

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)



目 次

はじめに	1
ソフトクリームの衛生上の特性	2
I. 衛生管理計画作成時の注意点	
衛生管理に関する注意点	4
ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表記入例・・・	6
解説	7
フリーザーの衛生管理	10
その他の注意項目	14
II. 確認・記録する	16
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
自家製ソフトクリームについて	20
各作業工程における管理のポイント	21
様式（衛生管理計画）	22
ソフトクリーム（加熱殺菌式）衛生管理点検表	23
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

はじめに

この資料は、一般飲食店においてソフトクリームを取り扱う際の衛生管理に関する注意事項をまとめ、どのように実施し「見える化」するかを示した『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書』になります。

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。

約70年間で確認できたソフトクリームによる食中毒事例は、2010年に発生したフリーザーの殺菌機能故障によるとみられる事例が1件です。

ソフトクリームによる食品危害防止を考える上で参考としていただきますようお願いいたします。

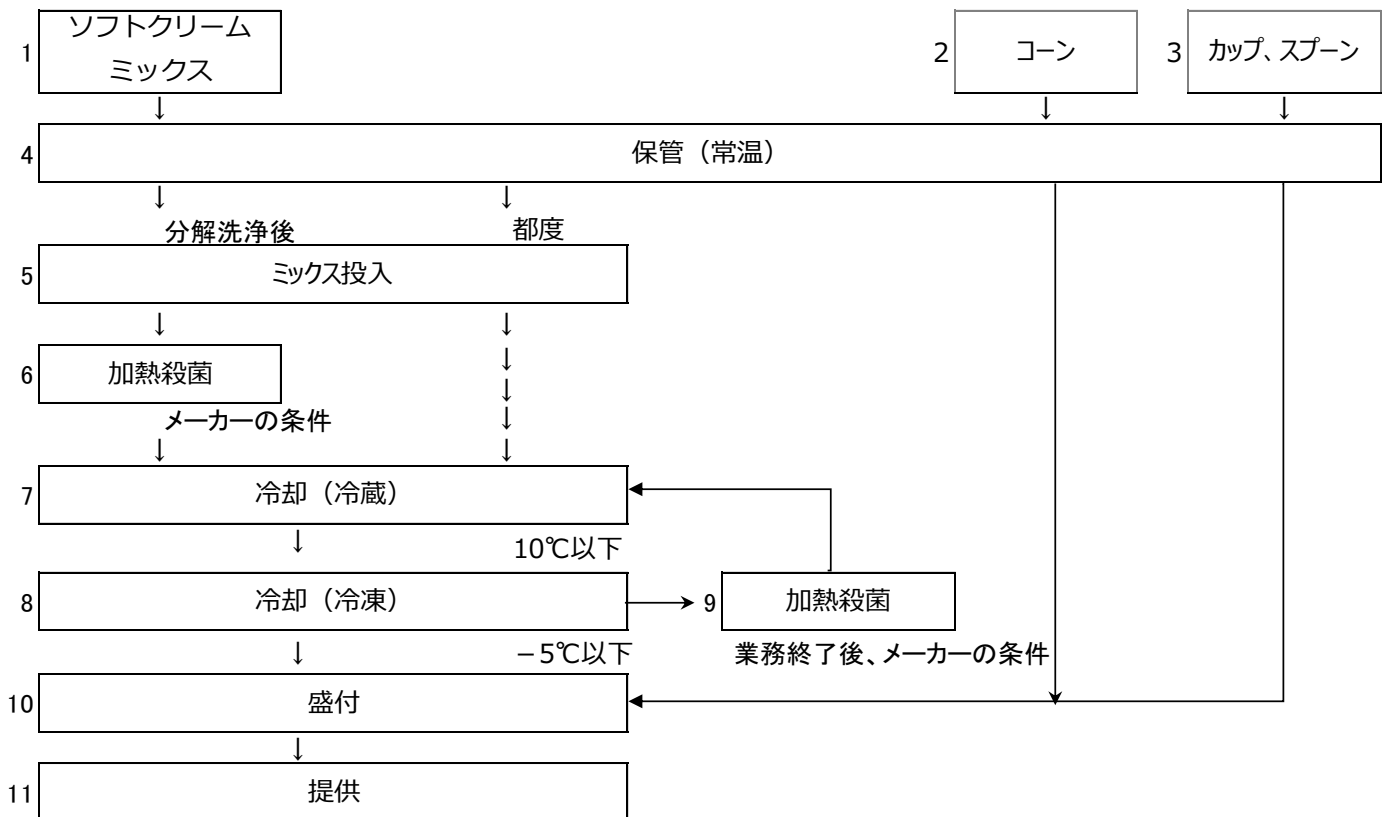
ソフトクリームの衛生上の特性

本資料の対象

ソフトクリームを取り扱う一般飲食店において、衛生管理計画作成時の一つのメニューとすることを対象としていますが、ソフトクリームのみを取り扱う場合にも適用できます。

加熱殺菌機能付きフリーザーおよび殺菌済み原料ミックス（主に常温保管）を使用して調理するソフトクリームが対象です。

ソフトクリームの調理



【工程の説明】

1. ソフトクリームの原料は、各社が提供するソフトクリームミックス（常温保管）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、アイスクリーム類および氷菓の製造基準で求められる「68℃30分間および同等以上」の加熱殺菌が行われています。また、常温保管が可能な食品となっており、病原微生物が問題になるものではありません。（詳細は8ページ）
2. コーンは、小麦粉、コーンスターチ、砂糖等を原料として焼き上げたものを購入します。水分活性も低く、病原微生物が問題になるものではありません。
3. カップ、スプーンなどは、衛生的に製造され、二次汚染がないように包装されたものを購入します。
4. 原材料・資材は、常温で保管し、先入れ先出し等により管理します。開封品は二次汚染がないように密封して保管します。

5. ソフトクリームミックスを投入する際には、手指からの二次汚染の防止や異物混入の防止に注意しましょう。

(詳細は 8 ページ)

6. フリーザーの分解洗浄（メーカーが指定する日数ごと）を行った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行います。（詳細は 5、9 ページ）

※分解洗浄後、薬剤殺菌してからミックスを投入するタイプもあります(詳細は、18、19 ページ)

7. 投入されたミックスは、フリーザー内で、冷蔵（10℃以下）されます。

8. その後、冷凍（-5℃以下）され、製品となります。適切に温度管理を行うことにより、病原微生物の増殖の可能性は極めて低いです。

従って、フリーザーが正常に作動し、温度管理が行われ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。また、ディスプレイ表示やランプでも確認することができます。（詳細は 5、10 ページ）

