△	○	△	－	－
	4.廃棄物及び排水の取扱	一般的な管理ポイントは押さえている	△	○	△	△	△	○	△	－	－
	5.原料、仕掛品、食品等の取扱	一般的な管理ポイントは押さえている	○	○	○	○	○	○	△	－	－
	6.使用水等の管理	一般的な管理ポイントは押さえている	△	○	△	△	△	○	△	－	－
	7.記録の作成及び保存	一般的に求められる記録類のフォーマットは記載されている	△	○	△	△	△	○	△	－	－
	8.製品の回収、回収品の廃棄	異常発生時のフローは記載あり	△	△	△	△	△	△	△	－	－
	9.従業員の衛生管理	衛生管理のポイントは分りやすく整理されている	○	○	○	○	○	○	△	－	－
	10.従業員に対する衛生教育	教育の一般的スキームは明記されている	○	○	○	○	○	○	△	－	－

	全体的なコメント（改善のポイント等）
1.工場施設の衛生管理	具体的なゾーニングの例や施工上のポイントがあると更に良い
2.機械・器具の衛生管理	イラストがたいへん分りやすい。機械・機器解説のバリエーションがあると更に良い
3.ねずみ、ゴキブリ、昆虫等の防止対策	チェックシートの例があると更に良い
4.廃棄物及び排水の取扱	産業廃棄物置き場のルールや食品リサイクル法に対応した記述等があると更に良い
5.原料、仕掛品、食品等の取扱	イラストがたいへん分りやすい。取扱ルールのバリエーションがあると更に良い
6.使用水等の管理	一般的な管理ポイントは押さえているので良い
7.記録の作成及び保存	CCP管理のためのフォーマットが充実していると更に良い
8.製品の回収、回収品の廃棄	有事対応の記録フォーマット等があると更に良い
9.従業員の衛生管理	衛生管理のポイントはイラストでたいへん分りやすく整理されている
10.従業員に対する衛生教育	教材の例示があると更に良い

参考資料 4 食品分野別の衛生管理マニュアルリスト

本品質管理向上推進委員会の宮城大学教授池戸座長の調査結果や財団法人食品産業センターで平成 21 年度に実施した業界団体向けアンケート調査結果等から、各食品分野で整備されている衛生管理マニュアルを以下、リスト化した。

1. 畜産食品製造業の衛生管理マニュアルリスト

畜産食品製造業の衛生管理マニュアルのリストを以下に示す。

肉製品製造業関連のマニュアル整備状況

マニュアル作成団体名	マニュアル名
(社)全国食肉学校	食肉従事者のための食肉衛生管理マニュアル
(社)日本食肉加工協会	食肉製品の高度化基準
	食肉製品の総合衛生管理製造過程ガイドライン
	食肉製品の衛生管理マニュアル

牛乳・乳製品製造業関連のマニュアル整備状況

マニュアル作成団体名	マニュアル名
(財)日本乳業技術協会	乳及び乳製品の高度化基準
(社)日本乳業協会	チーズ製造工場の食品衛生－HACCP システムに基づいて－
	HACCP システムに基づく－脱脂粉乳製造工場の衛生管理マニュアル
(社)日本アイスクリーム協会	アイスクリーム製造業における HACCP 実践のための衛生管理マニュアル
	アイスクリーム類品質事故対応マニュアル
(社)愛知県衛生協会	食品製造業管理マニュアル(アイスクリーム類製造業)監修:愛知県衛生部食品獣医務課(H3.6)

2. 水産食料品製造業の衛生管理マニュアルリスト

水産食料品製造業の衛生管理マニュアルのリストを以下に示す。

水産食料品製造業関連のマニュアル整備状況

マニュアル作成団体名	マニュアル名
(社) 大日本水産会	HACCP 危害分析および重要管理点教育訓練カリキュラム
	FDA 魚介類および魚介類製品における危害とそのコントロールの指針
	FDA 魚介類および魚介類製品の加工のための衛生管理手順
	小規模加工業者支援型危害分析・管理実施指針 塩さば
	小規模加工業者支援型危害分析・管理実施指針 しめさば
	小規模加工業者支援型危害分析・管理実施指針 いくら醤油漬け
	小規模加工業者支援型危害分析・管理実施指針 イカの塩辛

