

改訂経緯	2019年10月	初版発行
	2020年 3月改訂	第2版発行
	2025年10月改訂	第3版発行

改訂箇所

	改訂第3版（2025年10月）	改訂第2版（2020年3月）
表紙	ソフトクリームの衛生管理 （小規模な一般飲食店でのソフトクリーム販売における注意ポイント） 第3版	ソフトクリームの衛生管理 （小規模な一般飲食店でのソフトクリーム販売における注意ポイント） （追加）
目次	目次 （略） Ⅱ．確認・記録する16 <u>Ⅲ．振り返りの実施17</u> 参考 ソフトクリームが参考とする法令18 ソフトクリームの概要18 ソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ19 各作業工程における管理ポイント21 <u>自家製ソフトクリームについて22</u> 様式 衛生管理計画25 ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表26 <u>毎月の振り返り記録表27</u> 付録 薬剤殺菌式フリーザー（加熱殺菌機能なし）の注意点28 ソフトクリームフリーザー（薬剤殺菌式）衛生管理点検表32	目次 （略） Ⅱ．確認・記録する16 <u>（追加）</u> 参考 ソフトクリームに関連する法令17 ソフトクリームの概要17 ソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ18 <u>自家製ソフトクリームについて20</u> 各作業工程における管理のポイント21 様式 <u>（衛生管理計画）22</u> ソフトクリーム（加熱殺菌式）衛生管理点検表23 <u>（追加）</u> 付録 薬剤殺菌式フリーザー（加熱殺菌機能なし）の注意点24 ソフトクリーム（薬剤殺菌式）衛生管理点検表28

1	はじめに (略) 殺菌済み原料ミックスおよび加熱殺菌機能付きフリーザーの使用を対象としています。 <u>ソフトクリームが日本で初めて食べられた 1951 年以來、確認できた (略)</u> (略) <u>営業許可制度の見直しにより、飲食店において客に直接提供されるソフトクリームは調理食品とみなされ、飲食店営業許可の対象とされています。小規模な一般飲食店事業者として『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』をおこなう必要があります。</u> なお、この手引きは、小規模な一般飲食店で<u>おこなう</u>『HACCP の考え方』を(略)項目に絞って記載しております。 <u>(削除)</u> 店舗の状況に応じて(略)お願いいたします。	はじめに (略) 殺菌済み原料ミックスおよび加熱殺菌機能付きフリーザーの使用を対象としています。 <u>約 70 年間で確認できた (略)</u> (略) <u>(追加)</u> なお、この手引きは、小規模な一般飲食店で<u>行う</u>『HACCP の考え方』を(略)項目に絞って記載しております。 <u>「施設・設備の衛生管理」「使用水の管理」「そ族・昆虫対策」「廃棄物・排水の取扱い」「食品等の取扱い」「回収・廃棄」「情報の提供」「食品取扱者の衛生管理・教育訓練」の項目については、店舗の状況に応じて(略)お願いいたします。</u>
3	【工程の説明】 1. ソフトクリームの原料は、各社が提供する(略)を使用します。 ソフトクリームミックスは、「乳等を主要原料とする食品」または「製菓材料」に分類され、(略)加熱殺菌に適合する殺菌が<u>されているものを使用します</u>。(略) <u>衛生的な保管により病原微生物が問題になる可能性は極めて低いです。</u> 2. (略) 水分活性も低く、病原微生物が問題になる<u>可能性は低いですが、衛生的な取扱いが必要です。</u> 3. ～ 5. (略) 6. フリーザーの分解洗浄(メーカーが指定する日数ごと)を<u>おこなった</u>直後にミックスを投入した際には、フリーザー内の殺菌を目的に、メーカーが設定する条件で加熱殺菌を<u>おこない</u>ます。(詳細は 5、9 ページ) (略) (詳細は、<u>19、20</u> ページ) 7. (略) 8. その後、冷凍(－5℃以下)され、製品となります。<u>フリーザー内は適切に温度管理がおこなわれるため、病原微生物の増殖の可能性は極めて低くなっています。</u>	【工程の説明】 1. ソフトクリームの原料は、各社が提供する(略)を使用します。 ソフトクリームミックスは、「乳等を主要原料とする食品」または「製菓材料」に分類され、(略)加熱殺菌に適合する殺菌が<u>必要です</u>。(略) 病原微生物が問題になる<u>ものではありません。</u> 2. (略) 水分活性も低く、病原微生物が問題になる<u>ものではありません。</u> 3. ～ 5. (略) 6. フリーザーの分解洗浄(メーカーが指定する日数ごと)を<u>行った</u>直後にミックスを投入した際には、フリーザー内の殺菌を目的に、メーカーが設定する条件で加熱殺菌を<u>行</u>います。(詳細は 5、9 ページ) (略) (詳細は、<u>18、19</u> ページ) 7. (略) 8. その後、冷凍(－5℃以下)され、製品となります。適切に温度管理を<u>行う</u>ことにより、病原微生物の増殖の可能性は極めて低<u>い</u>です。

