

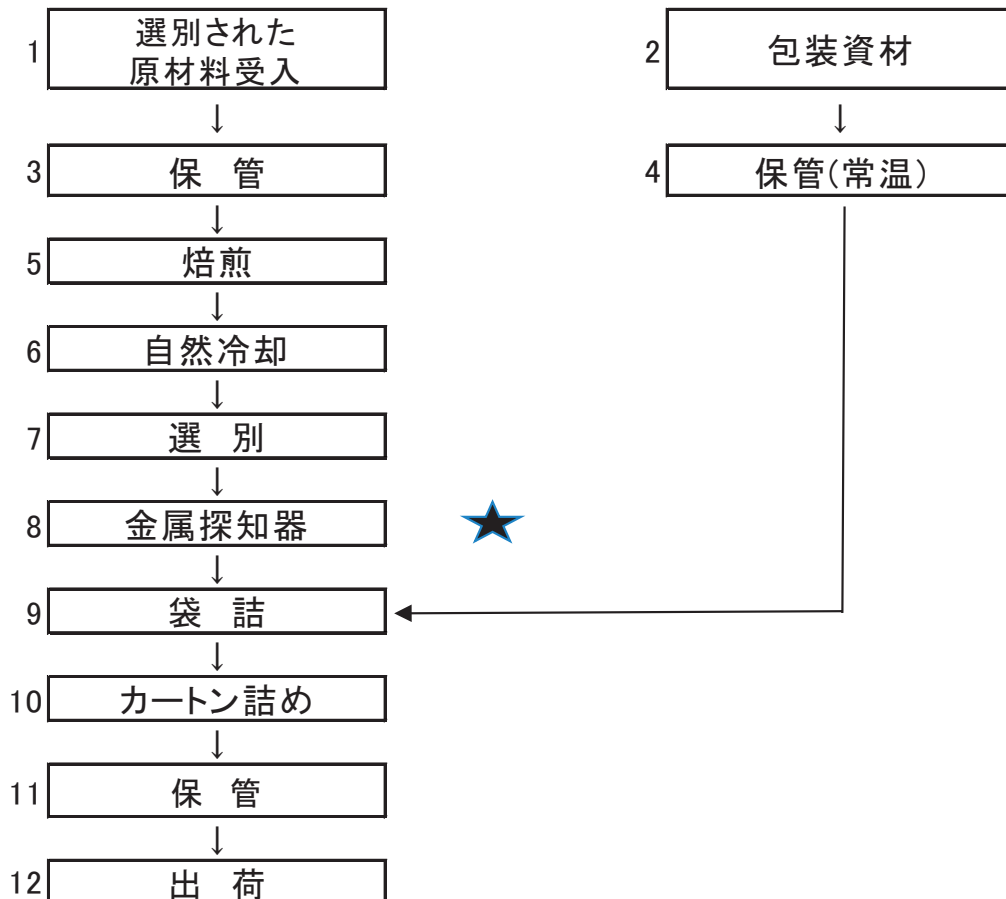
I. 製品説明書（例）と一般的な製造工程

製品説明書（製品の一例です）

記載事項	内 容			
製品名	①から付 ピーナッツ	②バター ピーナッツ	③うす皮付 ピーナッツ	④ピーナッツ 製品（かけ豆）
原材料に関する 事項	落花生（千葉県 産）	落花生（千葉県 産） 大豆油、マーガ リン、食塩	落花生（千葉県 産）、食塩	落花生（千葉県 産）、小麦粉、砂 糖、澱粉、植物油 脂、寒梅粉、食塩 酵母エキス、蛋白 加水分解物
アレルギー物質	落花生	落花生	落花生	落花生、小麦
添加物の名称と その使用量	なし	なし	なし	膨張剤、糊料 （プルラン）調 味料（アミノ 酸）、香料
容器包装	ポリエチレン ナイロンポリエチ レン（脱酸素剤封 入）	ポリエチレン ナイロンポリエチ レン（脱酸素剤封 入）	ポリエチレン ナイロンポリエチ レン（脱酸素剤封 入）	ポリプロピレン ポリエチレンテレ フタレート（脱酸 素剤封入）
製品の特性	内容量 300 g 業務用 10 k g	内容量 200 g 業務用 10 k g	内容量 200 g 業務用 10 k g	内容量 100 g 業務用 10 k g
製品の規格	自社基準 一般生菌数： 3 0 0 0 個/g以下 大腸菌群：陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性	自社基準 一般生菌数： 3 0 0 0 個/g以下 大腸菌群：陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性	自社基準 一般生菌数： 3 0 0 0 個/g以下 大腸菌群：陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性	自社基準 一般生菌数： 3 0 0 0 個/g以下 大腸菌群：陰性 黄色ブドウ球菌： 陰性
保存方法	直射日光・高温 多湿を避けて保 存	直射日光・高温 多湿を避けて保 存	直射日光・高温 多湿を避けて保 存	直射日光・高温 多湿を避けて保 存
消費期限又は 賞味期限	製造後 3 ヶ月	製造後 3 ヶ月	製造後 3 ヶ月	製造後 6 ヶ月
喫食又は利用の 方法	そのまま喫食	そのまま喫食	そのまま喫食	そのまま喫食
対象者	一般の消費者 または業務用	一般の消費者 または業務用	一般の消費者 または業務用	一般の消費者 または業務用