	小規模加工業者支援型危害分析・管理実施指針 魚の干物
	小規模加工業者支援型危害分析・管理実施指針 真空包装の水産加工品
	水産加工品の品質・衛生管理について
	食品衛生ミニハンドブック 細菌性食中毒(第7版)
	HACCP 導入マニュアル-冷凍貝類のむき身(生食用)編
	HACCP 導入マニュアル-冷凍すり身編
	HACCP 導入マニュアル-冷凍魚フィレ編
	HACCP 導入マニュアル(魚肉練り製品(揚げかまぼこ(ごぼう巻き)および風味かまぼこ(かに)編)
	HACCP 導入マニュアル(加熱調理用冷凍食品(子持ちししゃも)編)
	HACCP 導入マニュアル-焼き魚(脱気包装)編
	HACCP 導入マニュアル-ゆでだこ編
	HACCP 導入マニュアル-魚肉調味漬(まだら味噌漬)編
	HACCP 導入マニュアル(いか加工品(薫製・さきいか)編)
	HACCP 導入マニュアル(アジの開き)
	HACCP 導入マニュアル-節類編
	HACCP 導入マニュアル-缶詰食品編
	水産食品製造工程管理マニュアル(HACCP 方式導入手順)イクラ製品
	水産食品製造工程管理マニュアル(HACCP 方式導入手順)たらこ製品
	水産食品製造工程管理マニュアル(HACCP 方式導入手順)ホタテ製品
全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会	魚肉ねり製品の HACCP 研究班編著
	魚肉ねり製品の HACCP 計画の作成 H20.3
全国いか加工業協同組合	加工食品の表示マニュアル 改訂版(H19.3)

3. 農産食料品製造業の衛生管理マニュアルリスト

農産食料品製造業の衛生管理マニュアルのリストを以下に示す。

農産食料品製造業関連のマニュアル整備状況

マニュアル作成団体名	マニュアル名
全日本漬物協同組合連合会	農産物漬物の高度化基準
	HACCP 手法を取り入れた漬物及びキムチの製造・管理マニュアル(H14.3)
	農産物漬物の安全確保マニュアル(H17.1)大阪府漬物事業協同組合発行

4. 調味料製造業の衛生管理マニュアルリスト

調味料製造業の衛生管理マニュアルのリストを以下に示す。

調味料製造業関連のマニュアル整備状況

マニュアル作成団体名	マニュアル名
全国味噌工業協同組合連合会	味噌の高度化基準
	味噌の製造管理と HACCP
	味噌製造のための衛生管理基準－HACCP 方式への対応－
	味噌製造業における食品事故再発防止のためのマニュアル

(社)中央味噌研究所	味噌製造のための衛生管理基準－HACCP 方式への対応－
全国醤油工業協同組合連合会	醤油製品の高度化基準
	醤油製造工場 HACCP 手法導入マニュアル
日本醤油協会	醤油製造工場 HACCP 手法導入マニュアル
	しょうゆ製造・加工業のための ISO22000 解説書
(社)日本ソース工業会	ウスターソース類の高度化基準
	ウスターソース類の HACCP 導入マニュアル
	製造・品質管理マニュアル(ウスターソース類)
(財)全国調味料・野菜飲料検査協会	食酢製品の高度化基準
全国食酢協会中央会	食酢の HACCP 手法導入マニュアル

5. 各種食料品製造業の衛生管理マニュアルリスト

各種食料品製造業の衛生管理マニュアルのリストを以下に示す。

各種食料品製造業関連のマニュアル整備状況

マニュアル作成団体名	マニュアル名
(社)日本パン工業会	パンの高度化基準
	原材料管理の記録と保存に関するハンドブック 2007.10
	期限等表示マニュアル(三訂) 2008.11
全日本パン協同組合連合会	パン業界のお約束(パンづくり規範)(食の安全・安心のために) H20.5.29
	AIB フードセーフティー 全パン連食品工場安全衛生管理基準
全国和菓子協会	HACCP 手法を取り入れた和菓子製造の衛生管理マニュアル
日本チョコレート・ココア協会	チョコレート製品の期限表示設定のためのガイドライン(2007.9)
	HACCP の適用例(CAOBISCO)(1999.8) CABISCO:EU チョコレート・ビスケット菓子工業協会
全国菓子工業組合連合会	菓子製品の高度化基準
	HACCP の考え方を取り入れたお菓子の衛生管理マニュアル
	菓子製品の製造過程の管理の高度化に関する説明資料 菓子製品の高度化計画申請書等の作成例
	菓子類の表示 Q&A
	菓子類の表示 Q&A 表示に関する法令等
日本製館協同組合連合会	HACCP の考えを取り入れたあん類の衛生管理マニュアル
(財)日本食品分析センター	ドレッシング類の高度化基準
(財)日本食品油脂検査協会	食用加工油脂の高度化基準
	食用加工油脂の安全確保対策マニュアル
	「食用加工油脂の HACCP-7 原則 12 手順による衛生管理」(パンフレット)
日本スターチ・糖化工業会	コーンスターチ・糖化製品安全確保対策マニュアル
全国製麺協同組合連合会	生めん類の衛生規範(1991.11.1)
	HACCP マニュアル(総論編) H13.3
	HACCP マニュアル(生めん類・調理めんの HACCP プラン編) H13.3
	HACCP マニュアル(SSOP 文書例、記録帳票例編) H13.3
	生めん類における事故防止と対応マニュアル(H13.3)
	製麺工場用衛生管理チェックリスト(H15.1)