	<u>したがって</u>、（略）温度管理が<u>おこなわれ</u>ていることが重要ですが、温度に異常があった場合には、ソフトクリームの品質が保たれません。（略） 9. フリーザー内のソフトクリームミックスを（略）メーカーが設定する条件で加熱殺菌を<u>おこな</u>います。（略） 10. 盛付け時には、（略）有害な<u>細菌</u>やノロウイルス等が食品を汚染する可能性があります。必ず衛生的な手洗いを実施し、アルコール消毒を<u>おこないます</u>。<u>また、使い捨て手袋を使用する方法もあります</u>。<u>交換のタイミングは店舗にて検討し設定します</u>。なお、レジ作業と盛り付ける作業は別の担当者が<u>おこなう</u>ことが好ましいです。 （略）営業開始前、営業終了時に製品出口のアルコール殺菌を<u>おこな</u>います。 （略） <u>※製品出口の殺菌用には、食品・食品機器用など食品にかかっても安全なアルコール製品を使用します</u>。 （略） <u>Advice</u> <u>工程 9 は、重要管理点（CCP）として管理する考え方もできます。その場合、一般飲食店の手引書におけるグループ分けでは、第 1 グループ「冷たいものを冷たいまま提供する」あるいは第 3 グループ「加熱後冷却し冷たいまま提供する」とします。管理計画のチェック方法は「フリーザーの表示やランプ点灯で確認する」とし、問題があったときは「原料を廃棄し、定期分解洗浄と同様の洗浄をする」とします。また、製品の細菌検査やフリーザーメンテナンスは検証にもなります。</u>	<u>従って</u>、（略）温度管理が<u>行われ</u>ていることが重要ですが、温度に異常があった場合には、ソフトクリームの品質が保たれません。（略） 9. フリーザー内のソフトクリームミックスを（略）メーカーが設定する条件で加熱殺菌を<u>行</u>います。（略） 10. 盛付け時には、（略）有害な<u>微生物</u>やノロウイルス等が食品を汚染する可能性があります。必ず衛生的な手洗いを実施し、アルコール消毒を<u>行いましょう</u>。なお、レジ作業と盛り付ける作業は別の担当者が<u>行う</u>ことが好ましいです。 （略）営業開始前、営業終了時に製品出口のアルコール殺菌を<u>行</u>います。 （略） <u>（追加）</u> （略） <u>（追加）</u>
4	I. 衛生管理計画作成時の注意点 （略） フリーザー（加熱殺菌機能付き）は、加熱殺菌工程や温度管理については自動制御されており、人が介する作業は<u>一般</u>衛生管理を<u>おこな</u>います。 <u>一般</u>衛生管理のポイント 原材料の受入の確認（略） どのように <u>外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する</u>	I. 衛生管理計画作成時の注意点 （略） フリーザー（加熱殺菌機能付き）は、加熱殺菌工程や温度管理については自動制御されており、人が介する作業は<u>一般的</u>衛生管理を<u>行</u>います。 <u>一般的</u>衛生管理のポイント 原材料の受入の確認（略） どのように <u>期限の確認、外観（箱のへこみ、液漏れがないか確認）</u>

問題があったとき 仕入れ先（もしくはメーカー）へ連絡。<u>返品</u>し、交換する（略） 交差汚染・二次汚染の防止（略） どのように 冷蔵庫内・冷凍庫内・常温品の保管場所を守る <u>（削除）</u> <u>器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する</u> <u>ソフトクリームミックス、コーンの保管状態を確認する</u> （略） フリーザーの原料供給<u>器</u>の操作時は清潔な手でおこなう フリーザーのタンクカバー<u>は開けたら速やかに閉める</u> 問題があったとき <u>ソフトクリームミックスやコーンに汚染があった場合は、使用しない</u> （略） <u>使用時に、機器や器具などに汚れが残っていた場合は、再度洗浄し、消毒する</u> <u>手が汚れていた場合は、手洗いする</u> 器具等の洗浄・消毒・殺菌（略） どのように 使用の都度、<u>器具類を洗浄し、または、すすぎをおこない、消毒する</u> （略） 取扱説明書に従い、1日の業務終了時、<u>加熱殺菌タイプは殺菌運転をおこなう</u> <u>加熱殺菌の開始時および終了時、製品出口のアルコール殺菌作業をおこなう</u> <u>定期分解洗浄後、組立て、すすぎ洗い、原料を仕込み、加熱殺菌をおこなう</u> <u>分解洗浄時、部品に傷や破損、摩耗がないことを確認し正しく組み立てる</u> <u>※薬剤殺菌タイプは分解洗浄し乾燥保管し、始業前、組立て、殺菌、すすぎ洗い</u> <u>をおこなう</u>	問題があったとき 仕入れ先（もしくはメーカー）へ連絡。<u>返品</u>、交換する（略） 交差汚染・二次汚染の防止（略） どのように 冷蔵庫内・冷凍庫内・常温品の保管場所を守る。<u>器具類は用途別に使い分ける</u> <u>（追加）</u> <u>（追加）</u> （略） フリーザーの原料供給<u>機</u>は操作時は清潔な手でおこなう フリーザーのタンクカバー<u>を開放状態にしない</u> 問題があったとき <u>食材の状況に応じて使用しない</u> （略） <u>（追加）</u> <u>（追加）</u> 器具等の洗浄・消毒・殺菌（略） どのように 使用の都度、<u>容器・器具類の洗浄、消毒をする</u> （略） 取扱説明書に従い、1日の業務終了時<u>および分解洗浄し使用前、フリーザーの殺菌作業を行う</u> 製品出口のアルコール殺菌作業をおこなう <u>（追加）</u> <u>洗浄後、部品に傷や破損、摩耗がないことを確認し正しく組み立てる</u> <u>（追加）</u>
---	--

	問題があったとき <u>使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、再度洗浄、または、すすぎ洗いをおこない、消毒する</u> <u>フリーザーの洗浄殺菌作業をやり直す</u> <u>製品出口の殺菌作業をやり直す</u> 部品に<u>異常</u>があった場合は交換する 手洗いの実施 いつ (略) 清掃を<u>おこなった</u>後 (略) どのように <u>衛生的な手洗いをおこなう</u> 問題があったとき <u>作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いをおこなわせる</u> (略) 注) (略) 他の冷蔵、冷凍食品<u>と同様</u>、庫内温度の確認 (冷蔵庫 冷凍庫) を追加<u>します</u>。	問題があったとき <u>汚れがあった場合、洗浄、必要に応じて殺菌をおこなう</u> <u>(追加)</u> <u>(追加)</u> 部品に<u>傷や摩耗</u>があった場合は、交換する 手洗いの実施 いつ (略) 清掃を<u>行った</u>後 (略) どのように <u>衛生的な手洗いをおこないアルコール消毒する</u> 問題があったとき <u>適宜手洗いをおこなうよう指導する</u> (略) 注) (略) 他の冷蔵、冷凍食品<u>と一緒に</u>、庫内温度の確認 (冷蔵庫 冷凍庫) を追加<u>してください</u>。
5	加熱殺菌式フリーザーについて 加熱殺菌式フリーザーは、加熱殺菌機能を使用して、毎日、殺菌を<u>おこない</u>ます。これは、フリーザー内の殺菌を<u>おこなう</u>ためのものです。殺菌条件は、メーカー設定によりますが、(略) 殺菌後、急速冷却し、保冷運転 (10℃以下) が<u>おこなわれ</u>ます。 (略) ※ 1 食品衛生法に基づくアイスクリーム類・氷菓の製造基準<u>を参考 (18 ページ)</u> ※ 2 (略) エラー表示が発生したら、(略) フリーザーの機能に異常がないことを点検<u>します</u>。 (略) エラー発生時には、(略) メンテナンス業者へ連絡し原因を究明<u>します</u>。	加熱殺菌式フリーザーについて 加熱殺菌式フリーザーは、加熱殺菌機能を使用して、毎日、殺菌を<u>行い</u>ます。これは、フリーザー内の殺菌を<u>行う</u>ためのものです。殺菌条件は、メーカー設定によりますが、(略) 殺菌後、急速冷却し、保冷運転 (10℃以下) が<u>行われ</u>ます。 (略) ※ 1 食品衛生法に基づくアイスクリーム類・氷菓の製造基準 ※ 2 (略) エラー表示が発生したら、(略) フリーザーの機能に異常がないことを点検<u>してください</u>。 (略) エラー発生時には、(略) メンテナンス業者へ連絡し原因を究明<u>してください</u>。