一般的な製造工程

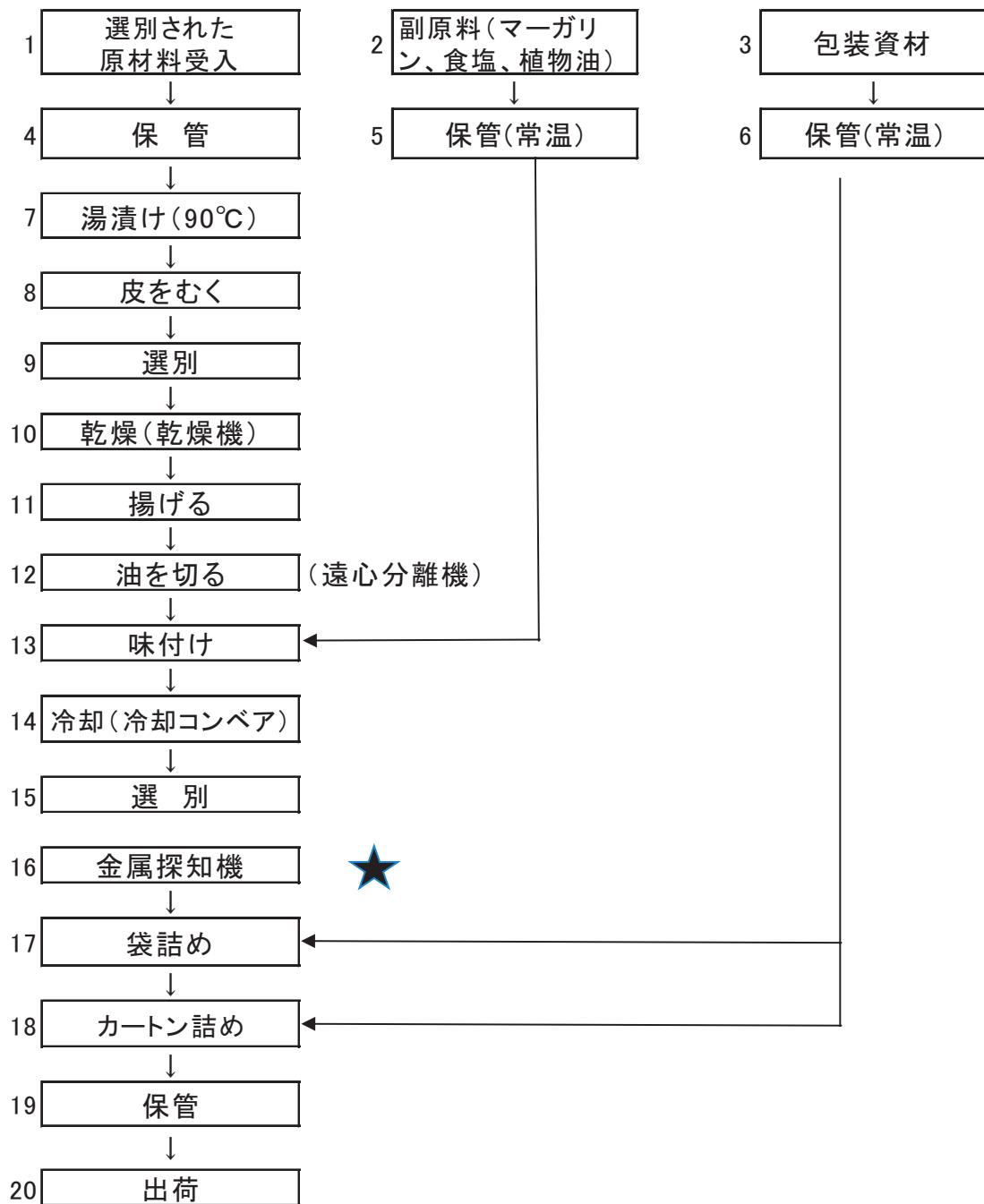
①から付ピーナッツ



(注)この製造工程図は標準的な例として示したものです。
各社の実態に合わせて作成してください。

★ 金属探知機を保有しているところ

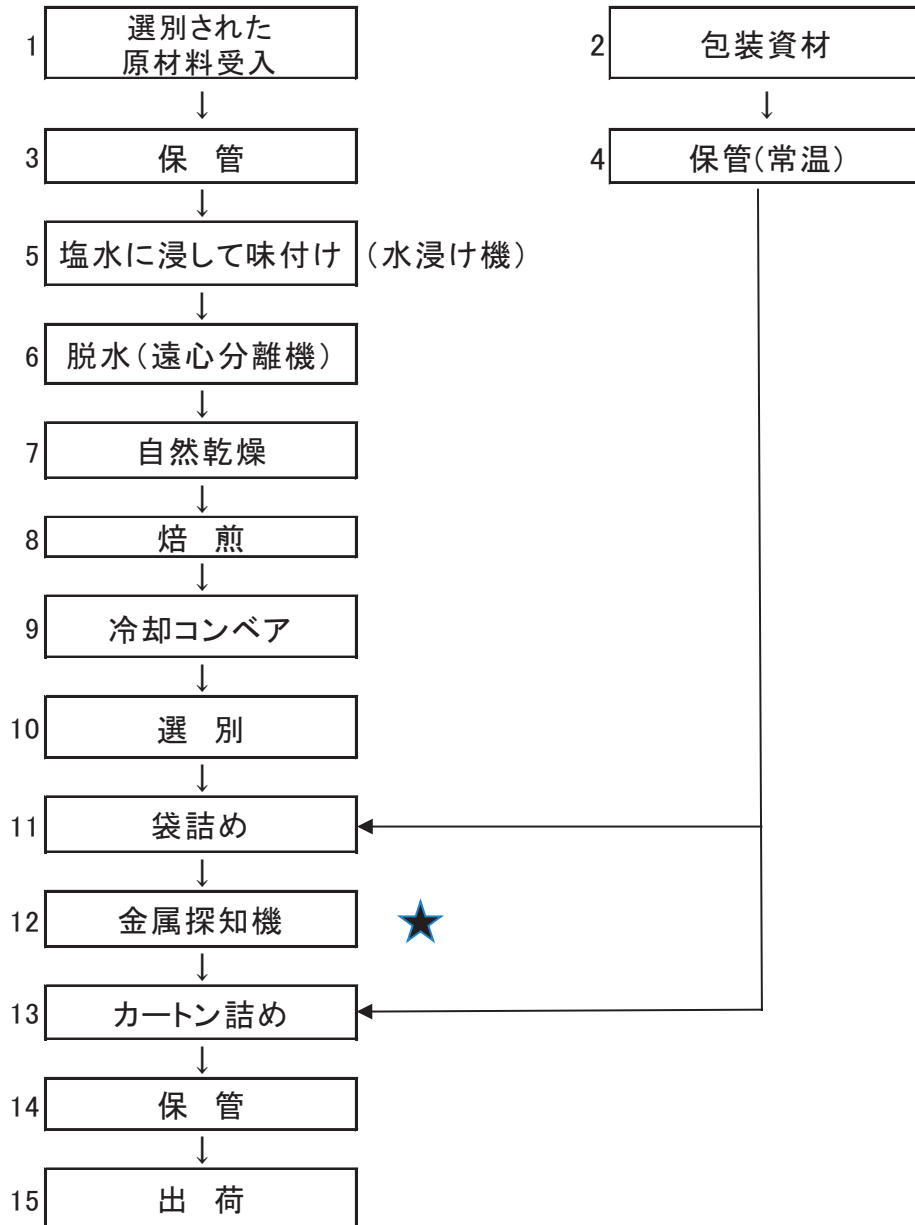
②バターピーナッツ



(注)この製造工程図は標準的な例として示したものです。
各社の実態に合わせて作成してください。

★金属探知機を保有しているところ

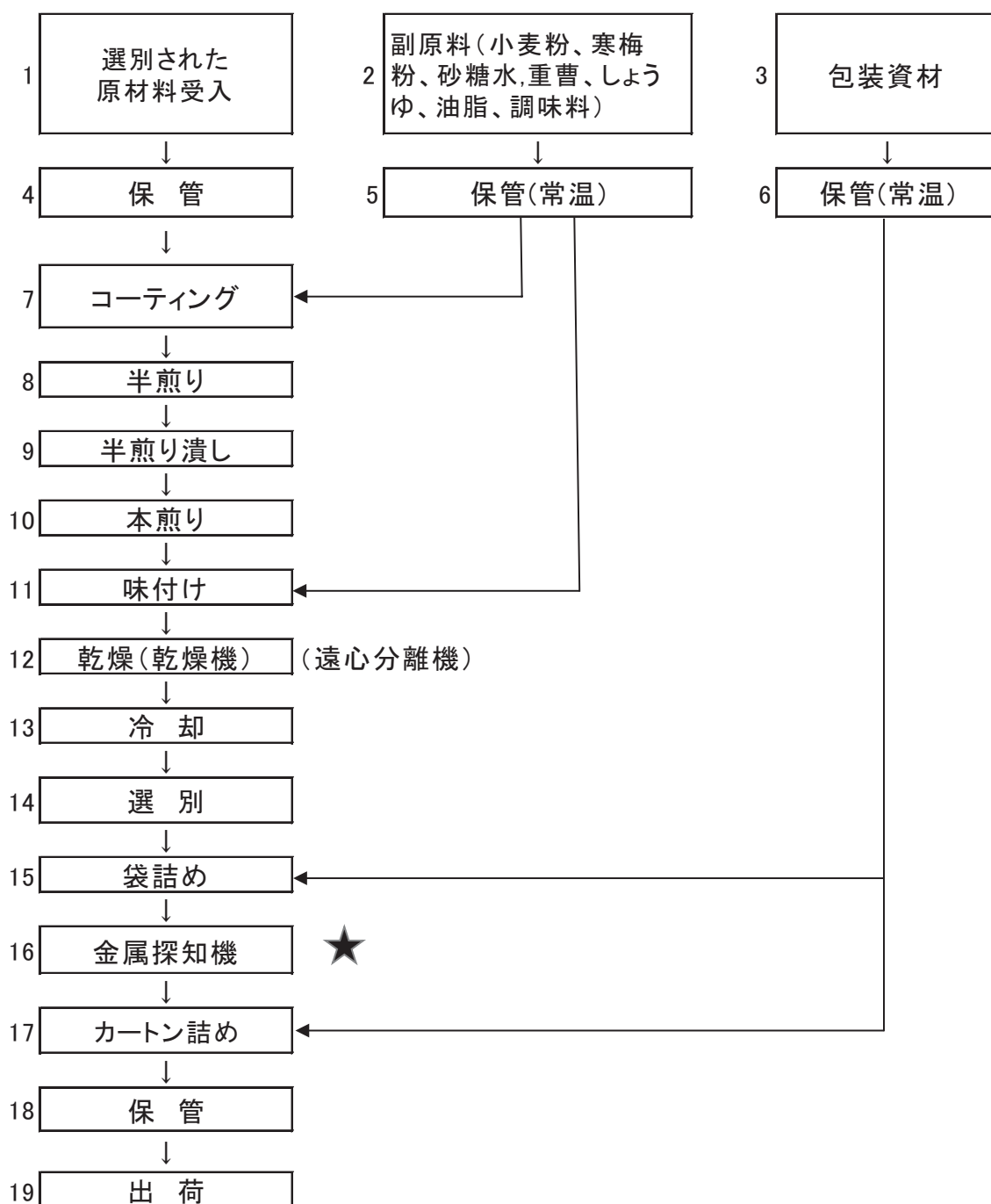
③うす皮付ピーナッツ



(注)この製造工程図は標準的な例として示したものです。
各社の実態に合わせて作成してください。