9. フリーザー内のソフトクリームミックスを翌日まで持ち越す場合には、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行います。フリーザー内では、加熱殺菌の前後の数分間を除き、冷蔵（10℃以下）、冷凍（-5℃以下）で管理されており、病原微生物の増殖の可能性は極めて低いです。

(詳細は 5、10 ページ)

10. 盛り付け時には、従業員の手を介して有害な微生物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、アルコール消毒を行いましょ。なお、レジ作業と盛り付ける作業は別の担当者が行うことが好ましいです。

製品出口に食品が残っていると病原微生物が増殖する可能性があります。営業開始前、営業終了時に製品出口のアルコール殺菌を行います。（詳細は 10 ページ）

これらのことから、ソフトクリームの衛生管理では、

- ミックス投入時や盛付時などにおける二次汚染の防止、
- フリーザーの洗浄・殺菌、
- フリーザー内の温度管理

が衛生管理のポイントとなり、一般衛生管理で対応が可能です。

ソフトクリームに関する内容は、以下の内容を注意点として衛生管理計画を考えます。

この資料の記載内容は、参考例です。お店の状況にあった衛生管理計画を作成することが大切です。

I. 衛生管理計画作成時の注意点

衛生管理に関する注意点

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、人が介する作業は一般的衛生管理を行います。

ソフトクリームに関する衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント	
原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他（フリーザーに原料ミックス投入時）
	どのように 期限の確認、外観（箱のへこみ、液漏れがないか確認）
	問題があったとき 仕入れ先（もしくはメーカー）へ連絡。返品、交換する フリーザー投入時に見つけた場合は、フリーザーへ投入しない
交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）
	どのように 冷蔵庫内・冷凍庫内・常温品の保管場所を守る。器具類は用途別に使い分ける ソフトクリーム原料パック開封時、切り口およびハサミにアルコールをふきつける フリーザー製品出口は手やカップ等で触れないようにする 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開放状態にしない
	問題があったとき 食材の状況に応じて使用しない 異物が混入した場合は衛生的に取り除く
器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（フリーザーはメーカーが指定する〇日毎）
	どのように 使用の都度、容器・器具類の洗浄、消毒をする 取扱説明書に従いフリーザーの洗浄、殺菌作業をおこなう 取扱説明書に従い、1日の業務終了時および分解洗浄し使用前、フリーザーの殺菌作業を行う 製品出口のアルコール殺菌作業をおこなう 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
	問題があったとき 汚れがあった場合、洗浄、必要に応じて殺菌をおこなう 部品に傷や摩耗があった場合は、交換する
手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ソフトクリームを取り扱う前 ）
	どのように 衛生的な手洗いをおこなう
	問題があったとき 適宜手洗いをおこなうよう指導する

注) 一般飲食店事業者向けの衛生管理計画の項目から、ソフトクリームに関する管理項目を抽出しています。

冷凍、冷蔵保管する原料ミックスやトッピング類がある場合は、他の冷蔵、冷凍食品と一緒に、庫内温度の確認（冷蔵庫 冷凍庫）を追加してください。

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、殺菌を行います。これは、フリーザー内の殺菌を行うためのものです。殺菌条件は、メーカー設定によりますが、68℃30 分間^{※1}を上回る加熱条件になっており、殺菌後、急速冷却し、保冷運転（10℃以下）が行われます。

フリーザー内の原料ミックスは、加熱殺菌工程を除き、製造運転中、冷蔵および冷凍温度帯に保持されています。これらの工程は自動制御されています。フリーザーに何らかの異常がありソフトクリームの品質が保たれていない時は、ディスプレイ表示やランプで確認することができます。

安全・安心なソフトクリームを提供するためには、フリーザーが正常に作動していることが重要です。**正常であることは、ソフトクリームの品質、フリーザーの表示やランプ点灯で確認します。**異常があったときは、フリーザーの衛生管理（10 ページ）に従って対応するか、メンテナンス業者への連絡が必要です。

※ 1 食品衛生法に基づく製造基準

※ 2 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、エラーが表示されお知らせします。

エラー表示が発生したら、フリーザーの衛生管理（10 ページ）に従って対応するか、メンテナンス業者へ連絡し、フリーザーの機能に異常がないことを点検してください。

昇温不良や冷却不良の原因を改善しないまま使用すると、衛生危害につながる故障となり、店舗は大きな責任を負うことになります。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してください。

★薬剤殺菌式フリーザー（加熱殺菌機能なし）の場合

毎日、フリーザーの洗浄および殺菌作業を実施する必要があります。

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行います。

詳細は、付録の 24 ページ～をご参照ください。

トッピング類にも注意が必要です。

トッピングソースなどの加工品は、表示されている使用方法や保管方法を守ります。

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行います。

ソフトクリームの衛生管理について、特に注意するポイントを点検表としました。

「ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生点検表」を活用し、日々の確認、記録をしてください。

各項目について 次頁より解説いたします。

【消耗部品交換予定日】※3
 ゴム部品類： 2020 年 10 月 / 日
 樹脂部品類： 2020 年 10 月 / 日

ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表『 2020 年 7 月 』※1

【本表は取扱い事項の一部です。詳細は取扱説明書をご確認いただき、全ての項目をチェックしてください。】

いつ	営業開始前		常時	原料投入時	営業終了時		子エック者	定期作業		フリーザー	子エック者	責任者	日付	特記事項
	製品出口の殺菌実施の有無確認	殺菌完了表示の有無確認			エラー表示の有無確認	原料の異常の有無確認		製品出口の殺菌実施	殺菌スイッチを押す					
1日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○	日本	7/2	7/2：営業中、エラー○○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。コンプレッサの不具合と診断され修理となった	
2日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
3日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
4日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
5日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
6日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
7日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
8日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○	太郎	7/6	7/6：殺菌完了ランプが点灯していた。夜間の停電が原因であった。通電を確認後、原料を廃棄し、分解洗浄を実施した。	
9日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
10日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
11日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
12日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
13日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
14日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
15日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
16日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○	太郎	7/12	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、分解洗浄を実施した。	
17日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
18日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
19日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
20日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
21日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
22日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○	太郎	7/16	7/16：原料ミックスの身が分離していた。フリーザーへ投入せず、廃棄した。	
23日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
24日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
25日	○	○	有	有	○	○	太郎	○	有	○				
26日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
27日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
28日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
29日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○	日本	7/23	7/23：フリーザーが一部故障、△君が原料を仕込みそのまま製造スイッチを押した。殺菌が必要を理由と理解させ、すぐに殺菌をするように指示し、殺菌スイッチを押し殺菌をおこなった。	
30日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				
31日	○	○	有	有	○	○	日本	○	有	○				