	★薬剤殺菌式フリーザー（加熱殺菌機能なし）の場合 （略） フリーザー機能は冷却工程のみとなりますが、フリーザーの状態（冷却機能に異常がない）は、表示やランプ点灯で確認を<u>おこな</u>います。 詳細は、付録の <u>28</u> ページ～を参照<u>し</u>ます。 トッピング類にも注意が必要です。 （略） フルーツは、品質上、問題のないものを使用し、十分洗浄し、必要に応じて殺菌をおこない<u>衛生的に取り扱</u>います。 A d v i c e <u>店舗でメーカー製造の殺菌済みソフトクリームミックスに、別の殺菌済みの食品（例えば、清涼飲料など）を副原料として加える自家製（あるいはご当地）ソフトクリーム*の場合、混和する副原料に注意が必要です。</u> <u>加える副原料などの加工品は、表示されている使用方法や保管方法を守ります。</u> <u>加工品は、メーカーの商品規格書にて細菌規格や殺菌工程の有無を確認します。</u> <u>最終製品（ソフトクリーム）がアイスクリーム類・氷菓の成分規格*に適合するよう管理をおこな</u>います。 <u>*：18、22、23 ページ参照</u>	★薬剤殺菌式フリーザー（加熱殺菌機能なし）の場合 （略） フリーザー機能は冷却工程のみとなりますが、フリーザーの状態（冷却機能に異常がない）は、表示やランプ点灯で確認を<u>行</u>います。 詳細は、付録の <u>24</u> ページ～を<u>ご参照く</u>ださい。 トッピング類にも注意が必要です。 （略） フルーツは、品質上、問題のないものを使用し、十分洗浄し、必要に応じて殺菌をおこない<u>ます</u> <u>(追加)</u>
6	（略） 「ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）<u>衛生管理</u>点検表」を活用し、（略） ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表 『<u>20××年 7 月</u>』 （略） ゴム部品類：<u>20××年 ■月△日</u> 樹脂部品類：<u>20××年 ■月△日</u> （略） チェック者	（略） 「ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）<u>衛生</u>点検表」を活用し、（略） ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表 『<u>2020 年 7 月</u>』 （略） ゴム部品類：<u>2020 年 10 月 1 日</u> 樹脂部品類：<u>2020 年 10 月 1 日</u> （略） チェック者

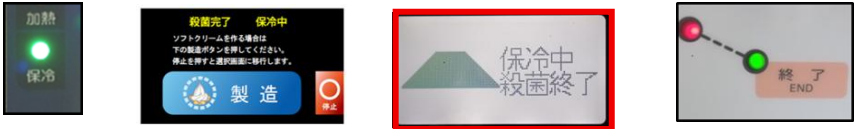
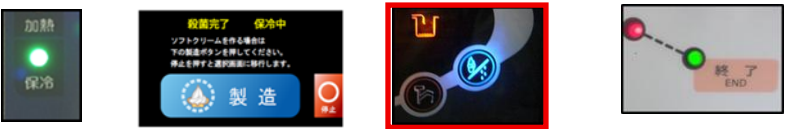
	<u>花子</u> 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/2；7/2：営業中 13：30、エラー〇〇表示。解除できず、販売を中止しメンテナンス業者へ連絡。<u>ダッシャーモーター過負荷と診断され、業者の指示に従い、14：00 エラー解除し販売を再開した。</u> （略） 7/5；<u>朝 9：00</u>、殺菌完了ランプが点灯していなかった。夜間の停電が原因であった。通電を確認後、原料を廃棄し、分解洗浄を実施し殺菌した。 7/8；（略）作業が不十分。<u>営業開始時の製品出口の殺菌作業を念入りにおこなった。</u>（略） 7/12；前日営業終了時、殺菌スイッチを押し忘れていたため、<u>朝 9：00</u>原料を廃棄し、分解洗浄を実施し殺菌した。 7/16；7/15 に営業終了が遅くなり分解洗浄できなかったため、<u>翌 16 日朝 9：00</u>に分解洗浄を実施し殺菌した。 7/19；<u>16：00</u> 原料ミックスの中身が分離していた。フリーザーへ投入せず、廃棄した。 （略） 日付 責任者 （略） <u>花子</u>	<u>日本</u> 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/2；営業中、エラー〇〇表示。解除できず、販売を中止しメンテナンス業者へ連絡した。<u>コンプレッサーの不具合と診断され修理となった。（追加）</u> （略） 7/5；<u>朝</u>、殺菌完了ランプが点灯していなかった。夜間の停電が原因であった。通電を確認後、原料を廃棄し、分解洗浄を実施し殺菌した。 7/8；（略）作業が不十分 <u>（追加）</u>（略） 7/12；前日営業終了時、殺菌スイッチを押し忘れていたため原料を廃棄し、分解洗浄を実施し殺菌した。 7/16；7/15 に営業終了が遅くなり分解洗浄できなかったため、<u>16 日朝</u>に分解洗浄を実施し殺菌した。 7/19；原料ミックスの中身が分離していた。フリーザーへ投入せず、廃棄した。 （略） 日付 責任者 （略） <u>日本</u>
8	●原料受入れの確認 （略） 原材料の受入の確認（略） どのように <u>外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する</u> 問題があったとき 仕入れ先（もしくはメーカー）へ連絡。<u>返品</u>し、交換する（略） （略）	●原料受入れの確認 （略） 原材料の受入の確認（略） どのように <u>期限の確認、外観（箱のへこみ、液漏れがないか確認）</u> 問題があったとき 仕入れ先（もしくはメーカー）へ連絡。<u>返品</u>、交換する（略） （略）

