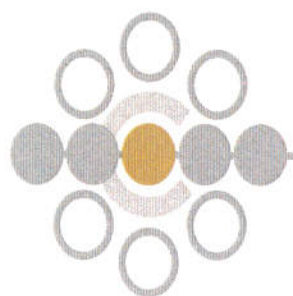


**菓子製品の製造過程の管理の
高度化計画(HACCP手法)/
高度化基盤整備計画
認定申請のしおり**

(附) 日本政策金融公庫融資のご案内

平成27年7月



全国菓子工業組合連合会

【指定認定機関：平成12年11月16日厚生省収生衛第1008号

農林水産省指令 食流第3316号】

目 次

■はじめに■

- ①菓子製品の製造過程の管理の高度化(HACCP手法)導入のすすめ 1
- ② 同 (HACCP手法)各工程での対応の概略 3
- ③高度化計画申請手続きの流れ 6

■高度化計画申請書の作成方法■

[菓子製品の製造過程の管理の高度化計画]

- ①高度化計画申請書の作成方法 (作成例) 8
 - 【下記の④・⑤・⑦・⑧・⑩・⑪・⑫は、①の添付書類】
- ②(申請書作成参考資料)菓子製品の製造過程分類 13
- ③(申請書作成参考資料)密封包装と簡易包装の区分 16
- ④HACCPチームの編成 (作成例) 17
- ⑤製造工程図(製造フロー) (作成例) 18
- ⑥菓子製品製造過程管理高度化総括表の作成方法 19
- ⑦菓子製品製造過程管理高度化総括表 (作成例) 23
- ⑧一般衛生管理マニュアルの作成の手引き 25
- ⑨ゾーニング図の作成方法 34
- ⑩ゾーニング図 (動線記入) (作成例) 36
- ⑪加熱温度管理表 (作成例) 37
- ⑫会社の概要 (作成例) 38

[菓子製品の製造過程の管理の高度化基盤整備計画]

- ⑬高度化基盤整備計画申請書の書き方 39

■認定後の手続き等■

- ①高度化計画認定通知書 (様式5号) 41
- ②高度化計画完了報告書 (様式7号) 42
- ③HACCP対応菓子製品高度化基準「認定証」 43
- ④(HACCP手法)認定マークの使用基準 44
- ⑤(HACCP手法)認定マーク(商標登録済) 45
- ⑥高度化計画運用確認制度実施要領 46
- ⑦高度化計画運用確認審査証明書 47
- ⑧高度化計画変更申請書 48
- ⑨高度化基盤整備計画認定通知書 様式第6号 49
- ⑩高度化基盤整備計画完了報告書 様式第8号 50
- ⑪高度化基盤整備計画変更申請書 51

■法律並びに高度化基準及び認定業務規程等規則■

- ①菓子製品の製造過程の管理の高度化基準 52
- ②高度化計画及び高度化基盤整備計画認定業務規程 57
- ③食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法(HACCP支援法) 61

■融資の案内■

- ①高度化促進(HACCP)資金融資案内 68
- ②日本政策金融公庫全国支店一覧表 71

■審査委員■

- ①高度化計画及び高度化基盤整備計画認定審査委員 72

菓子製品の製造過程の管理の高度化

(HACCP手法)導入のすすめ

HACCPというと「難しい」「お金が掛かる」「大企業だけ」と思われて敬遠されがちです。しかし、同手法をよく見ると、より安全で美味しいお菓子を消費者に安心して買っていただくために製造過程を管理する、とても優れた手法であることが分かります。

このため、HACCP手法が今以上に普及することを願って本書を作成しましたので、申請に向け活用して下さい。

また、「食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法」(通称：HACCP支援法)が10年間(平成35年6月30日まで)延長されるにあたり、国は、中小企業者が消費者に安全安心な食品を供給する取組により積極的に取り組んでいただけるようにと、新たに、HACCPの前の段階ともいえる一般衛生管理の向上を目的とした「高度化基盤整備」を法律に追加しました。