※4：定期作業の分解洗浄日以外は斜線などを記入します

★点検表を使用する前に…※1：「年、月」を記入する ※2：メーカーの指定する日数を記入する ※3：消耗部品交換予定日を記入する

解 説

ソフトクリームに関する衛生管理のポイントは以下の内容となります。

衛生管理のポイント

【原材料の取扱い】

- 原材料の受入の確認

【施設・店舗の清潔維持】

- 交差汚染・二次汚染の防止・殺菌
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌

【従業員の健康・衛生】

- 手洗いの実施

【フリーザーの衛生管理】

- フリーザーの表示やランプ点灯の確認

これらの管理をするために「なぜ必要なのか」「いつ」「どのように」「問題があったとき」どう対応するかを考えます。

●原料受入れの確認

腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎている原材料などには、有害な微生物が増殖している可能性があります。

記載例

原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他（フリーザーに原料ミックス投入時）
	どのように	期限の確認、外観（箱のへこみ、液漏れがないか確認）
	問題があったとき	仕入れ先（もしくはメーカー）へ連絡。返品、交換する フリーザー投入時に見つけた場合は、フリーザーへ投入しない

- ・アイスクリーム類および氷菓の製造基準(68℃ 30分間の加熱殺菌と同等以上の殺菌)に適合した殺菌済みの原料ミックスをフリーザーに投入します。
- ・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しないでください。
- ・コーンも包装に傷みがないものを受入れ、適正に保管しましょう。

●交差汚染・二次汚染の防止

食材保管時に他の食材から異物や有害な微生物が混入する可能性があります。

記載例

交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
	どのように	冷蔵庫内・冷凍庫内・常温品の保管場所を守る。器具類は用途別に使い分ける ソフトクリーム原料パック開封時、切り口およびハサミにアルコールをふきつける フリーザー製品出口は手やカップ等で触れないようにする 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開放状態にしない
	問題があったとき	食材の状況に応じて使用しない 異物が混入した場合は衛生的に取り除く

- ・原料供給器の操作前に手洗いをおこなしましょう。
- ・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してください。
- ・コーンは直接手で触れない、もしくは清潔な手で取り扱しましょう。
- ・タンクカバーを開放したままにしないでください。
- ・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、食材はフタ付き容器に保管し、使用后、都度閉めます。

● 器具等の洗浄・消毒・殺菌

器具、容器に汚れが残っていると、有害な微生物により食品を汚染する可能性があります。

記載例

器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（フリーザーはメーカーが指定する〇日毎）
	どのように	<p>使用の都度、容器・器具類の洗浄、消毒をする 取扱説明書に従いフリーザーの洗浄、殺菌作業をおこなう 取扱説明書に従い、1日の業務終了時および分解洗浄し使用前、フリーザーの殺菌作業を行う 製品出口のアルコール殺菌作業をおこなう 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</p>
	問題があったとき	<p>汚れがあった場合、洗浄、必要に応じて殺菌をおこなう 部品に傷や摩耗があった場合は、交換する</p>

・営業開始前、営業終了時に製品出口のアルコール殺菌を取扱い説明書に従った手順でおこないます。

・営業終了時、フリーザーは殺菌スイッチを押して「加熱殺菌」します。

・メーカーが指定する期間毎にフリーザーの分解洗浄を実施します。

・洗浄後、組み立て前に、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。

・組立後、すすぎ洗いをして、パッキンの破損による水漏れなど異常の有無を確認します。

・トレイなどは汚れたら適宜洗浄し、タンクカバーは加熱殺菌前に洗浄します。

・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（ tong やスプーン）から汚染がないよう清潔なものを使用してください。

・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、使用後は洗浄します。

● 手洗いの実施

従業員の手を介して有害な微生物やノロウイルス等が食品を汚染する可能性があります。

記載例

手洗いの実施	いつ	<p>トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ソフトクリームを取り扱う前）</p>
	どのように	衛生的な手洗いをおこなう
	問題があったとき	適宜手洗いをおこなうよう指導する

・必ず手洗いを行い、アルコール消毒を行きましょう。

・レジ作業とソフトクリームを盛り付ける作業は別の担当者がおこなうことが好ましいです。

フリーザーの衛生管理

ソフトクリームの取扱いにおいて特に注意する項目があります。

フリーザーを正しく取扱い、「ソフトクリームフリーザー衛生管理点検表」を活用し、確認・記録してください。

- ① エラー表示の有無確認
- ② 殺菌完了表示の有無確認
- ③ 製品出口のアルコール殺菌作業
- ④ 「殺菌」の実施
- ⑤ 原料の異常有無の確認
- ⑥ 定期的な分解洗浄
- ⑦ フリーザー組立時の殺菌の実施

※「いつ」「どのように」作業を行うのか取扱説明書をよく読み、取扱説明書はいつでも確認できる場所に保管してください。
問題があったときは、次項を参考に適切に対応してください。

～トピックス～

ソフトクリームによる食中毒事例：黄色ブドウ球菌食中毒

発生年月 2010年1月

原因施設 ファミリーレストラン

原因食品 ソフトクリームを使用したチョコレートパフェ等

患者数 85名（喫食者数1,591名）

発生原因

①フリーザーの殺菌機能が故障していたまま14日間にわたり販売が継続された

②黄色ブドウ球菌の汚染経路は従業員の手指

とされています。

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。

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、約70年間でソフトクリームによる食中毒事件で確認できたものはこの1件のみです。

フリーザーの故障、異常を見落とさず、異常時の対応を定めて、それを従業員の誰もが確実に守れば、

食中毒の可能性はとて低い食品と言えます。

①エラー表示の有無確認

フリーザーに異常がないか確認をおこないます。エラー表示が出た場合、冷却機能異常などの可能性があります。

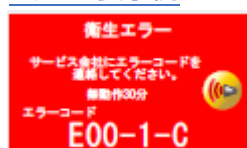
いつ	営業開始前		常時	原料投入時	営業終了時		チエック者	定期作業 (7)※2日ごと ※4		フリーザー 組立時	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
	製品出口の殺菌実施	殺菌完了表示の有無確認			エラー表示の有無確認	原料の異常の有無確認		製品出口の殺菌実施	殺菌スイッチを押す				
記入例	○	有・無	有・無	有・無	○	○	太郎	/	有・無	/	/	7/2: 営業中、エラー〇〇表示。解除できず、販売を中止しメンテナンス業者へ連絡した。コンプレッサーの不具合と診断され修理となった	7/2 日本