・期限切れや、原料ミックスに異常（凝固、分離、異臭など）があった場合はフリーザーに投入<u>しません</u>。 ・コーンも包装に傷みがないものを受入れ、適正に保管<u>します</u>。 ・原料ミックス、コーンは、受入れ後、表示に記載された保管方法や注意事項を守り保管<u>します</u>。 ・異臭等の異常があった原料を少しでも投入した場合は、原料を廃棄し分解洗浄する ●交差汚染・二次汚染の防止 （略） 交差汚染・二次汚染の防止（略） どのように 冷蔵庫内・冷凍庫内・常温品の保管場所を守る <u>器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する</u> <u>ソフトクリームミックス、コーンの保管状態を確認する</u> （略） フリーザーの原料供給器の操作時は清潔な手でおこなう フリーザーのタンクカバーは<u>開けたら速やかに閉める</u> 問題があったとき <u>ソフトクリームミックスやコーンに汚染があった場合は、使用しない</u> （略） <u>使用時に、機器や器具などに汚れが残っていた場合は、再度洗浄し、消毒する</u> <u>手が汚れていた場合は、手洗いする</u> ・原料供給器の操作前に手洗いをおこない<u>ます</u>。 ・フリーザーに原料ミックスを投入する際、細菌汚染や異物混入※に注意します。 ・製品出口に手や容器が触れないように注意<u>します</u>。 ・コーンは直接手で触れない、もしくは清潔な手で取り扱い<u>ます</u>。	・期限切れや、原料ミックスに異常（凝固、分離、異臭など）があった場合はフリーザーに投入<u>しないでください</u>。 ・コーンも包装に傷みがないものを受入れ、適正に保管<u>しましょう</u>。 <u>（追加）</u> <u>（追加）</u> ●交差汚染・二次汚染の防止 （略） 交差汚染・二次汚染の防止（略） どのように 冷蔵庫内・冷凍庫内・常温品の保管場所を守る。<u>器具類は用途別に使い分ける</u> <u>（追加）</u> <u>（追加）</u> （略） フリーザーの原料供給機は操作時は清潔な手でおこなう フリーザーのタンクカバーを<u>開放状態にしない</u> 問題があったとき <u>食材の状況に応じて、使用しない</u> （略） <u>（追加）</u> <u>（追加）</u> ・原料供給器の操作前に手洗いをおこない<u>ましょう</u>。 ・フリーザーに原料ミックスを投入する際、細菌汚染や異物混入に注意します。 ・製品出口に手や容器が触れないように注意<u>してください</u>。 ・コーンは直接手で触れない、もしくは清潔な手で取り扱い<u>ましょう</u>。
--	---

	・タンクカバーを開放したままにしない。 ・ソフトクリームにソースやフルーツ等をトッピングする際は、食材は<u>フタ付きの清潔な容器</u>に保管し、使用后、都度閉めます。 <u>※15 ページ参照</u>	・タンクカバーを開放したままにしない<u>でください</u>。 ・ソフトクリームにソースやフルーツ等をトッピングする際は、食材は<u>フタ付き容器</u>に保管し、使用后、都度閉めます。 <u>(追加)</u>
9	●器具等の洗浄・消毒・殺菌 (略) <u>また、アレルギーの交差接触につながる可能性もあります。</u> 器具等の洗浄・消毒・殺菌 (略) どのように 使用の都度、<u>器具類を洗浄し、または、すすぎをおこない、消毒する</u> (略) 取扱説明書に従い、1 日の業務終了時、<u>加熱殺菌タイプは殺菌運転をおこなう</u> <u>加熱殺菌の開始時および終了時、製品出口のアルコール殺菌作業をおこなう</u> <u>定期分解洗浄後、組立て、すすぎ洗い、原料を仕込み、加熱殺菌をおこなう</u> <u>分解洗浄時、部品に傷や破損、摩耗がないことを確認し正しく組み立てる</u> <u>※薬剤殺菌タイプは、分解洗浄し乾燥保管し、始業前、組立て、殺菌、すすぎ洗いを</u> <u>おこなう</u> 問題があったとき <u>使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、再度洗浄、または、すすぎ洗いをおこ</u> <u>ない、消毒する</u> <u>フリーザーの洗浄殺菌作業をやり直す</u> <u>製品出口の殺菌作業をやり直す</u> 部品に<u>異常</u>があった場合は交換する (略) ・洗浄後、<u>組立</u>前に、部品や本体に傷や摩耗等の異常がないことを確認します。 (略)	●器具等の洗浄・消毒・殺菌 (略) <u>(追加)</u> 器具等の洗浄・消毒・殺菌 (略) どのように 使用の都度、<u>容器・器具類の洗浄、消毒をする</u> (略) 取扱説明書に従い、1 日の業務終了時<u>および分解洗浄し使用前、フリーザーの殺菌作業を行う</u> 製品出口のアルコール殺菌作業をおこなう <u>(追加)</u> <u>洗浄後、部品に傷や破損、摩耗がないことを確認し正しく組み立てる</u> <u>(追加)</u> 問題があったとき <u>汚れがあった場合、洗浄、必要に応じて殺菌をおこなう</u> <u>(追加)</u> <u>(追加)</u> 部品に<u>傷や摩耗</u>があった場合は、<u>交換する</u> (略) ・洗浄後、<u>組み立て</u>前に、部品や本体に<u>傷</u>、や摩耗等の異常がないことを確認します。 (略)

	・トッピングするソースやフルーツなどの食材は、<u>フタ付きの</u>清潔な容器で保管します。 また盛り付けに使用する器具（トンゴやスプーン）から汚染がないよう清潔なものを使用<u>します</u>。 ・自家製ソフトクリーム原料の調合作業などで使用する器具は、使用前に殺菌し、使用後は<u>洗浄し、乾燥させ、清潔な場所に保管します</u>。 ●手洗いの実施 従業員の手を介して有害な<u>細菌</u>やノロウイルス等が食品を汚染する可能性があります。 （略） いつ （略）、清掃を<u>おこなった</u>後（略） どのように <u>衛生的な手洗いをおこなう</u> 問題があったとき <u>作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いをおこなわせる</u> ・必ず手洗いを<u>おこない</u>、アルコール消毒を<u>おこないます</u>。 （略） <u>※手洗いの手順は、公益社団法人日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗いをお奨めいたします</u>	・トッピングするソースやフルーツなどの食材は、清潔な容器で保管します。 また盛り付けに使用する器具（トンゴやスプーン）から汚染がないよう清潔なものを使用<u>してください</u>。 ・自家製ソフトクリーム原料の調合作業などで使用する器具は、使用前に殺菌し、使用後は<u>洗浄します</u>。 ●手洗いの実施 従業員の手を介して有害な<u>微生物</u>やノロウイルス等が食品を汚染する可能性があります。 （略） いつ （略）、清掃を<u>行った</u>後（略） どのように <u>衛生的な手洗いをおこないアルコール消毒する</u> 問題があったとき <u>適宜手洗いをおこなうよう指導する</u> ・必ず手洗いを<u>行い</u>、アルコール消毒を<u>行いましょう</u>。 （略） <u>（追加）</u>
10	フリーザーの衛生管理 （略） ※「いつ」「どのように」作業を<u>おこなう</u>のか取扱説明書をよく読み、（略） ～トピックス～ （略） <u>営業者に、「原料の殺菌」、「製造装置の洗浄」、「冷凍状態の維持」の徹底が必要であることを示す事例です。</u>	フリーザーの衛生管理 （略） ※「いつ」「どのように」作業を<u>行う</u>のか取扱説明書をよく読み、（略） ～トピックス～ （略） <u>製造者に対し原料の殺菌と製造装置の洗浄、冷凍状態の維持徹底するよう啓発が必要であるとされている。</u>