★ 金属探知機を保有しているところ

④ピーナッツ製品(かけ豆)



(注)この製造工程図は標準的な例として示したものです。
各社の実態に合わせて作成してください。

★ 金属探知機を保有しているところ

Ⅱ ピーナッツを原料とした製品製造事業者における衛生管理

<製造工程の衛生管理のポイント>

危害要因分析の結果として、製造工程において、加熱（焙煎、揚げ、本煎）が行なわれます。例えば、から付ピーナッツの焙煎工程では180℃で60～80分加熱していますので、生物学的危害要因の心配はありません（75℃1分以上と同等な条件）。また、最終製品の水分は3%以下、水分活性値が0.3～0.6程度であることから、工程で重要なことは有害微生物による汚染防止と異物を排除することです。

よって、一般衛生管理と重点的に管理するポイントとして選別により異物を排除することで衛生管理を実施します。（参考資料⑤⑥⑦）

1. 実施すること

この衛生管理は、小規模事業者を対象としたHACCPの考え方を取り入れた衛生管理です。

- (1) 衛生管理計画の作成
- (2) 計画に基づく実施
- (3) 確認・記録
- (4) 振り返り

(1) 衛生管理計画の作成

衛生管理計画は、以下の2つから構成されます。

一般衛生管理の作成

重点的に管理するポイントの作成

一般衛生管理の作成（どの製品にも共通してあてはまる事項です）

- ① 原材料の受け入れ・保管の確認
- ② 製造室の整理・整頓・清掃
- ③ 機械・器具の洗浄・清潔
- ④ 機械・器具の破損の確認
- ⑤ トイレの洗浄・清潔