いつ……………常時。

どのように……………フリーザーにエラー表示がないか確認。異音等の異常がないか確認。

問題があったとき…取扱説明書を確認し、エラー表示を解除できない場合、販売を中止する。メンテナンス業者へ連絡する。

エラーの表示例



Advice

※エラー表示のほかにも、殺菌が終了しない、フリージング後のソフトクリームが柔らかい、固まらない症状等がみられたら、取扱い間違いや何らかの異常の兆候です。メンテナンス業者へ連絡し、フリーザーの異常の有無を確認し改善してください。

②殺菌完了表示の有無確認

殺菌工程が正常に終了すると「殺菌完了」の表示またはランプが点灯します。

表示またはランプが点灯しない場合は、殺菌ができていなかったり、冷却機能が停止しフリーザー内の原料ミックスが常温で放置されていたりする可能性があります。

殺菌が完了していない理由は、殺菌中に停電や断水の発生および、フリーザーの故障等が原因として考えられます。

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(10℃以下)に冷却されています。

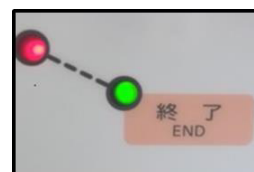
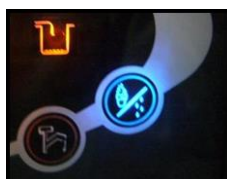
いつ	営業開始前		常時	原料投入時	営業終了時		チエック者	定期作業 (7)※2日ごと ※4		フリーザー 組立時	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
	製品出口の殺菌実施	殺菌完了表示の有無確認			エラー表示の有無確認	原料の異常の有無確認		製品出口の殺菌実施	殺菌スイッチを押す				
記入例	○	有・無	有・無	有・無	○	○	太郎	/	有・無	/	/	7/5: 殺菌完了ランプが点灯していなかった。夜間の停電が原因であった。原料を廃棄し、分解洗浄を実施した。	7/6 日本

いつ……………営業開始前。

どのように……………殺菌が完了の表示またはランプが点灯しているか確認。

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。分解洗浄をおこない、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



※殺菌完了が確認できたことは、すなわち 冷却機能にも異常がないことの確認になります。

③ 製品出口のアルコール殺菌

製品出口はもっとも汚染されやすい場所です。1日2回（営業開始前および営業終了時）は正しい手順でアルコール殺菌をおこないます。

いつ	営業開始前		常時	原料投入時	営業終了時		チエック者	定期作業 (7)※2日ごと ※4		フリーザー組立時	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	日付	責任者
	どのように	殺菌完了表示の有無確認			エラー表示の有無確認	原料の異常の有無確認		製品出口の殺菌実施	殺菌スイッチを押す					
記入例	○	有・無	有・無	有・無	○	○	太郎	/	有・無	/	/	7/8: 朝、製品出口にミックスが付着しており、7日の終了時の作業が不十分。7/7の担当である◆君へ指導し、適正状態を理解させた。	7/8	日本
記入例	×	有・無	有・無	有・無	○	○	太郎	/	有・無	/	/	7/10: △君が営業開始前に製品出口の殺菌をおこなっていないので必要を理由を理解させ正しい手順で実施させた	7/10	日本

いつ……………営業開始前および営業終了時。
どのように……………下図の正しい手順で実施する。



※ノズル取り外しタイプの注意点 ノズルを取り外してから上記の手順で作業をおこないます。

取り外したノズルは洗浄し消毒します。

問題があったとき……………速やかに正しい手順で製品出口のアルコール殺菌を実施する。

④ 「殺菌」の実施

毎日、営業終了時に「殺菌」をおこないます。フリーザーが自動制御でアイスクリーム類・氷菓の製造基準である68℃30分間を十分に上回る加熱殺菌をおこないます。

いつ	営業開始前		常時	原料投入時	営業終了時		チエック者	定期作業 (7)※2日ごと ※4		フリーザー組立時	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	日付	責任者
	どのように	殺菌完了表示の有無確認			エラー表示の有無確認	原料の異常の有無確認		製品出口の殺菌実施	殺菌スイッチを押す					
記入例	○	有・無	有・無	有・無	○		太郎	/	有・無	/	/	7/11: 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、分解洗浄を実施した。	7/12	日本
記入例	○	有・無	有・無	有・無	○	○	日本	/	有・無	/	/			

いつ……………営業終了時。

どのように……………営業終了時にフリーザーの「殺菌」スイッチを押す。

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。分解洗浄をおこない、フリーザーの殺菌をおこなってから販売する。

Advice

「殺菌を行う前に」

タンク内に原料ミックスが必要量あるか確認をします。

少量の原料ミックスで加熱殺菌をおこなうと、タンク底が焦げ付く原因となります。

⑤原料の異常有無確認

期限切れがないか、原料ミックス・原料パックに異常がないか確認します。

いつ	営業開始前		常時	原料投入時		営業終了時		チエック者	定期作業 (7)※2日ごと ※4		フリーザー 組立時	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
	製品出口の殺菌実施	殺菌完了表示の有無確認	エラー表示の有無確認	原料の異常有無確認	製品出口の殺菌実施	殺菌スイッチを押す	分解洗浄の実施		部品・本体の破損有無確認	フリーザーの殺菌実施				
記入例	○	有・無	有・無	有・無	○	○	太郎	○	有・無	○	○	○	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。	7/20 日本

いつ……………原料投入時。

どのように……………賞味期限の確認、外観の確認。投入時、凝固・異臭等異常がないか確認。

問題があったとき…使用時に期限切れや原料ミックスに異常があった場合は、フリーザーに投入しない。

⑥定期的な分解洗浄

フリーザーを長期間連続使用していると、原料ミックスがフリーザー内にこびりつき、洗い落とせなくなります。

洗い残しが蓄積すると細菌汚染のリスクが高まります。

メーカーの指定した期間毎に分解洗浄をおこなう必要があります。

また、分解した際、部品の破損がないか確認し、フリーザーの故障や異物混入を防ぎます。

いつ	営業開始前		常時	原料投入時		営業終了時		チエック者	定期作業 (7)※2日ごと ※4		フリーザー 組立時	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
	製品出口の殺菌実施	殺菌完了表示の有無確認	エラー表示の有無確認	原料の異常有無確認	製品出口の殺菌実施	殺菌スイッチを押す	分解洗浄の実施		部品・本体の破損有無確認	フリーザーの殺菌実施				
記入例	○	有・無	有・無	有・無	○	○	太郎	×	有・無	○	○	太郎	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16日朝に分解洗浄を実施した。	7/16 日本
記入例	○	有・無	有・無	有・無	○	○	日本	○	有・無	○	○	日本		
記入例	○	有・無	有・無	有・無	○	○	太郎	○	有・無	○	○	太郎	7/22:パッキンが切れかけていた。新しい部品と交換。部品の追加発注をした。	7/23 日本