	(略) ソフトクリームが日本で初めて食べられたのは、戦後間もない 1951 年。 以来、今日に至るまで、ソフトクリームによる食中毒事件で (略) (略)	(略) ソフトクリームが日本で初めて食べられたのは、戦後間もない 1951 年。 以来、今日に至るまで、<u>約 70 年間で</u>ソフトクリームによる食中毒事件で (略) (略)
11	①エラー表示の有無確認 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/2 ; 営業中 <u>13 : 30</u>、エラー〇〇表示。(略) <u>ダッシャーモーター過負荷と診断され、業者の指示に従い、14 : 00 エラー解除し販売を再開した。</u> 日付 責任者 7/2 <u>花子</u> (略) ②殺菌完了表示の有無確認 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/5 ; <u>朝 9 : 00</u>、殺菌完了ランプが点灯していなかった。(略) 日付 責任者 7/6 <u>花子</u> (略) 殺菌完了の表示やランプが点灯していれば、殺菌が完了し、冷蔵温度 (1 0 ℃以下) に冷却されています。 <u>※殺菌完了の確認により、冷却機能にも異常がないことの確認になりますので、必ず確認しましょう。</u> (略)	①エラー表示の有無確認 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/2 ; 営業中、エラー〇〇表示。(略) <u>コンプレッサーの不具合と診断され修理となった。</u> 日付 責任者 7/2 <u>日本</u> (略) ②殺菌完了表示の有無確認 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/5 ; <u>朝</u>、殺菌完了ランプが点灯していなかった。(略) 日付 責任者 7/6 <u>日本</u> (略) 殺菌完了の表示やランプが点灯していれば、殺菌が完了し、冷蔵温度 (1 0 ℃以下) に冷却されています。 <u>(ランプ点灯例写真の下から移動)</u> (略)

	問題があったとき・・・フリーザー内の原料ミックスを廃棄する。分解洗浄<u>し</u>、フリーザーの殺菌を<u>再度</u>おこなってから<u>製造</u>販売する。 殺菌完了の表示・ランプの点灯例  <u>(削除、表の上に移動)</u>	問題があったとき・・・フリーザー内の原料ミックスを廃棄する。分解洗浄<u>をおこない</u>、フリーザーの殺菌をおこなってから販売する。 殺菌完了の表示・ランプの点灯例  <u>※殺菌完了の確認により、冷却機能にも異常がないことの確認になりますので、必ず確認しましょう。</u>
12	③製品出口のアルコール殺菌<u>作業</u> (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/8 ; 朝、製品出口にミックスが付着しており、(略) 作業が不十分。<u>営業開始時の製品出口の殺菌作業を念入りにおこなった。</u>7/7 の担当である△君へ(略) 理解させた。 日付 責任者 7/8 <u>花子</u> 7/10 <u>花子</u> (略) A d v i c e 「殺菌を<u>おこなう</u>前に」 (略)	③製品出口のアルコール殺菌 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/8 ; 朝、製品出口にミックスが付着しており、(略) 作業が不十分。7/7 の担当である△君へ(略) 理解させた。 日付 責任者 7/8 <u>日本</u> 7/10 <u>日本</u> (略) A d v i c e 「殺菌を<u>行う</u>前に」 (略)
12	④「殺菌」の実施 (略) チェック者 <u>花子</u> 特記事項	④「殺菌」の実施 (略) チェック者 <u>日本</u> 特記事項

	※問題があったときの処置内容を記載 7/12；前日営業終了時、殺菌スイッチを押し忘れていたため、朝 9：00 原料を廃棄し、分解洗浄を実施し殺菌した。 日付 責任者 7/12 <u>花子</u> (略)	※問題があったときの処置内容を記載 7/12；前日営業終了時、殺菌スイッチを押し忘れていたため原料を廃棄し、分解洗浄を実施し殺菌した。 日付 責任者 7/12 <u>日本</u> (略)
13	⑤原料の異常有無の確認 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/19；16：00 原料ミックスの中身が分離していた。フリーザーへ投入せず、廃棄した。 日付 責任者 7/20 <u>花子</u> (略) 問題があったとき・・・(略) <u>異臭等の異常があった原料を少しでも投入した場合は、原料を廃棄し分解洗浄する</u>	⑤原料の異常有無確認 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/19；原料ミックスの中身が分離していた。フリーザーへ投入せず、廃棄した。 日付 責任者 7/20 <u>日本</u> (略) 問題があったとき・・・(略) <u>(追加)</u>
13	(略) ⑥定期的な分解洗浄 (略) 洗い残しが蓄積すると<u>製品</u>の細菌汚染のリスクが高まります。 (略) チェック者 <u>花子</u> 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	(略) ⑥定期的な分解洗浄 (略) 洗い残しが蓄積すると細菌汚染のリスクが高まります。 (略) チェック者 <u>日本</u> 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載