- ⑥ 従業員の健康管理・衛生的作業衣の着用等
- ⑦ 衛生的な手洗いの実施の確認
- ⑧ そ族および防虫対策
- ⑨ 使用水の管理
- ⑩ 食品等の取扱い
- ⑪ 回収・廃棄

重点的に管理するポイントの作成（製造工程で注意すべき事項）

- ① 選別目視確認（から付ピーナッツ）
- ② 目視確認（バターピーナッツ）
- ③ 目視確認（皮付ピーナッツ）
- ④ 選別目視確認（豆製品）

計画を立てるヒント

「いつ」とは？：いつ実施するか決めておきます。

「どのように」とは？：どのような方法で実施するか決めておきます。

だれが行なっても同じように実施できるように

「問題があった時」とは？：普段とは異なることが発生した場合に、対処する方法を決めておきます。

(2) 計画に基づく実施

(1) で決めた計画に従って、日々の衛生管理を確実に行って下さい。
実施する手順は、手順書を参考にしてください。

(3) 確認記録

毎日、最後に実施の結果を記録しましょう。また、問題があった場合にはその内容を記録用紙の「特記事項」の欄に書き留めておきましょう。

記録は1年間（賞味期限が1年を超える製品がある場合にはそれを考慮した期間）保存する。

(4) 振り返り

定期的（月の終わりなど）に記録の確認を行い、クレームや衛生上、気がついたことなど、同じような問題が発生している場合には、同じ原因が考えられます。

備考：

○輸入品の落花生の残留農薬検査は、落花生輸入商社協議会と日本ピーナッツ協会が共同で毎年検査を行い検出されていません。

○アフラトキシンの国内汚染実態の報告では、ピーナッツ煎りざや、ピーナッツむき身については検出されていません。

（農林水産省 食品安全に関するリスクプロファイルシートによる更新日：
2017年2月28日）

○東京都では広範囲な食品についてアフラトキシンの検査をおこなっていますが、ピーナッツ及びピーナッツバターなどの加工品については、国産品からは検出されていません。（東京都福祉保健局 食品衛生の窓 HP より）

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/kabi/kabi2-1.html>

2019年10月29日付

○輸入ピーナッツは命令検査が実施されており安全な落花生が輸入されています。

Ⅲ 一般衛生管理のポイント<様式>

①	原材料の受け入れ・保管	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
②	製造室の整理・整頓・清掃	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
③	機械・器具の洗浄・清潔	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
④	機械・器具の破損の確認	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
⑤	トイレの洗浄・清潔	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
⑥	従業員の健康管理等	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
⑦	衛生的な手洗いの実施の確認	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
⑧	そ族および防虫対策	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
⑨	使用水の管理	いつ	
		どのように	
		問題があった時	
⑩	食品等の取扱い (製品の仕上がり)	いつ	
		どのように	
		問題があった時	

一般衛生管理計画(記載例)

①	原材料の受け入れ・保管	いつ	原材料の受け入れ時
		どのように	外観、におい、包装状態、表示、期限など確認する
		問題があった時	返品し、交換する
②	製造室の整理・整頓・清掃	いつ	始業前・製造終了後
		どのように	床・排水溝・壁・排気装置の清掃 5Sで実施する
		問題があった時	再度、清掃実施する
③	機械・器具の洗浄・清潔	いつ	始業前・製造終了後
		どのように	洗浄機・焙煎器・コンベアー・湯づけ槽・皮むき器、揚げ釜・遠心機・皮むき器等を洗浄する
		問題があった時	洗浄を再度実施する
④	機械・器具の破損の確認	いつ	始業前・製造終了後
		どのように	洗浄機・焙煎器・コンベアー・湯づけ槽 皮むき器・揚げ釜・遠心機等を洗浄する
		問題があった時	修理、製品への混入がないか確認する。
⑤	トイレの洗浄・清潔	いつ	始業前・その他
		どのように	便座・便器・水洗バー・手すり・ドアノブ・床を洗浄し清潔にする
		問題があった時	再度、洗浄殺菌する
⑥	従業員の健康管理等	いつ	製造作業前。作業中
		どのように	下痢、発熱、手指の傷を確認する
		問題があった時	帰宅させ受診させる。手指の傷の場合ばんそこうの上から手袋着用させる
⑦	衛生的な手洗いの実施の確認	いつ	製造室入室前、トイレの後、汚れたものに触れたとき
		どのように	手洗い用洗剤を使用し1分間以上流水で流す。
		問題があった時	適切なとき、手洗いを実施してない場合、実施させる
⑧	そ族および防虫対策	いつ	定期的(毎日)
		どのように	そ族、昆虫の痕跡がないか確認する
		問題があった時	駆除対策を実施する
⑨	使用水の管理	いつ	定期的
		どのように	井戸水の場合、殺菌装置が正常に作動しているか確認する
		問題があった時	井戸水の使用を停止し、殺菌装置の修理を依頼する
⑩	食品等の取扱い(製品の仕上がり)	いつ	加熱時
		どのように	官能検査で仕上がりの確認をおこなう
		問題があった時	加熱不足の時は再度加熱する