こうした点を踏まえ、本書は、中小企業者がHACCP手法の申請をし易くなることを心がけて作成しました。

それではまず、HACCP手法と従来の手法を比較しながら、どの点が優れているかを分かり易く見て行きます。

1 従来の製造管理の手法は

一般衛生管理、すなわち「5S」と言われる「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「躰・習慣」を実施して製造し、出来上がった製品の一定割合を抜き取り検査して、不合格品が出たときは一連の製品を廃棄していました。

また、抜き取り検査ですので、不良品が分からないまま出荷されることもあり、製品回収が必要になることもありました。

2 HACCP手法による製造過程の管理は

HACCP手法も一般衛生管理の徹底を前提としますが、それに加えて、人に危害を与える微生物や化学物質、金属等の異物を無害なものとするために必要な工程「重要管理点」を特定し、加熱温度や加熱時間等(「管理基準」といいます。)を定め、これを連続的に管理(記録に残す)します。又、金属等の異物については金属探知機等で管理します。そして管理基準(加熱温度、

時間など)を逸脱した場合は、直ちに機械を止め改善措置を講じる等の対応をします。

この手法であれば、製造する全品を管理するので、抜き取り検査の必要が無く、不良品の出荷もなくなり、製造ロスも最小限にできます。

また、HACCP手法では、金属等の異物の混入等を防止するため、日頃から機械・設備の状態確認や定期点検を確実に実施するようにしますので、機械・設備の故障・不具合で生産ラインが止まることはほとんど無くなり、生産性が向上します。

これらが、従来の管理手法よりも優れているところです。

こうした考え方を明確にさせながら、以下で申請の手続きを説明します。

菓子製品の製造過程の管理の高度化

(H A C C P手法)各工程での対応の概略

1 原料受入

- (1) 原材料を外から受け入れるとき、袋に何がついているか分からないため、エアガンなどで吹き飛ばすか、拭き取るかして、綺麗にしてから搬入します。
- (2) 倉庫の戸を開けっ放しで搬入すると、外から虫や病原微生物などが入り込む恐れがあるため、前室を設け、外側の扉が開いているときは、内側の扉は閉まる（インターロック式）等、両方が同時に開かないようにします。
- (3) 前室を設けるスペースが無い場合は、前記のようなことを考慮して、それに代わる工夫（倉庫の入り口にビニールカーテンを設置する等）をする必要があります。
- (4) 状況に応じ、捕虫器の設置も効果があります。
- (5) また、安全で確かな原料を仕入れるため、信頼できる取引先を選定するとともに、原料規格書を必ず取り寄せ、確認するようにします。

2 計量

- (1) 原料を袋から取り出すとき粉などが舞うので、アレルギーを含む原料の製品への混入・製造室への拡散を避けるために最も望ましいのは前室と計量室を設けることです。
- (2) 前室、計量室を作るスペースが無い場合は、製造室の中をビニールカーテン等で仕切り計量スペースを設ける。倉庫の中をビニールカーテン等で仕切り、計量した後に製造室に持ってくる等の工夫をします。
- (3) その際、原料が汚染されることのないよう運搬時を含め慎重な取り扱いが必要となります。

3 製造

- (1) 加熱工程は重要管理点になります。重要管理点の管理基準として、加熱温度、加熱時間を設定し、製造時にはその状態を確認、記録します。記録は、連続的に自動記録、若しくは時間を決めて紙に書いても結構です。
- (2) 金属探知機は「菓子製品の製造過程の管理の高度化基準」では、「設置することができる」(55頁参照)としており、必須にはしていません。

しかし、金属異物を検出できるよう設置することが多いので、設置するこ

とをお勧めします。その場合、金属探知機は重要管理点にしますので、重要管理点としての管理基準、金属探知機の感度（テストピースのサイズ）等を記載して下さい。

ただ、金属探知機を設置できない製品などの場合は、篩や磁石等を利用し除去するなど金属が混入しない対策をとり、その旨を申請書に明記して下さい。

4 清潔区域

平成26年に改正した「菓子製品の製造過程の管理の高度化基準」（以下、「高度化基準」という。）は、「iii 清浄度の区分を示す図面」（54 頁参照）を義務付けています。

平成12年、最初に高度化基準が制定されたときは、加熱殺菌した後、製品を密封包装するまでを清潔区域で作業するとして、隔壁を設けることにしていました。

これは、折角殺菌した製品を、微生物などに触れる恐れがある部屋で包装したのでは、製品が二次汚染される恐れがありますので、密封包装するまでは「清潔区域」で作業して下さい、ということでした。