	7/16 ; 7/15 に営業終了が遅くなり分解洗浄できなかったのもので、<u>翌 16 日朝 9 : 00</u> に分解洗浄を実施し殺菌した。 日付 責任者 7/16 <u>花子</u> 7/23 <u>花子</u> (略) 問題があったとき・・・指定期間毎に洗浄をおこなっていなかった際は、速やかに分解洗浄する。 部品に破損があった際は、速やかに部品を<u>交換</u>する。<u>予備の部品を発注する。</u> (略)  部品の破損 (略)	7/16 ; 7/15 に営業終了が遅くなり分解洗浄できなかったのもので <u>16 日朝</u> に分解洗浄を実施し殺菌した 日付 責任者 7/16 <u>日本</u> 7/23 <u>日本</u> (略) 問題があったとき・・・指定期間毎に洗浄をおこなっていなかった際は、速やかに分解洗浄する。 部品に破損があった際は、速やかに部品を<u>発注</u>する。 (略)  部品の破損 (略)
14	⑦フリーザー組立時の殺菌の実施 (略) チェック者 <u>花子</u> 日付 責任者 7/29 <u>花子</u> (略) どのように・・・・フリーザーによって殺菌方法が異なります。 【加熱殺菌タイプ】<u>組立後、フリーザーのすすぎ洗いをし、原料ミックスを仕込み</u>、「加熱殺菌」のスイッチを押す。 【薬剤殺菌タイプ】有効塩素濃度 200ppm の<u>殺菌液</u>で 3 分～5 分間殺菌し、<u>殺菌液</u>が残らないように十分に水道水ですすぎ洗い	⑦フリーザー組立時の殺菌の実施 (略) チェック者 <u>日本</u> 日付 責任者 7/29 <u>日本</u> (略) どのように・・・・フリーザーによって殺菌方法が異なります。 【加熱殺菌タイプ】<u>営業終了時の作業をおこない</u>、「加熱殺菌」のスイッチを押す。 【薬剤殺菌タイプ】有効塩素濃度 200ppm の<u>殺菌剤</u>で 3 分～5 分間殺菌し、<u>殺菌剤</u>が残らないように十分に水道水ですすぎ洗い

	をする。 (略) 殺菌液の濃度 ※薬剤の適正な希釈について $\frac{\text{薬剤の濃度 (\%)} \times 10,000}{200\text{ppm}} = \text{倍}$ $\frac{\text{タンク内水量 (L)}}{\text{倍}} = \text{薬剤の量 (L)}$ 例題 6%次亜塩素酸 ナトリウム溶液の場合 $6\% \times 10,000 \div 200 = 300 \text{ (倍)}$ $\text{※タンク内容量を 9 L とした場合}$ $9\text{L} \div 300 \text{ (倍)} = 0.03 \text{ (L)}$ $= 30\text{ml}$ (必要な薬剤は30ml) ※1% = 10,000ppm 【注意】 <u>洗浄後</u>、「加熱殺菌タイプ」のフリーザーは、(略) すすぎ洗いを<u>します</u>。 (略) 異物混入の防止、故障や異常の発見につながりますので、必ずすすぎ洗いを実施<u>します</u>。 ※「<u>薬剤殺菌タイプ</u>」は、同様に薬剤殺菌時に水漏れや異音の有無を確認<u>します</u>。 その他の注意項目 消耗部品 (略) 推奨期間以内でも使用状況により部品に摩耗や傷が生じた場合は交換を<u>おこないます</u>。 (略)	する。 (略) 殺菌剤の濃度 ※殺菌剤の適正な希釈について $\frac{\text{殺菌剤の濃度 (\%)} \times 10,000}{200\text{ppm}} = \text{倍}$ $\frac{\text{タンク内水量 (L)}}{\text{倍}} = \text{殺菌剤の量 (L)}$ 例題 6%次亜塩素酸 ナトリウム溶液の場合 $6\% \times 10,000 \div 200 = 300 \text{ (倍)}$ $\text{※タンク内容量を 9 L とした場合}$ $9\text{L} \div 300 \text{ (倍)} = 0.03 \text{ (L)}$ $= 30\text{ml}$ (必要な殺菌剤は 30ml) ※1% = 10,000ppm 【注意】 <u>洗浄後</u>、「加熱殺菌タイプ」のフリーザーは、(略) すすぎ洗いを<u>してください</u>。 (略) 異物混入の防止、故障や異常の発見につながりますので、必ずすすぎ洗いを実施<u>してください</u>。 ※薬剤殺菌タイプは、同様に薬剤殺菌時に水漏れや異音の有無を確認<u>してください</u>。 その他の注意項目 消耗部品 (略) 推奨期間以内でも使用状況により部品に摩耗や傷が生じた場合は交換を<u>行ってください</u>。 (略)
15	異物混入 <u>金属などの硬質異物は健康被害を引き起こすことになります。また、その他の異物混入もクレームの原因となります。</u> 「一般衛生管理の実施記録」の「交差汚染・二次汚染の防止」で異物の有無をチェックします。 ソフトクリームでは<u>フリーザー本体や部品（金属、樹脂）などの欠けやひび、原料パック開封に使用するハサミなどの不良による異物混入</u>、フリーザーに原料ミックスを投入する際や、タンクカバーを<u>開ける際の異物混入や、細菌汚染に注意します</u>。	異物混入 <u>異物混入はクレームの原因となるだけでなく、健康被害を及ぼす原因となります</u> 「一般<u>的</u>衛生管理の実施記録」の「交差汚染・二次汚染の防止」で異物の有無をチェックします。 ソフトクリームではフリーザーに原料ミックスを投入する際や、タンクカバーを<u>開放する際、異物混入</u>に気を<u>つけましょう</u>。

<u><原料パック開封時の注意点></u> 原料パック開封時は（略）ふきつけてから開封<u>し細菌汚染がないようにします。</u> （略） <u><原料供給器操作時の注意点></u> （略） <u><タンクカバー開閉時の注意点></u> タンクカバー<u>を開けた時は</u>なるべく短時間<u>で閉めて</u>、異物混入や細菌汚染がないようにします。 アレルギー <u><アレルギー情報の提供></u> （略） クリーム部分だけでなくコーンやトッピング等の情報も把握して<u>おきます。</u> <u>（削除）</u> <u><対象アレルギー一覧 2024 年 3 月時点></u> ● <u>特定原材料 8 品目</u> <u>（削除）</u> えび、かに、<u>くるみ</u>、小麦、そば、卵、乳、落花生（<u>ピーナッツ</u>） ● <u>特定原材料に準ずるもの 20 品目</u> <u>（削除）</u> <u>アーモンド</u>、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、<u>マカダミアナッツ</u>、もも、やまいも、りんご、ゼラチン	<u>（追加）</u> 原料パック開封時は（略）ふきつけてから開封<u>してください。</u> （略） <u>・原料供給器操作時の注意点</u> （略） <u>・タンクカバーの開放時間</u> タンクカバー<u>の開放は</u>なるべく短時間<u>にして</u>、異物混入や細菌汚染がないようにします。 アレルギー <u>（追加）</u> （略） クリーム部分だけでなくコーンやトッピング等の情報も把握して<u>おきましょう。</u> <u>※食物アレルギーとは？</u> <u>食物を摂取等した際、身体が食物に含まれるタンパク質等を異物として認識し、じんま疹・湿疹などの皮膚症状、下痢・嘔吐・腹痛などの消化器症状、鼻・目粘膜症状、咳、呼吸困難などの呼吸器症状などが起こる疾患です。</u> <u>（追加）</u> ● 表示が義務付けられている <u>7 品目（義務表示）</u> （特定原材料） えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生 ● <u>表示が推奨されている 21 品目（任意表示）</u> <u>（特定原材料に準ずるもの）</u> あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、<u>くるみ</u>、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、<u>まつたけ</u>、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、<u>アーモンド</u>
---	--