IV 重点的に管理するポイント<様式>

選別工程において異物を目視確認で排除しましょう

① から付ピーナッツ	いつ	
② バターピーナッツ	どのように	
③ うす皮付ピーナッツ	問題があった	
④ ピーナッツ製品（かけ豆）	時	

重点的に管理する計画(記載例)

選別工程において異物を目視確認で排除しましょう

① から付ピーナッツ	いつ	選別工程
② バターピーナッツ	どのように	異物を目視で確認する
③ うす皮付ピーナッツ	問題があった	異物を取り除く
④ ピーナッツ製品（かけ豆）	時	

異物には、金属・石・ガラス等があります。また、機械の部品がはずれたり、機械、器具類が破損すると金属性異物となります。

V 記録様式

記録様式の例です。

記載例は別紙に記載されています。

一般衛生管理の実施記録

年 月

日	①原材 料の受 け入れ	②製造室 の整理・ 整頓・清 掃	③機械・ 器具の洗 浄・清潔	④機械・ 器具の破 損の確認	⑤トイレ の洗浄・ 清潔	⑥従業 員の健 康管理 等	⑦手洗い の実施の 確認	⑧そ族 および 防虫対 策	⑨使用 水の管 理	⑩食品 等の取 扱い (製品 の仕上 がり)	担 当 者	特記事項
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

確認者： 月 日

重点的に管理するポイントの実施記録

年 月

日	から付ピーナッツ	バターピーナッツ	担当者	特記事項
	選別	選別		
1	良・否	良・否		
2	良・否	良・否		
3	良・否	良・否		

確認者： 月 日

*各項目において、「否」をつけた場合には、特記事項欄にその内容を必ず記載してください。

VI 手順書

(一般衛生管理)

①原材料の受け入れ・保管の確認

- 1) 原材料（包材等も含む）が到着したら、商品、数量など、注文したものと納品されたものがあるかどうか確認しましょう。
(原材料の仕様書、成分表、規格書などあらかじめ仕入先から取り寄せて確認しましょう。また輸入品の場合は、アフラトキシンの試験結果も入手するようにしてください。)
- 2) さらに、外観、カビの有無、におい、包装の状態、表示を確認します。
- 3) 保管場所は高温多湿の場所はさけ、できるだけ早く使用しましょう。
保管場所は整理・整頓・清掃を心掛けましょう。
- 4) 何らかの問題があった場合は、決めた方法に従い返品するなどしましょう。
- 5) これらを一般衛生管理の実施記録に記録しましょう。

②製造室の整理・整頓・清掃（5S活動の実施）

- 1) 製造室は、清掃不足によるカビや病原微生物の発生、埃の蓄積による製品への二次汚染、衛生害虫等の発生・混入などを起こさないよう清潔に管理しましょう。
- 2) 床が破損したり、水たまりがあったら補修しましょう。
水を使用する製造室は、作業が終了したら毎日洗浄を行ない水切りし乾燥させましょう。
- 3) 排水溝がある場合は、目皿に破損がないか確認し、破損があれば補修しましょう。排水溝は、毎日清掃しましょう。
- 4) 天井は、汚れに注意し、定期的に清掃しましょう。
- 5) 壁は、床から1mの高さまでは、毎日清掃しましょう。
壁の破損を確認したらすぐに補修しましょう。

- 6) 照明器具は、定期的に清掃しましょう。蛍光灯は、照度がおちたら新品と交換しましょう。
- 7) 使用する器具類や消耗品は、置き場所を決めて保管しましょう。
- 8) これらを一般衛生管理の実施記録に記録しましょう。

③機械・器具の洗浄・清潔

- 1) 洗浄機・焙煎器・コンベアー・湯づけ槽・皮むき器、揚げ釜・遠心機・皮むき器等使用する機器は、毎日清掃、洗浄し清潔にしましょう。
- 2) これらを一般衛生管理の実施記録に記録しましょう。