しかし、隔壁を作り、別の部屋を作ることは、必要以上の施設を求めているのでは、との意見が多くなり、平成21年の改正では、「二次汚染を防ぐ工夫があれば、この限りではない」と改められました。

これは、生地調整、加熱工程、包装室をきれいにするなど、二次汚染を防ぐ工夫ができれば、これらの工程を同じ部屋で行っても良い、としたものです。

平成26年の改正で、高度化基準は「iii 清浄度の区分を示す図面」（54 頁参照）とだけ記していますが、これまでの考え方を踏襲した上で、このような表現にしています。

当初の考え方に戻ったわけではありませんので、「清潔区域」について、工夫をして、低コストで管理できるよう具体化して下さい。

※「清潔区域」について

製造現場には、色々な作業場があります。この作業場のクリーン度を「清潔区域」「準清潔区域」「一般区域」など、区分けして汚染を防いでいますが、清潔区域は作業場の中で最も清潔な場所となります。

どのくらい清潔な場所かについては、数値的定義は設けてありませんが、健

康に危害を及ぼす微生物が増殖することなく、かつ、二次汚染を防止できるように管理された部屋、つまり、一般衛生管理でいう「整理」「整頓」「清掃」が適切になされており、二次汚染の原因となるようなものを持ち込まないように管理された「清潔」な部屋という認識で理解して下さい。

この認識からイメージできる「清潔区域」の部屋は、排水管からネズミ、外から虫、病原微生物、そして汚れた空気などが入らない部屋ということになります。そのためには、窓や入口は普段は閉じられている必要があります。外気を取入れる場合は、フィルターを通す方が良いでしょう。

作業場全体を「清潔区域」とするときには、外から汚れなどが入らないよう、「ドア」は、ドアとドアの間隔を取った二重ドア（インターロック式）にするなど工夫が必要です。

また、作業員が「清潔区域」の部屋に入るときは、汚れやごみ、病原微生物を持ち込まないようにします。このため、入室前室で爪ブラシ等を利用した丁寧な手洗い、手の消毒、作業着は原則として毎日洗濯したものを着用し、かつ、マスク、ヘアキャップを着用、ごみを粘着ローラー掛けで取り入室します。エアシャワーは設置義務を課していませんが、エアシャワーを通過して入室すればなお良いでしょう。

なお、原材料や製品に直接触れる場合は、原則として手袋を着用するように管理して下さい。

こうしたことを考え、自社工場に最も適した「清潔区域」を設定して下さい。

5 包装室

外箱の梱包は、段ボール箱などのゴミが舞うので、別の部屋で行なうのが良いですが、別の部屋を作るスペースがない場合は、ビニールカーテン等で仕切り、ほこりや汚れが清潔区域に来ないように工夫して下さい。

6 出荷

- (1) 出荷に際して、製造室へ虫、微生物などが外から侵入するのを防止するために前室を設けて下さい。荷物は受渡しにするのが良いでしょう。
- (2) 出荷室を設けるスペースが無い場合は、虫などが入らないようビニールカーテンで仕切る等の工夫をして下さい。

7 作業員の対応

一般衛生管理で言われる「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「躰・習慣」を丁寧に行うことに加え、体調管理を徹底することで良いでしょう。

高度化計画申請手続きの流れ

1 申請

菓子製品の製造過程の管理の高度化計画申請書（8頁参照）を作成し、全国菓子工業組合連合会理事長宛てに提出して下さい。

（注）事前に事務局にお問い合わせいただければ、助言させていただきます。



2 審査

提出された申請書は、全国菓子工業組合連合会が設置する「認定審査会」（58頁参照：構成委員（71頁参照））で審査します。その際、担当審査員を決めて現地調査等を実施します。