	今後、<u>見直されることがあります</u>ので消費者庁のホームページで<u>適宜確認する</u>。 <u><情報提供時の注意点></u> <u>最新で正確な情報を提供し、曖昧な回答はしないようにします。</u> 使用有無の確認がとれていない場合、<u>お客様へ</u>不確かな情報は伝えないようにします。 <u>わからないときはわからないと回答します。</u> <u>また、店舗内での交差接触の可能性についても理解し、伝えられるようにします。</u> <u>例えば</u>（略）	<u>2020年3月時点</u>での対象品目です。今後、<u>追加されることがあります</u>ので消費者庁のホームページで<u>ご確認ください</u>。 <u>（追加）</u> 使用有無の確認がとれていない場合、不確かな情報は伝えないようにします。 <u>（追加）</u> （略）
16	II.確認・記録する （略） 毎日記録を<u>おこな</u>います。作業都度の記録は必要ありません。 一日の最後などに結果を記入<u>します</u>。 ソフトクリームの管理事項は、付属の「ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表」を活用し、記録することをお勧めします。<u>（（薬剤殺菌式）についても例示しています）</u> 「ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表」は、「年、月」「分解洗浄頻度」「消耗部品交換予定日」を記入してから<u>使用</u>します。 問題があったときは、特記事項欄に記載し、<u>原因と</u>対処した内容も記録<u>します</u>。 <u>（特に重大な異常が発生した場合は、発生した時刻もわかるように記載します）</u> （略） ※ソフトクリームフリーザーの昇温や冷却が適切に機能しなかった場合は、エラーが表示されて<u>知らせ</u>ます。 <u>エラー</u>が発生したら、（略）フリーザーの機能に異常がないことを点検<u>します</u>。 （略） エラー発生時には、取扱説明書を確認する、または速やかにメンテナンス業者へ連絡し原因を究明<u>します</u>。	II.確認・記録する （略） 毎日記録を<u>行</u>います。作業都度の記録は必要ありません。 一日の最後などに結果を記入<u>してください</u>。 ソフトクリームの管理事項は、付属の「ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表」を活用し、記録することをお勧めします。 「ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表」は、「年、月」「分解洗浄頻度」「消耗部品交換予定日」を記入してから<u>ご使用</u>ください。 問題があったときは、特記事項欄に記載し、対処した内容も記録し<u>ましょう</u>。 <u>（追加）</u> （略） ※ソフトクリームフリーザーの昇温や冷却が適切に機能しなかった場合は、エラーが表示され<u>お知らせ</u>します。 <u>エラー表示</u>が発生したら、（略）フリーザーの機能に異常がないことを点検<u>してください</u>。 （略） エラー発生時には、取扱説明書を確認する、または速やかにメンテナンス業者へ連絡し原因を究明<u>してください</u>。

19	ソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ (略) <u>19</u> (ページ)	ソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ (略) <u>18</u> (ページ)
20	ソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ (略) フリーザー取扱注意点 (略) <u>薬剤</u>を正しい濃度に調整し、適切な浸漬時間を守る (略) <u>20</u> (ページ)	ソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ (略) フリーザー取扱注意点 (略) <u>殺菌剤</u>を正しい濃度に調整し、適切な浸漬時間を守る (略) <u>19</u> (ページ)
21	各作業工程における管理ポイント (略) 作業工程 製造運転時 適正な状態・正しい作業 原料供給<u>器</u>操作前に手洗いをしている (略) * エラー発生や異常時に<u>分解洗浄</u>し取り出した原料<u>ミックス</u>は廃棄<u>します</u>	各作業工程における管理ポイント (略) 作業工程 製造運転時 適正な状態・正しい作業 原料供給<u>機</u>操作前に手洗いしている (略) * エラー発生や異常時に取り出した原料は廃棄<u>してください</u>
22	自家製ソフトクリームについて 自家製ソフトクリームの場合 各メーカーで製造販売されている殺菌済み原料ミックスに、<u>店舗で</u>他の食材 <u>(副原料)</u> を混ぜ合わせる自家製ソフトクリームの場合、「乳及び乳製品の成分規格等に関する<u>命</u> <u>令</u>」または「食品、添加物等の規格基準」を満たしているか、<u>副原料の殺菌について</u>特に 注意する必要があります。アイスクリーム類及び (略) 殺菌効果を有する殺菌を<u>おこない</u> ます。 (略)	自家製ソフトクリームについて 自家製ソフトクリームの場合 各メーカーで製造販売されている殺菌済み原料ミックスに、他の食材を混ぜ合わせる自家 製ソフトクリームの場合、「乳および乳製品の成分規格等に関する<u>省令</u>」または「食品、添 加物等の規格基準」を満たしているか、特に注意する必要があります。アイスクリーム類及 び (略) 殺菌効果を有する殺菌を<u>行い</u>ます。 (略)

[illegible]

28	付録 (略) フリーザーの洗浄（洗い残しがないこと）、殺菌（<u>薬剤</u>）の適正な希釈濃度と浸漬時間、<u>殺菌後のすすぎ洗い</u>）、（略）重要な作業となります。 (略) 重要な注意点は、<u>適正に洗浄、殺菌したフリーザーで、殺菌済の原料ミックスを使用する等</u>、正しい<u>取扱い</u>がされ、製造スイッチをONにした後、正常に稼働していることです。 (略) 例) 殺菌方法：鍋で<u>加熱</u> チェック方法：気泡が生じるまで<u>加熱</u> (略) <u>28</u> (ページ)	付録 (略) フリーザーの洗浄（洗い残しがないこと）、殺菌（<u>殺菌剤</u>）の適正な希釈濃度と浸漬時間）、（略）重要な作業となります。 (略) 重要な注意点は、正しい<u>お取り扱い</u>がされ、製造スイッチをONにした後、正常に稼働していることです。 (略) 例) 殺菌方法：鍋で<u>煮沸</u> チェック方法：気泡が生じるまで<u>煮沸</u> (略) <u>24</u> (ページ)
29	「ソフトクリームフリーザー（薬剤殺菌式）<u>衛生管理</u>点検表」を活用し、日々の確認、記録をしてください (略) 日付 責任者 (略) <u>花子</u> ①営業開始時のフリーザーの薬剤殺菌 (略) 日付 責任者 (略) <u>花子</u> (略) どのように <u>薬剤</u>を適正な濃度に希釈し、<u>適正な時間浸漬する。殺菌後はすすぎ洗いをおこなう。</u> (略) ②フリーザー稼働中のエラー表示の有無	「ソフトクリームフリーザー（薬剤殺菌式）<u>衛生</u>点検表」を活用し、日々の確認、記録をしてください (略) 日付 責任者 (略) <u>日本</u> ①営業開始時のフリーザーの薬剤殺菌 (略) 日付 責任者 (略) <u>日本</u> (略) どのように <u>殺菌剤</u>を適正な濃度に希釈し、<u>適正な時間浸漬する。</u> (略) ②フリーザー稼働中のエラー表示の有無

