

衛生管理計画 <重要管理>

菓子製造業

- メニューをグループ毎に分類し、食品メニュー欄に記入しましょう。
 - 実施する管理方法や確認方法をチェックします。（例： 盛付前に手洗いを実施する。）
 - （ ）内や下線部には、設定している条件や数値を記入しましょう。
 - 実施方法がここにあらかじめ記載されている方法と異なる場合は、「その他」の欄にその方法を記入しましょう。

分類	食品メニュー	チェック・管理方法	問題時の対応
第3グループ 加熱しない もの、または 低温加熱加工 (75°C 1分間 相当未満) の菓子	例：おかもの、打ち菓子、押し菓子、掛け菓子、平鍋焼き菓子、チョコレート など	<p>□ 常温保管せず、冷蔵庫から速やかに提供する。</p> <p>□ 適正な製品として仕上がっていることを確認する。 <input type="checkbox"/> 味 <input type="checkbox"/> におい <input type="checkbox"/> 色合い <input type="checkbox"/> 糖度 <input type="checkbox"/> 水分活性 <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> その他 ()</p> <p>□ 使用する食品添加物が使用基準に適合するよう、決められた使用量や濃度であることを確認する。</p> <p>□ 製品の包装状態が不完全ではないことを確認する。</p> <p>□ 製品に毛髪・金属片・寄生虫等、異物が混入していないことを確認する。</p> <p>□ 適切な表示が貼付されていることを確認する。</p> <p>□ その他 ()</p>	<p>□ 廃棄する。</p> <p>□ 新しいもの（別のもの）を販売する。</p> <p>□ 製造工程を見直す。</p> <p>□ 規格基準を逸脱した製品は、出荷・販売を停止する。</p> <p>□ 包装が不完全な製品・食品は、包装し直すか、場合によっては廃棄する。</p> <p>□ その他 ()</p>