審査料：組合員 13万円（担当委員の現地調査交通費含）（60頁参照）

：組合員以外19万円（担当委員の現地調査交通費含）（60頁参照）

（※金額は税別）



3 審査結果

審査結果が「適」であれば「菓子製品の製造過程の管理の高度化計画認定通知書」様式第5号（41頁参照）を発行します。

↓（計画の認定ですので、この計画に基づき工場の建築、改築等を行うこととなります。）

4 高度化計画に対応した工場が完成

高度化計画に対応した工場が完成したら、様式第7号（42頁参照）で高度化計画完了報告書を提出して下さい。その後、完成した工場を現地で確認し「適」であれば「HACCP対応菓子製品高度化基準認定証」（43頁参照）を発行します。



5 HACCP手法導入認定マークの使用

認定を受ければ、当該製品がHACCP手法を導入した工場で製造されたものであることを証明する「菓子製品の製造過程の管理の高度化認定マーク（HACCP手法導入認定マーク）」（44頁参照）が使用できます。使用は任意です。商品の包装紙等に使用してPRに活用下さい。

（全国菓子工業組合連合会にて商標登録済です。使用料は不要です。）



6 定期的運用確認

概ね3年に一度、担当委員が現地に赴き、認定した計画の運用状況を確認さ

せて頂きます。(46頁参照)

「適」であれば「高度化計画運用確認審査証明書」(47頁参照)を発行します。

その際、審査料2万円(46頁参照)と担当委員の交通費実費のご負担をお願いします。



7 融 資

菓子製品の製造過程の管理の高度化計画の認定を受けることにより、株式会社日本政策金融公庫の融資の対象になります。(67頁参照)

(融資を希望される企業は、高度化計画の申請手続きと並行して、融資の相談を公庫と進めて下さい。)

8 計画変更申請

当初の計画と大きく変更した場合は、「菓子製品の製造過程の管理の高度化計画変更申請書」(48頁参照)を提出して下さい。(59頁参照)

※H A C C P対応の申請までは行かないが、まず、高度化基盤整備(いわゆる一般衛生管理の整備)から取り組みたいと考えられる方

菓子製品の製造過程の管理の高度化基盤整備申請書(39頁参照)を作成し、全国菓子工業組合連合会に提出して下さい。

高度化計画認定の場合と同様、審査、認定通知の手続きとなります。併せて公庫の融資も同様に受けられます。

※高度化基盤整備の審査(原則書類審査となります)

・工場全体の場合

審査料：組合員 12万円 (60頁参照)

：組合員以外 18万円 (60頁参照)

(※金額は税別)

・一部機械・施設の導入、更新等の簡易な内容の場合

審査料：組合員 3万円 (60頁参照)

：組合員以外 5万円 (60頁参照)

(※金額は税別)

変更手数料：3万円

(※金額は税別)

《高度化計画申請書の作成方法》

(注)赤字は、作成上の注意事項です。

(高度化計画及び高度化基盤整備計画認定業務規程 第8条)

菓子製品の製造過程の管理の高度化計画申請書

平成〇年〇月〇日

全国菓子工業組合連合会
理事長 〇〇〇〇 殿

「申請者は本社」所在地 〒 〇〇県〇〇市〇〇町〇丁目〇番〇号
会社名 〇〇〇製菓株式会社
代表取締役社長 〇〇〇〇 印

食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法第6条第1項の規定により、下記の高度化計画について認定を受けたいので申請します。

記

1. 対象となる施設の所在地

〇〇県〇〇郡〇〇〇町〇番〇号

〇〇〇菓子製造株式会社〇〇〇工場

建築平面積 〇〇〇 m² 〇〇〇坪

建築延面積 〇〇〇 m² 〇〇〇坪

敷地面積 〇〇〇 m² 〇〇〇坪

2. 製造過程の管理の高度化の目標

〇〇〇工場は、菓子製品の製造過程にコーデックスの7原則12手順を適用して製造過程の管理の高度化を図ることとし、このための建物の整備、機械・装置の整備を行うとともに、その運用体制の整備も併せて行うこととします。

3. 製造過程の管理の高度化の内容

(1) HACCPチームの編成

HACCPシステムの導入とその円滑な運用を行うため対象製品の製造過程について専門的な知識と技術を有するものからHACCPチーム(添付書類 1参照)を編成する。

HACCPチームは以下の業務を行う。

①HACCPプランの作成と導入

- ②従業員の教育訓練
- ③HACCPプランの見直しと修正
- ④検証の実施と評価

(各業務について具体的に決められている場合は、その内容も記載して下さい。)