	(略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/2 ; 営業中 <u>13 : 30</u>、エラー〇〇表示。(略) <u>ダッシャーモーター過負荷と診断され、業者の指示に従い、14 : 00 エラー解除し販売を再開した。</u> 日付 責任者 (略) <u>花子</u> (略) <u>29</u> (ページ)	(略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/2 ; 営業中、エラー〇〇表示。(略) <u>コンプレッサーの不具合と診断され修理となった</u> 日付 責任者 (略) <u>日本</u> (略) <u>25</u> (ページ)
30	③原料<u>投入時</u>の異常の有無の確認 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/13 ; <u>16 : 00</u>、原料ミックスの中身が分離していた。フリーザーへ投入せず廃棄した。 日付 責任者 (略) <u>花子</u> (略) 問題があったとき (略) <u>異臭等の異常があった原料を少しでも投入した場合は、原料を廃棄し分解洗浄する。</u> (略) ④営業終了時の分解洗浄 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/17 ; 前日営業終了時、(略) 朝 <u>9 : 00</u>、分解洗浄をおこなった	③原料の異常の有無の確認 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/13 ; 原料ミックスの中身が分離していた。フリーザーへ投入せず廃棄した。 日付 責任者 (略) <u>日本</u> (略) 問題があったとき (略) <u>(追加)</u> (略) ④営業終了時の分解洗浄 (略) 特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載 7/17 ; 前日営業終了時、(略) 朝、分解洗浄をおこなった

	日付 責任者 (略) <u>花子</u> (略) ⑤部品・本体の破損の有無確認 (略) 日付 責任者 (略) <u>花子</u> (略) 問題があったとき 部品に破損があった際は、速やかに部品を交換する。予備の部品を発注する。 <u>30</u> (ページ)	日付 責任者 (略) <u>日本</u> (略) ⑤部品・本体の破損の有無<u>の</u>確認 (略) 日付 責任者 (略) <u>日本</u> (略) 問題があったとき 部品に破損があった際は、速やかに部品を発注する。 <u>26</u> (ページ)
31	⑥分解洗浄時の残ミックスの扱い 再使用する場合は、(略) 殺菌を<u>おこな</u>います <u>細菌汚染や異物混入がないように衛生的に取り扱います</u> (略) 日付 責任者 (略) <u>花子</u> (略) 問題があったとき <u>68℃30 分と同等効果の</u>殺菌をしていない場合は、<u>フリーザーに投入しない。</u> <u>適正な殺菌をおこなってから使用する、または新しい原料ミックスを使用する。</u> 薬剤殺菌式フリーザーの取扱いの流れ フリーザー取扱注意点 (略) <u>薬剤</u>を正しい濃度に調整し、適切な浸漬時間を守る (略) <u>31</u> (ページ)	⑥分解洗浄時の残ミックスの扱い 再使用する場合は、(略) 殺菌を<u>行</u>います <u>(追加)</u> (略) 日付 責任者 (略) <u>日本</u> (略) 問題があったとき 殺菌していない場合は、<u>使用しないで廃棄する。</u> <u>(追加)</u> 薬剤殺菌式フリーザーの取扱いの流れ フリーザー取扱注意点 (略) <u>殺菌剤</u>を正しい濃度に調整し、適切な浸漬時間を守る (略) <u>27</u> (ページ)

32	ソフトクリームフリーザー（薬剤殺菌式）衛生管理点検表 （略） <u>32</u>（ページ）	ソフトクリームフリーザー（薬剤殺菌式）衛生管理点検表 （略） <u>28</u>（ページ）
33	（略） 【賛助企業】 日世株式会社 森永乳業株式会社 守山乳業株式会社 パナソニック産機システムズ株式会社 ※上記の賛助企業は6つの衛生協会に加盟している企業（<u>原料およびフリーザーのメーカー</u>）の全てです。それぞれの協会で賛助企業が異なります。 発行にあたり 当資料は、厚生労働省、日本食品衛生協会、各地の行政および食品衛生協会の皆様のご指導ご協力のもと、日本ソフトクリーム協議会と各地ソフトクリーム衛生協会にて<u>2019年初版を作成、今般、第3版へ改訂を</u>いたしました。 （略） <u>引き続き</u>、一般飲食店等の事業者様にとって「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を<u>おこなう</u>上で、<u>1</u>メニューとしてソフトクリームの衛生管理を考える一助となりましたら幸甚です。 （略） <u>33</u>（ページ）	（略） 【賛助企業】 <u>名古屋製酪株式会社</u> 日世株式会社 <u>株式会社明治</u> 森永乳業株式会社 守山乳業株式会社 パナソニック産機システムズ株式会社 ※上記の賛助企業は6つの衛生協会に加盟している企業の全てです。 それぞれの協会で賛助企業が異なります。 発行にあたり 当資料は、厚生労働省、日本食品衛生協会、各地の行政および食品衛生協会の皆様のご指導ご協力のもと、日本ソフトクリーム協議会と各地ソフトクリーム衛生協会にて作成いたしました。 （略） 一般飲食店等の事業者様にとって「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を<u>行う</u>上で、<u>1</u>メニューとしてソフトクリームの衛生管理を考える一助となりましたら幸甚です。 （略） <u>29</u>（ページ）
裏表紙	発行日 <u>第3版 2025年10月</u> （略） 制作・編集 日世株式会社 品質保証部 <u>食の安全安心推進課</u> （略） （削除）	発行日 <u>第2版 2020年3月</u> （略） 制作・編集 日世株式会社 品質保証部 <u>食品衛生管理課</u> （略） <u>30</u>（ページ）