④機械・器具の破損の確認

- 1) 洗浄機・焙煎器・コンベアー・湯づけ槽・皮むき器、揚げ釜・遠心機・皮むき器、等使用する機器は破損がないか毎日確認しましょう。
(ボルトやナット等の脱落や緩みがないか確認しましょう)
- 2) これらを一般衛生管理の実施記録に記録しましょう。

⑤トイレの洗浄・清潔

- 1) トイレの洗浄、消毒は手順書に従って、決めた頻度で行ないましょう。
- 2) 何らかの問題があった場合は手順書に従い対応しましょう。
- 3) これらを一般衛生管理の実施記録に記録しましょう。

トイレ清掃の手順書

- a) まず、トイレ清掃用の服、靴、ゴム手袋で行います。
製造用の服でトイレ掃除は厳禁です。
- b) トイレ用洗剤、スポンジ、ブラシを用意します。
- c) 便器は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流しましょう。
- d) 床面は、専用洗剤を用いて、ブラシでこすり洗いした後、流水で洗い流しましょう。
- e) 水洗レバー、ドアノブなど手指が触れる場所を清潔にしましょう。
- f) トイレの手洗い設備の清掃をしましょう。
- g) 使用した用具は、洗浄し、乾燥、保管しましょう。
- h) 清掃終了後は、入念に手を洗いましょう。

⑥従業員の健康管理・衛生的作業衣の着用等

- 1) 決めた頻度（「製造作業前」及び「作業中」）で以下の方法で確認しましょう。
- 2) 従業員に、下痢や発熱、嘔吐などの症状がある人がいないかどうか確認します。（日頃から症状がある人は自己申告するよう教育が必要です。）症状がある従業員は、製品を取り扱う業務に従事させてはいけません。帰宅させ、病院を受診するようにしましょう。治るまで 製品を取り扱う業務に従事させないようにしましょう。
- 3) 従業員の手指に傷がないか、確認しましょう。（日頃から症状がある人は自己申告するよう教育が必要です。）
ある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用させましょう。手袋を着用するときも、しっかりと手を洗いましょう。
- 4) 従業員が、製造作業に従事する際には清潔な服を着用しているか確認しましょう。
- 5) 腕時計や指輪など貴金属は外しているか確認しましょう。
（日頃から従業員に健康について自己管理を励行させましょう。）
- 6) これらを一般衛生管理の実施記録に記録しましょう。

⑦衛生的な手洗いの実施の確認

- 1) 決めた頻度（トイレの後、製造室に入る前、汚いものに触れた後、清掃を行なった後など）衛生的な手洗いをしましょう。
- 2) 手洗いマニュアルに従い実施しましょう。（公社）日本食品衛生協会の手順で行います。手順は手洗い場に掲示しましょう。
- 3) 従業員が必要なときに手を洗っていないことを確認した場合には、すぐ手を洗わせましょう。
- 4) これらを一般衛生管理の実施記録に記録しましょう。

⑧そ族および防虫対策

- 1) ねずみやゴキブリ、ハエなどの昆虫の侵入や発生状況を毎日目視確認しましょう。
- 2) ねずみや昆虫の侵入、発生が認められたときは速やかに駆除し、窓、ドア、給排気口の網戸、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しましょう。
- 3) 殺そ剤また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り扱いに十分注意しましょう。
- 4) これらを一般衛生管理の実施記録に記録しましょう。

⑨使用水の管理

- 1) 食品取扱い施設で使用する水は、飲用適の水を使用しましょう。
- 2) 水道水以外の井戸水、自家用水道等を使用する場合は、色、にごり、臭いを毎日確認しましょう。また、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ましょう。
- 3) 貯水槽を有する場合は、定期的に清掃し、清潔に保ちましょう。
- 4) これらを一般衛生管理の実施記録に記録しましょう。

⑩食品等の取扱い

従事者の衛生管理を励行するとともに、製品製造過程において以下の事項を遵守してください。

- 1) 正しい作業手順を守って作業を行い、作業中に異変を発見したりミスがあった場合は直ちに作業を止め責任者に報告し、指示を仰いでください。
- 2) 加熱工程の仕上がり、冷却又は出来上がった製品が定められた自社の製品規準に適合しているか官能検査等（食味、色、香り等）により加熱が十分であることを判断してください。
- 3) ピーナッツは特定原材料であるため、ピーナッツ製品以外の製品を製造している施設は、他の製品への混入（コンタミネーション）を防止するために、器具は可能なかぎり専用のもを使用するか、共用する場合は十分に洗浄したうえで使用してください。また、ピーナッツを使用していない製品から製造するようにしてください。