[添付書類 1「HACCPチーム編成」の作成方法]

17頁を参照して貴社で編成するチームを記載して下さい。

(2) 対象品目及び製造過程

- 1) 対象品目(貴社で製造されている製品を下記①～⑤の分類に、13～15頁の分類例を参照して、大まかに分類して下さい。それぞれの分類の中から代表する製品を一つずつ選んで申請書に書いて下さい。

密封包装と簡易包装の区分は、16頁を参照して下さい。また、密封包装と簡易包装がある場合にはより衛生に留意した取り扱いを要する簡易包装のものを代表して書いて下さい。)

(例示)

- ① 生地調整で加熱する菓子
密封包装・製品名 ○○ようかん、○○○栗ようかん、栗みつ、○○○、
簡易包装・製品名 ○○ようかん、有平糖、○○○○等があります。
申請書には、代表して簡易包装の「○○ようかん」を記載します。
- ② 生地調整後加熱する菓子
簡易包装、製品名 カステラ、○○フィナンセ、○○○等があります。
申請書には、代表して「カステラ」を記載します。
- ③ 加熱後手細工加工等が入る菓子
○○包装、製品名 ショートケーキ、シュークリーム、○○○等があります。
申請書には、代表して「ショートケーキ」を記載します。
- ④ 仕上(充填・巻き締め)工程後加熱する菓子
○○包装、製品名 ○○、○ペースト、○○○、○○○等があります。
申請書には、代表して「○○」を記載します。
- ⑤ 加熱加工しないあるいは低加熱加工の菓子
○○包装、製品名 ○○(おかもの)、○○らくがん、○○(打ち菓子)等があります。
申請書には、代表して「○○(らくがん)」を記載します。

- 2) 製品について (前項で、代表で記した製品についてのみ、下記要領で記載して下さい。)

(例示)

- ① 製品名 ○○ようかん
使用原材料 栗、砂糖、寒天、○○○
保存方法 常温
流通方法 工場から番重に入れ搬出車にて移送。店頭では「ケース」(常温)で販売
賞味期限 ○ヶ月
包装形態 ブリキ缶入り
商品の概略 寒天で固めたようかん
商品の用途 一般消費者が加工せずそのまま摂取する。
・
・
・
・
- ⑤ 製品名 ○○らくがん
使用原材料 上白糖、寒梅粉、水あめ
保存方法 常温
流通方法 工場から番重に入れ搬出車にて移送。店頭では「ケース」(常温)で販売
賞味期限 ○ヶ月
包装形態 和紙とプラスチックの混合包材で個々の製品を包み、プラスチック材でピロー包装
商品の概略 上白糖と水でに溶かした水あめを加え、混ぜ合わせる。さらに寒梅粉を混ぜて固めたもの
商品の用途 一般消費者が加工せずそのまま摂取する。

3) 製造過程 (前項で、代表で記した製品についてのみ記載して下さい。したがって、多くても5製品となります。)

代表して記載した対象品目の製造過程は添付書類 2「製造工程図(製造フロー)」の通りです。

[添付書類 2 「製造工程図(製造フロー)」の作成方法]

18頁を参照して、代表で記載した製品のみ作成して下さい。したがって多くても5製品となります。

(3) 製造過程管理へのHACCP原則の適用

この製造過程において、食品に起因する衛生上の危害の発生の防止と適正な品質の確保

を適切に講ずるために、HACCP原則、すなわち、
危害要因の分析（原則1）、重要管理点（CCP）の決定（原則2）、管理基準の設定
（原則3）、モニタリング方法の設定（原則4）、改善措置の設定（原則5）及び検証
方法の設定（原則6）の文書化及び記録の保持（原則7）

を適用して検討した結果(添付書類 3「菓子製品製造過程管理高度化総括表」参照)、
①生地調整で加熱する菓子「○○ようかん」については混合・攪拌・加熱工程及び充填工
程を「有平糖」については混合・溶解・煮詰め工程を