いつ……………メーカーの指定した期間毎。

どのように……………最小単位まで分解して、隅々まで洗浄する。

専用の洗浄ブラシを使用する。

部品や本体に破損がないことを確認する。

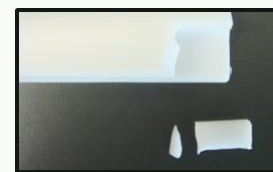
問題があったとき…指定期間毎に洗浄をおこなっていなかった際は、

速やかに分解洗浄する。

部品に破損があった際は、速やかに部品を発注する。



原料ミックスのこびりつき



部品の破損

Advice

ゴム部品類の取り外し方

とがったものを使用すると破損の原因となります。

傷をつけないように取り外してください。

※滑るときはふきんを使うと外しやすくなります。



⑦フリーザー組立後の殺菌の実施

フリーザーの洗浄だけでは細菌が残っている可能性があります。組み立て後、殺菌が必要です。

いつ	営業開始前		常時	原料投入時		営業終了時		チエツク者	定期作業 (7)※2日ごと ※4		フリーザー組立時	チエツク者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
	製品出口の殺菌実施	殺菌完了表示の有無確認		エラー表示の有無確認	原料の異常の有無確認	製品出口の殺菌実施	殺菌スイッチを押す		分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認				
記入例	○	○ ● 無	有 ●	有 ●	○	○	日本	○	有 ●	×	日本	7/29:フリーザー組立後、△君が原料を仕込みそのまま製造スイッチを押した、殺菌が必要な理由を理解させ、すぐに殺菌するように指示し、殺菌スイッチを押して殺菌をおこなった。	7/29 日本	

いつ……………フリーザー組立後

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】営業終了時の作業をおこない、「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 の殺菌剤で 3分～5分間殺菌し、殺菌剤が残らないように十分に水道水ですすぎ洗いをする。

問題があったとき…分解洗浄後、部品を組み立て使用する際に、殺菌作業をしなかった場合は、速やかに正しい手順で殺菌をする。

殺菌剤の濃度

※殺菌剤の適正な希釈について

$$\frac{\text{殺菌剤の濃度}(\%) \times 10,000}{200\text{ppm}} = \text{倍}$$

※1% = 10,000ppm

$$\frac{\text{タンク内水量}(\text{L})}{\text{倍}} = \text{殺菌剤の量}(\text{L})$$

例題 6%次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合

6% × 10000 ÷ 200 = 300 (倍)

※タンク内容量を 9L とした場合

9L ÷ 300 (倍) = 0.03 (L)

= 30ml (必要な殺菌剤は 30ml)

【注意】

「洗浄後、加熱殺菌タイプ」のフリーザーは、組立後、原料を仕込む前にすすぎ洗いをしてください。

すすぎ洗いをした際、水漏れや異音が出た場合は、部品の異常や組み立て間違い、故障の可能性があります。

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してください。

※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してください。

その他の注意項目

消耗部品

パッキン、ブレード、洗浄ブラシなどは消耗部品です。メーカーが推奨する交換期間を目安に定期的に交換します。

交換期間は製品への衛生面での影響、機械的な不具合の発生を防止する上で十分な安全率を考慮していますが、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行ってください。

消耗部品	長期間使用により発生する不具合
パッキン	<ul style="list-style-type: none"> ・傷ができると原料ミックスが入り込み洗浄不良になります。 ・切れてしまうと異物混入や液漏れの原因になります。
樹脂部品	<ul style="list-style-type: none"> ・ブレードが摩耗するとソフトクリームの固まりが悪くなる原因になります。 ・劣化が進むと破損し、異物混入の原因になります。
洗浄ブラシ	<ul style="list-style-type: none"> ・毛が抜けて異物混入や洗浄不良の原因になります。 ・金属部がむき出しになり部品を傷つけます。

異物混入

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。

「一般的衛生管理の実施記録」の「③-1 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、タンクカバーを開放する際、異物混入に気をつけましょう。

異物混入の例



ハサミの部品



原料パックの切れ端

原料パック開封時は切り口およびハサミにアルコールをふきつけてから開封してください。

また、原料パック開封時に何度もハサミを動かすことで“ささくれ”ができ、異物混入につながります。

“ささくれ”ができないように1回で切り取ります。



・原料供給器操作時の注意点

原料供給器を操作する際は清潔な手で操作し、細菌汚染がないようにします。

・タンクカバーの開放時間

タンクカバーの開放はなるべく短時間にして、異物混入や細菌汚染がないようにします。

アレルギー

アレルギー情報をメニュー表へ記載するなど、お客さまへ情報を提供するように推奨されています。

お客さまから質問されたときに商品全体の情報を正しく答えられるよう、

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おきましょう。

※食物アレルギーとは？

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。

●表示が義務付けられている7品目（義務表示）

（特定原材料）

えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生

●表示が推奨されている20品目（任意表示）

（特定原材料に準ずるもの）

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、くるみ、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

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。

ダブル型フリーザーを使用している場合は、同一フリーザーで製造しているソフトクリームのアレルギー情報も伝えます。

Ⅱ. 確認・記録する

この冊子には、点検表が付属しています。

毎日記録を行います。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してください。

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」を記入してからご使用ください。

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ましょう。

日々チェックした人は「チェック者」欄に記名します。

責任者は点検表を確認し、「責任者」欄に日付と名前を記入します。

※ 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、エラーが表示されお知らせします。

エラー表示が発生したら、フリーザーの衛生管理（10 ページ）に従って対応するか、メンテナンス業者へ連絡し、フリーザーの機能に異常がないことを点検してください。

昇温不良や冷却不良の原因を改善しないまま使用すると、衛生危害につながる故障となり、店舗は大きな責任を負うこととなります。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してください。

参 考

ソフトクリームは、アイスクリーム類・氷菓とみなされ、行政検査の対象とされることがあります。
ソフトクリームの概要、調理工程をご理解いただき法令順守に努めていただきますようお願いいたします。

