

第 2-4 特定基準（別表第 2 に示す加工の認証区分に適用する基準）

1 機械器具類の衛生管理

共通基準 2 に以下の特定基準を追加すること。

(1) 機械器具類の衛生管理

ア 処理及び加工に機械類を使用する場合は、機械類の作動状況を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 注油を行う場合は、油が食品に混入しない方法

(イ) 作動状況の確認は、作業開始前を含め 1 日に 1 回以上行うこと。

(ウ) 作動状況の確認について不適時の対応方法

イ ア (ウ) の不適時の対応について記録方法を定めること。

(2) 特定原材料の混入防止

ア 特定原材料を含む製品と含まない製品を製造する場合は、特定原材料の混入防止方法を定めること。

イ アについて不適時の対応方法を定めること。

ウ イの不適時の対応方法について記録方法を定めること。

2 食品等の衛生的な取扱い

共通基準 3 に以下の特定基準を追加すること。

(1) 処理・加工工程の管理

ア 食肉の整形加工を行う場合は、「食肉処理業に関する衛生管理（平成 9 年 3 月 31 日付衛乳第 104 号厚生省生活衛生局長通知）」に定めのある衛生管理の基準に沿った加工手順で行うことを定めること。

イ 生食用食肉を取り扱う場合は、生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に沿った加工・調理手順を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 仕入れ品が生食用食肉の規格基準又は生食用食肉の衛生基準に適合した食肉であることを確認すること。

なお、生食用食肉の規格基準に定める加熱殺菌を行う場合は、仕入れ品のとさつ日等を確認すること。

(イ) (ア) の確認は、仕入れごとに行うこと。

(ウ) (イ) の確認結果の不適時の対応についての記録方法

(エ) 生食用食肉の規格基準及び生食用食肉の衛生基準に定めのない食肉について、生食用として販売しないこと。

ウ 生食用鮮魚介類の加工を行う場合は、生食用鮮魚介類の加工手順を定めること。

なお、加工は、食品衛生法に定める加工基準に沿って行うことを必ず示すこと。

エ 生食用かきを取り扱う場合は、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を確認する方法を定めること。

なお、以下について必ず示すこと。

(ア) 確認は仕入れごとに行うこと。

(イ) 表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を記録すること。

(2) 異物の混入防止

- ア 処理・加工工程において、施設、設備、機械器具類、原材料、容器包装及び従事者由来の異物が製品に混入しないよう、防止対策を定めること。
なお、異物の混入防止に使用する機械器具類の衛生管理は、1(1)に従って行う旨を必ず示すこと。
- イ 異物の確認方法及び異物を確認した場合の対応方法を定めること。
- ウ 異物を確認した場合の対応について記録方法を定めること。

(3) 消費(賞味)期限の設定

- ア 製品の特性に応じた消費(賞味)期限の設定方法を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
 - (ア) 期限設定の科学的・合理的根拠を示すこと。
 - (イ) 設定の根拠となった資料を保存すること。

(4) 製品の保存(管理)

- 共通基準3(2)に以下の特定基準を追加すること。
- ア 製品の特性に応じた保存場所、保存方法(保存温度、遮光及び湿度等)を定めること。
なお、以下について必ず示すこと。
 - (ア) 消費(賞味)期限等を考慮し、出荷及び販売すること。
 - (イ) 保存温度、遮光及び湿度等の確認は、1日に1回以上行うこと。
- イ アについて、不適時の対応方法を定めること。
- ウ イの不適時の対応について記録方法を定めること。

(5) 製品の配送

- 共通基準3(3)に以下の特定基準を追加すること。
- ア 配送時は(4)で定めた保存方法を守ること。
なお、温度管理が必要な製品については、車両の荷台、コンテナ等の温度確認を配送ごとに行うことを示すこと。
- イ 製品の配送に使用する車両の荷台、コンテナ等の洗浄・消毒方法及び保守点検方法を定めること。
なお、洗浄・消毒方法及び保守点検方法には、実施頻度を定めて行うことを必ず示すこと。
- ウ アの温度確認及びイの保守点検について不適時の対応方法を定めること。
- エ イの洗浄・消毒の実施状況及びウの不適時の対応について記録方法を定めること。

(6) 表示

- ア 包装品について、関係する法令で定められた事項の表示見本を作成し、保存することを定めること。
なお、表示を要しない製品及び表示を省略することができる製品であっても、表示に代わる製品情報を伝達する方法を必ず示すこと。
- イ 表示の確認は、製造単位毎に行うことを定めること。
- ウ 表示に誤りがあった場合の対応方法を定めること。
- エ 表示の確認結果及び表示に誤りがあった場合の対応について記録方法を定めること。

(7) 製品検査

- ア 生食用食肉を取り扱う場合は、生食用食肉の検査手順を定めること。
なお、生食用食肉の規格基準に規定する生食用食肉の検査は国が定める方法に従って行うこと及び生食用食肉の衛生基準に規定する生食用食肉の検査は主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うことを必ず示すこと。
- イ 生食用鮮魚介類を取り扱う場合は、生食用鮮魚介類の検査手順を定めること。
なお、主要な1品目以上について細菌検査を1年に1回以上行うことを必ず示すこと。
- ウ 検査成績書を保存することを定めること。
- エ 検査で不適となった場合の対応方法を定めること。
- オ 検査で不適となった場合の対応について記録方法を定めること。