②生地調整後加熱する菓子「カステラ」については焼成工程を

③加熱後手細工加工等が入る菓子「ショートケーキ」についてはオープン加熱工程を

④仕上工程後加熱する菓子「○○かのこ」については○餡取出工程及び殺菌工程を

⑤加熱加工しないあるいは低加熱加工の菓子「○○」については、原料受入・保管及び△
△工程を

それぞれ重要管理点とし、その管理基準を設定してこれに対応したゾーニングの設定（添
付書類 4 「ゾーニング図」参照）等の施設整備を行うこととします。

なお、④仕上げ工程後加熱する菓子「○○」については、原料○○の殺菌工程及び製
品の冷凍保存庫の温度管理を重要管理点に準じて管理します。

[添付書類 3 「菓子製品製造過程管理高度化総括表」の作成方法]

19～24頁を参照して、代表で記載した製品のみ作成して下さい。したがって多
くても5製品となります。なお、原則1～6までの根拠となった資料等は保存
しておいた方が良いでしょう

[添付書類 4 「ゾーニング図」の作成方法]

34～36頁を参照して、代表的製品を一つ選び、A3の用紙1枚にまとめ記載して
下さい。1製品なので、人、原料、製品、包材の動線を記載しても見やすいと考えま
す。

(4) 重要管理点の管理に必要な施設の整備内容 (55頁(2)参照)

重要管理点の(CCP)の管理に必要な機器として、○○○○、○○○○、○○○○を設置
し、そのメンテナンス、校正の方法、頻度は以下の通りです。(添付書類 5「機械の一
覧表」参照)

4. 実施時期

- 1) 着手予定 平成○年○月
- 2) 完工予定 平成○年○月
- 3) 操業開始予定 平成○年○月
- 4) 「新築」「改築」別を記して下さい。

《添付書類》

- 1 HACCPチームの編成図 (17頁参照)
- 2 製造工程図(製造フロー) (18頁参照)
- 3 菓子製品製造過程管理高度化総括表 (23～24頁参照)
【総括表に添付】一般衛生管理マニュアル (25頁参照)
- 4 ゾーニング図 (34～36頁参照)
- 5 機械の一覧表 (一覧表にした機械の名称に番号を付け、その番号をゾーニング図に記載して機械の位置を示して下さい。)
- 6 総括表で作成するとした温度管理などを記録する文書様式 (37頁参照)
(重要管理点 (CCP) 及びこれに準じて管理することとした工程の管理記録様式を添付して下さい。)
- 7 原材料の製品規格書(納入業者が作成捺印したもののコピーを添付して下さい。枚数が多くなりますので、添付書類に番号をふって下さい。)
- 8 使用水のデータ (井戸水使用の場合は、年に一度以上の飲用適の検査報告。上水道の場合は、市等が実施している検査報告書を添付して下さい。)
- 9 会社の概要 (38頁参照)

平成12年12月22日：全国菓子工業組合連合会作成
平成26年6月10日：最終変更

(申請書作成参考資料)
菓子製品の製造過程分類

■ 菓子製品の製造過程を5分類に区分けし清潔区域を分かり易く図式化したものです。申請書作成の参考にして下さい。なお「清潔区域」については、二次汚染を防ぐ工夫があればこの区分けにこだわらなくて結構です。

く 印は清潔作業区域 () 印 製造工程中の()の工程は、製品によっては無い場合もある。

(1) 生地調整で加熱する菓子(流し菓子、あめ類(キャラメル、ドロップ)、ゼリー類、チューインガム)

(a) 簡易包装等の場合

		(重要管理点)				(清潔区域)				
原材料の受 入・保管	原材料調整	生地調整・ 加熱	(冷却)	成形加工	冷却	(包装)	製品保管	出荷		

(b) 密封包装等の場合

		(重要管理点)				(清潔区域)				
原材料の受 入・保管	原材料調整	生地調整・ 加熱	(冷却)	成形加工	冷却	包装	製品保管	出荷		

(2) 生地調整後加熱する菓子(蒸し菓子、オーブン焼き菓子、油菓類、砂糖漬け菓子、バターケーキ類、自家製あん)