ソフトクリームに関連する法令

法令として、「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」または「食品、添加物等の規格基準」の成分規格や製造の基準を守る必要があります。

アイスクリーム類の成分規格（乳及び乳製品の成分規格等に関する省令）

種類別	乳固形分	うち乳脂肪分	大腸菌群	細菌数 (/g)
アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上	陰性	100,000 以下
アイスマルク	10.0%以上	3.0%以上	陰性	50,000 以下
ラクトアイス	3.0%以上	—	陰性	50,000 以下

氷菓の成分規格（食品、添加物等の規格基準）

種類別	乳固形分	うち乳脂肪分	大腸菌群	細菌数 (/ml)
氷菓	—	—	陰性	10,000 以下

製造の基準（一部抜粋）

アイスクリーム類および氷菓の原料は「68℃で 30 分間加熱殺菌するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する方法で殺菌すること」

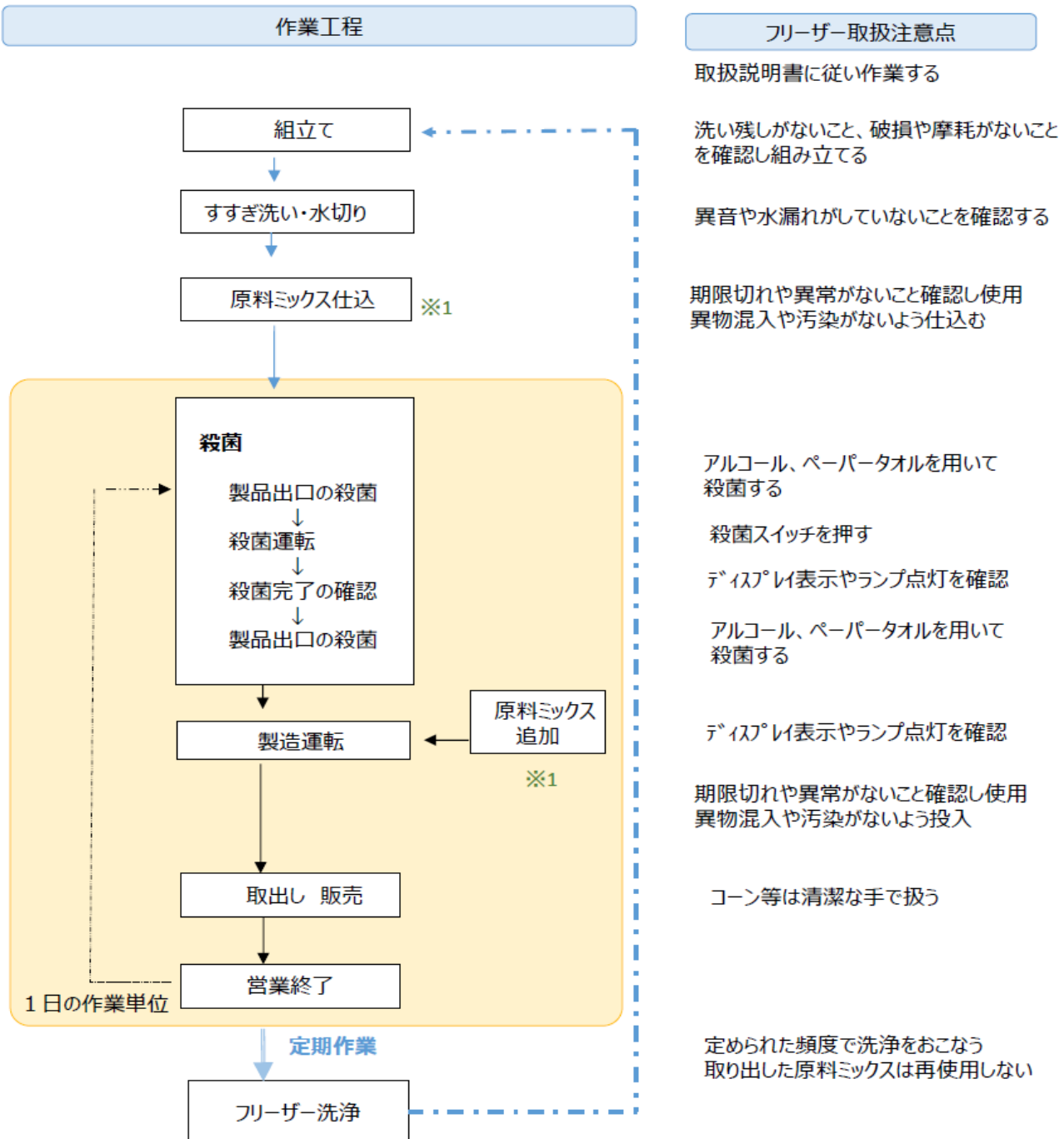
ソフトクリームの概要

記載事項	内 容	
フリーザー	加熱殺菌機能付き	分解洗浄後、加熱殺菌タイプ 分解洗浄後、薬剤殺菌タイプ
原料ミックス	殺菌済み（68℃30 分間の加熱殺菌もしくはこれと同等以上）	
製品の規格	乳及び乳製品の成分規格等に関する省令 食品、添加物等の規格基準	
フリーザー内の温度	（営業中）シリンダー内 -5℃以下 ミックスタンク内 10℃以下	
取り扱い方法	注文に応じてフリーザーから抽出し、コーンや容器に盛り付け販売する	
喫食または利用の方法	提供後、短時間で喫食	
喫食の対象者	一般消費者	
アレルギー表示（例）	特定原材料：乳、卵、小麦	特定原材料に準ずるもの：大豆