	学校給食めん工場用衛生管理チェックリスト(H15.1)
	異物混入防止等のための重点管理基準(H20.5)
全国乾麺協同組合連合会	乾めん類の高度化基準
	活路開拓ビジョン調査事業(品質向上編)平成 8 年
	危害分析・重要管理点方式(HACCP)マニュアル(H12.1)
一般社団法人 日本冷凍めん協会	冷凍めんの品質・衛生に関する管理基準
	冷凍めんの HACCP マニュアル
日本豆腐協会	HACCP 手法を取り入れた「豆腐安全確保システム構築」マニュアル
(社)日本冷凍食品協会	冷凍食品の高度化基準
	食品安全ハンドブック
	冷凍食品認定制度
	冷凍食品認定制度のための品質管理の手引き
全国調理食品工業協同組合	HACCP 手法を取り入れた「煮豆安全確保システム構築」マニュアル
(社)日本惣菜協会	惣菜の高度化基準
	惣菜における HACCP 導入マニュアル(惣菜・弁当・惣菜パン)
日本デリカフーズ協同組合	NDF HACCP マニュアル(統合版)
	NDF 品質管理マニュアル
(社)日本給食サービス協会	集団給食用食品の高度化基準
	危害分析・重要管理点方式(HACCP)マニュアル(集団給食用食品安全衛生マニュアル(2008.10)
	わかりやすい品質管理マニュアル(2004.9)
	わかりやすいドライ運用システムマニュアル(2005.3)
全国納豆協同組合連合会	HACCP 手法を取り入れた「納豆安全確保システム構築」マニュアル
(社)日本炊飯協会	炊飯製品の高度化基準
	管理(ソフト)基準
	施設整備の基準
	弁当、そうざいの衛生規範(日本食品衛生協会)
	学校給食衛生管理基準
	大量調理施設衛生管理マニュアル
	セントラルキッチン・カミサリー衛生規範(日本食品衛生協会)
	院外調理衛生管理ガイドライン(社会保険庁)
	食品事業者の記録作成指針(厚生労働省)
	食品事業者の管理運営指針(厚生労働省)
(社)日本べんとう振興協会	自主衛生管理マニュアル(弁当・調理パン・総菜)H7.3
	改訂 自主衛生管理マニュアル(HACCP への道)H10.5
	HACCP 手法による自主衛生管理マニュアル(調理パン編)H13.3
	べんとう自主衛生管理マニュアル(工場で安全な弁当をつくるには)H16.3
(社)日本弁当サービス協会	弁当の高度化基準
	弁当の総合衛生管理製造過程【ガイドライン】
(社)全国清涼飲料工業会	清涼飲料水の高度化基準
	改訂版 清涼飲料水工場の一般的衛生管理ガイドブック 2005.2.1
	清涼飲料水事故の防止とその対策[改訂版]
	HACCP:衛生管理計画の作成と実践 改訂 清涼飲料水実践編(中央法規,2005)

日本ミネラルウォーター協会	ミネラルウォーター類に関する諸法規の解説
	ミネラルウォーター読本 Q&A(第 2 版)日本ミネラルウォーター協会,2006
有限責任中間法人日本ウォーターアンドサーバー協会	JWSA 宅配水業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)について
	サーバー品質ガイドライン(作成中)

食品産業HACCP等普及促進事業
品質管理向上推進委員会
検討報告書

発行日:2010年3月

発行者:財団法人 食品産業センター
〒107-0052 東京都港区赤坂一丁目9番3号(三会堂ビル3階)
電話 03-3224-2375 ファックス 03-3224-2398