(a) 簡易包装等の場合

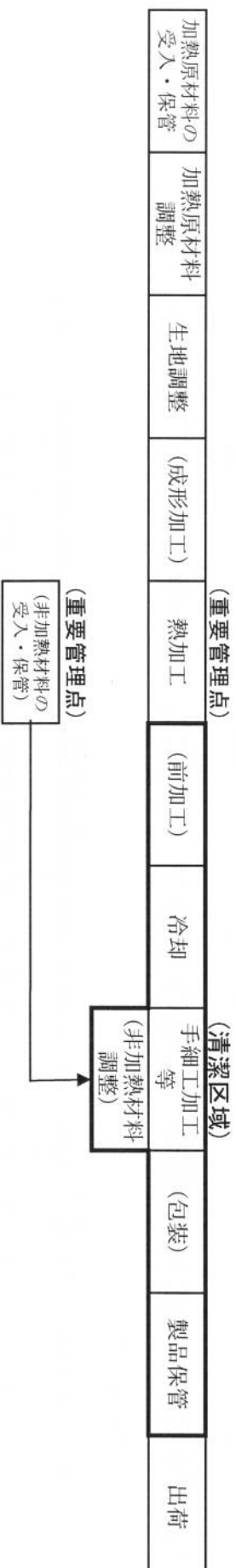
			(重要管理点)			(清潔区域)				
原材料の受 入・保管	原材料調整	生地調整	(成形加工)	熱加工	(冷却)	(仕上げ加 工)	(熱冷加工)	(包装)	製品保管	出荷

(b) 密封包装等の場合

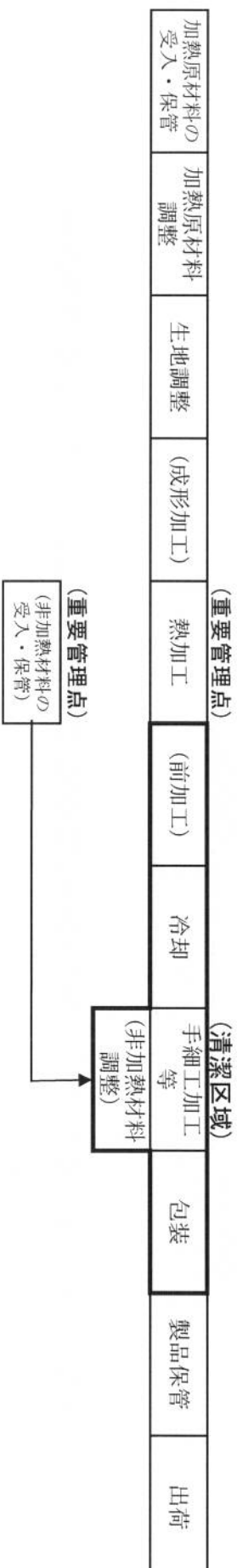


(3) 加熱後手細工加工等が入る菓子(もち菓子、スポンジケーキ類、パイ菓子、シュー菓子、米菓)

(a) 簡易包装等の場合



(b) 密封包装等の場合



- 高度化計画申請書の作成方法
- 菓子製品の製造過程分類

(4) 仕上げ工程(充填・巻き締め)後加熱する菓子(缶入りようかん)

原材料の受 入・保管	原材料調整	生地調整・ 加熱	(清潔区域) (重要管理点)		出荷
			充填・巻き 締め	加熱	

実情に応じて
重要管理点に
含める

※重要管理点は、製品の实情に応じて巻き締め工程前の生地調整・加熱工程も含める。巻き締め工程は異物混入の危惧もあり清潔区域にして下さい。

(5) 加熱加工しないあるいは低加熱加工の菓子

(おかもの、打ち菓子、押し菓子、掛菓子、平鍋焼き菓子、練り菓子、チョコレート、原料チョコレート)

(a) 簡易包装等の場合

(重要管理点)										
(清潔区域)										
原材料の受 入・保管	原材料調整	生地調整(加 熱)	(成形加工)	(熱加工)	(冷却)	手細工加工	(熱冷加工)	(包装)	製品保管	出荷

(b) 密封包装等の場合

(重要管理点)										
(清潔区域)										
原材料の受 入・保管	原材料調整	生地調整(加 熱)	(成形加工)	(熱加工)	(冷却)	手細工加工	(熱冷加工)	包装	製品保管	出荷