また、これらのコンタミネーション防止対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、アレルギー疾患を有する者に対し注意喚起表記を推奨いたします。

【注意喚起例】

- ・「本品製造工場では、ピーナッツ、小麦を含む製品を生産しています。」
- ・「ピーナッツを使用した設備で製造しています。」

アレルギーを含む食品：以下の食品及びこれらを原料とする食品並びに由来する添加物	
表示義務のある特定原材料	小麦、そば、落花生、卵、乳、エビ、カニ
表示を推奨されている特定原材料に準じるもの	大豆、ごま、やまいも、まつたけ、りんご、もも、オレンジ、バナナ、キウイフルーツ、くるみ、カシューナッツ、牛肉、豚肉、鶏肉、ゼラチン さけ、さば、いか、いくら、あわび

- 1) 添加物を使用する場合は、使用量や作業条件を間違いのないよう十分注意しましょう。ピーナッツ製品（かけ豆）に膨張剤として、「硫酸アルミニウム等を使用する場合、使用量はアルミニウムとして、菓子、生菓子又はパンにあつては、その1kgにつき0.1g以下でなければならない」という使用基準があります。
- 2) 揚げ油は定期的に交換するようにしましょう。油脂の変敗により嘔吐の原因になります。
- 3) 金属探知機を保有している施設は、選別工程に加え金属異物を排除してください。

この場合、一定時間ごとにテストピースを通過させ金属探知機が正常に作動していることを確認しましょう。別紙ー4の金属探知機の作動確認記録に記入しましょう。

また、金属探知機を使用し、金属異物除去などの工程を経た製品は、最終段階で再度、人の手によって丁寧に選別してください。

- 4) 保存期間は、真空包装、窒素置換、脱酸素剤封入した場合等で異なります。
賞味期限の設定は、化学的、微生物学的、官能検査等を実施して科学的・合理的な根拠をもって定めるようにしましょう。
「美味しい落花生」の研究（日本煎豆落花生組合連合会 1999年3月）
など参考にしてください。
- 5) 製品の保管および出荷は適切な温度管理を行いましょう。

⑪ 回収・廃棄

- 1) 食品安全衛生上の問題が発生した場合は、問題となった製品を迅速かつ適切に回収しましょう。また、管轄する保健所へ報告しましょう。回収された製品は通常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を行きましょう。
- 2) これらを改善措置記録表に記入しましょう。

(重点的に管理するポイント)

1. 異物の目視確認

- 1) 異物には原料由来の金属、石、ガラス、硬質プラスチック等があります。
また、製造工程で、機械の部品がはずれたり、機械器具類が破損し混入すると異物となります。これらの異物を選別工程で選別しましょう。
- 2) 選別担当者は、異物を発見したらラインを止め、製品から取り除きます。取り除いた異物は、責任者へ報告し、混入原因を究明し改善措置記録表に記録しましょう。
- 3) 原料に由来する異物が多い場合は、納入業者へ改善を促す措置をとるようにしましょう。
- 4) 過去に発見された異物を見本として掲示するなど、選別担当者への教育をしましょう。
- 5) これらを重点的に管理するポイントの記録に記入しましょう。
- 6) 目視確認に加え、金属探知機を保有している施設は金属探知機を通して金属異物を排除してください。金属探知機の作動確認記録に記入しましょう。

加熱後の選別は、清潔を心がけましょう。

加熱後の製品の取扱いは、手洗いの徹底、手袋の着用を心がけましょう。
機械、器具などからの二次汚染、交差汚染を防止しましょう。

VII 従業員の教育

従業員の教育・訓練は「食品の安全」を確保するためのルールや手順を理解してもらうために必要な手段です。食品事故のほとんどは作業の慣れによる油断や無知からくる判断の誤りであり、必ず「人」が関係しています。

できる限り「食品安全」について知ることができる環境を整えましょう。

以下のような教育でも十分効果があります。

教育方法	内 容	方 法
1. 回覧	「食品安全」についての資料をその都度回覧する。	新聞記事や業界情報誌などを切り抜きし従業員に回覧する。掲示板の使用でも構いません。
2. 朝礼	朝礼にあわせて5分程度の申し送りをする。	クレームの発生時や業界情報などの伝達。5Sなどの一言集の読み合わせも有効です。
3. 勉強会	約30分～1時間程度の勉強会を定期的に行なう。	手洗いや異物混入防止などテーマを設けて実施します。
4. 外部研修	外部の研修機関でセミナーなど受講します。	年間計画でセミナーを受講します。内部講師となり、勉強会で伝達も必要です。