※フリーザーは取扱説明書に従い使用する 原料ミックスは表示の記載内容に従い使用する

ソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ

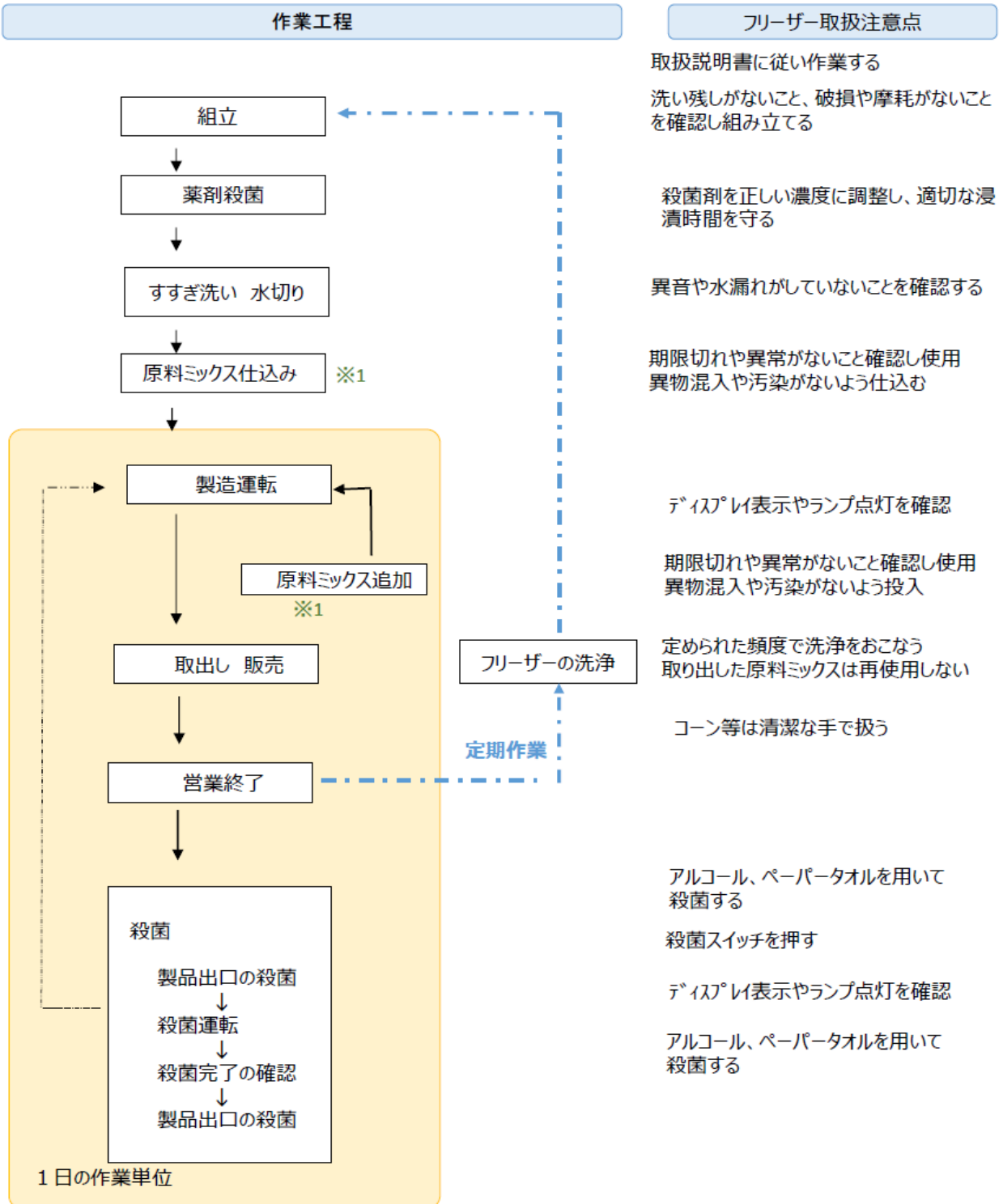
分解洗浄後、加熱殺菌タイプ^o



※1: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は、そのまま使用できます。
表示の使用方法を守ってください

ソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ

分解洗浄後、薬剤殺菌タイプ°

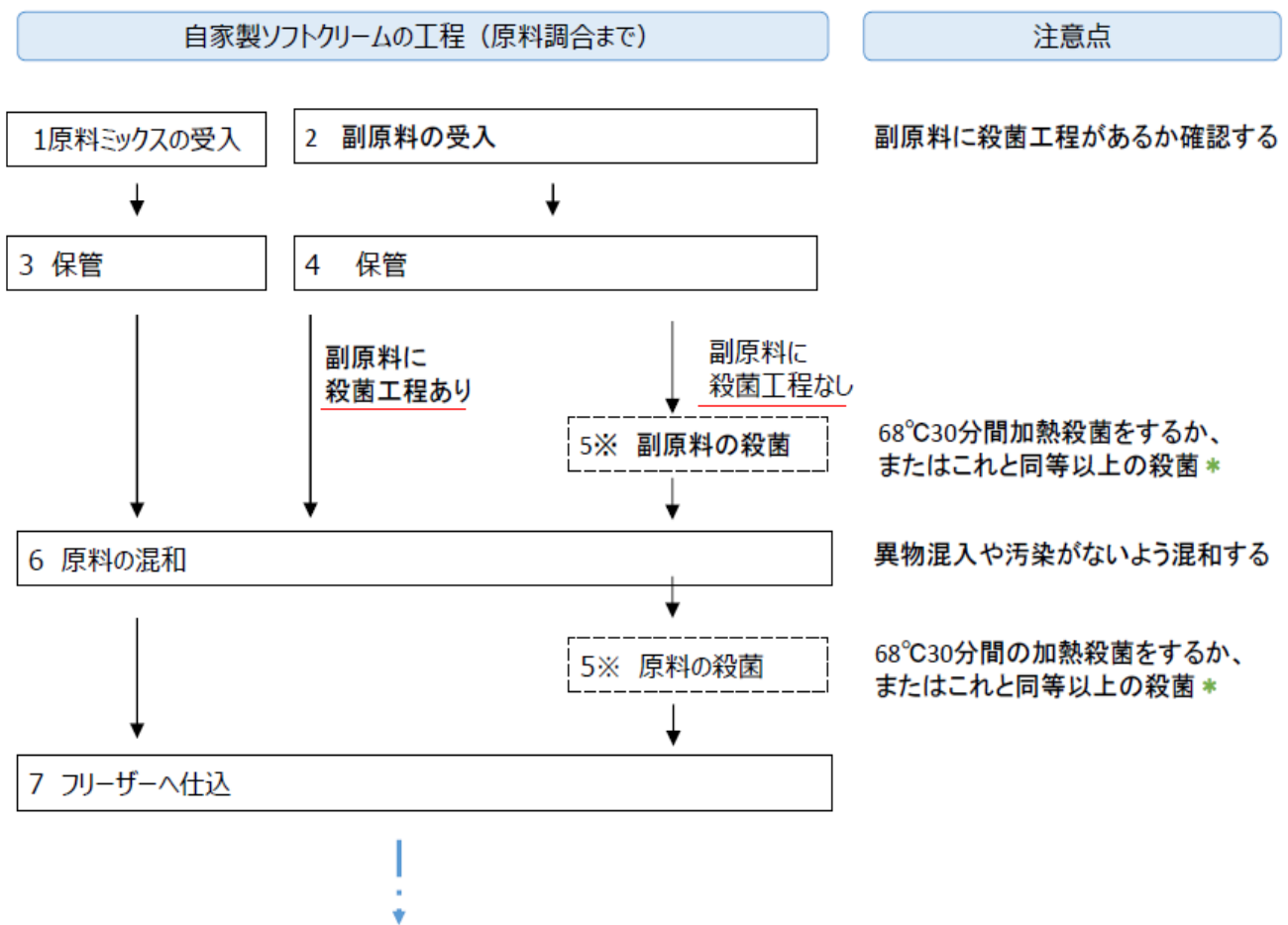


※ 1 :各メーカーで製造販売されている殺菌済み原料ミックスは、そのまま使用できます。
表示の使用方法を守ってください。

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省令」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氷菓の原料は68℃で30分間加熱殺菌するか、またはこれと同等以上の殺菌効果を有する殺菌をする必要があります。またできあがりの製品は成分規格を守らなければなりません。（17ページ参照）



以降、18ページあるいは19ページの作業の流れへとつづく

5※

副原料に殺菌工程がある場合……各メーカーで製造販売されている殺菌済み原料に混和のみで使用可能。

副原料に殺菌工程がない場合……各メーカーで製造販売されている殺菌済み原料へ混和する前に副原料を殺菌する。

もしくは原料と副原料を混和した後に殺菌をする。

* 食品衛生法に基づく製造基準

各作業工程における管理ポイント

作業工程	適正な状態・正しい作業	不適正な状態・作業により生じる不具合
フリーザーの洗浄	定められた頻度で分解洗浄をする	・品質低下 ・ミックス成分の固着
	最小単位に分解する	・洗い残し
	取り出した原料ミックスは再使用しない*	・品質低下 ・細菌汚染 ・異物混入
	専用ブラシを使用している	・洗い残し
	専用ブラシは摩耗・不足していない	・洗い残し ・部品への傷 ・異物混入
組立 すすぎ洗い	部品がすべて揃っている	・異音や液漏れ
	部品に傷や摩耗がない	・異音や液漏れ ・洗浄不足 ・異物混入
	部品を正しく組み立てる	・動作不良 ・部品破損
	すすぎ洗いを十分にしている	・洗剤の残留 ・異物混入
仕込	殺菌済み原料を投入している	・細菌汚染
	原料パックの開封口を殺菌している	・細菌汚染
	ハサミ等の洗浄、殺菌をしている	・細菌汚染 ・異物混入
	開封した原料はすぐに全量投入している	・細菌汚染 ・異物混入
殺菌	分解洗浄後、フリーザーの殺菌を実施している	・細菌汚染
	1日1回、加熱殺菌を実施している	・細菌汚染 ・細菌増殖
	製品出口の殺菌を正しい手順で実施している	・細菌汚染 ・細菌増殖
	殺菌カバー（プラグ）を使用している	・高温ミックスによる火傷
	殺菌前にフロント留め具を増し締めしている	・液漏れ ・フロントパッキン破損
	原料補給表示が消灯している	・焦げ付き ・過昇温
	殺菌後、殺菌完了の表示がされている	・原料腐敗 ・細菌増殖
製造運転時	原料供給器操作前に手洗いをしている	・細菌汚染
	タンクカバーは長時間開放状態にしていない	・細菌汚染 ・異物混入
その他	毎日のトレイ・トレイライナー・タンクカバー清掃	・細菌増殖 ・異臭 ・虫の誘因

* エラー発生や異常時に取り出した原料は廃棄してください

様式

衛生管理計画

一般的衛生管理のポイント	
原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・その他（ ）
	どのように
	問題があったとき
交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
	どのように
	問題があったとき
器具等の洗淨・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
	どのように
	問題があったとき
手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他（ ）
	どのように
	問題があったとき

【消耗部品交換予定日】※3
 丁ム部品類：
 樹脂部品類：

『 年 月 日 』※1

ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表

【本表は取扱い事項の一部です。詳細は取扱説明書をご確認いただき、全ての項目をチェックしてください。】

いつ	営業開始前		常時	原料投入時	営業終了時		チエック者	定期作業 () ※2日ごと ※4	フリーザー 組立時	チエック者	特記事項	責任 日付者
	殺菌完了表示 の有無確認	殺菌実施			製品出口の 殺菌実施	殺菌スイッ チを押す						
どの ように												
1日	有・無	有・無	有・無	原料の異常 有無確認	製品出口の 殺菌実施	殺菌スイッ チを押す	チエック者	分解洗浄の 実施	部品・本体の 破損有無確認	フリーザーの 殺菌実施	チエック者	
2日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
3日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
4日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
5日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
6日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
7日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
8日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
9日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
10日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
11日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
12日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
13日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
14日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
15日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
16日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
17日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
18日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
19日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
20日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
21日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
22日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
23日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
24日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
25日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
26日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
27日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
28日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
29日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
30日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	
31日	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	有・無	

★点検表を使用する前に…※1:「年、月」を記入する ※2:メカ-の指定する日数を記入する ※3:消耗部品交換予定日を記入する ※4:定期作業の分解洗浄日以外は斜線などを記入します

薬剤殺菌式フリーザー（加熱殺菌機能なし）の注意点

加熱殺菌機能がない薬剤殺菌式フリーザーについても、殺菌方法と分解洗浄頻度に違いはありますが、フリーザーの基本構造やソフトクリームが出来上がる仕組みに大きな違いはありません。フリーザーの取扱いは、毎日、フリーザーを営業終了時に分解洗浄し、営業開始時に組立て薬剤殺菌します。殺菌後、フリーザーに殺菌済み原料を投入し、フリーザーを製造運転してソフトクリームが出来上がります。フリーザーの洗浄（洗い残しがないこと）、殺菌（殺菌剤の適正な希釈濃度と浸漬時間）、洗浄時の残ミックスの扱いがソフトクリームの細菌汚染を防止する上で重要な作業となります。

衛生管理の注意点

加熱殺菌機能付きフリーザーと同様です。4 ページ～を参照ください。

加熱殺菌機能がないため、フリーザー内では、原料ミックスは冷却（冷凍および冷蔵）のみとなります。**重要な管理点は、正しいお取り扱いがされ、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。**加熱殺菌機能付きフリーザーと同様に、**正常であることは、フリーザーの表示やランプ点灯で確認します。**

※分解洗浄時の残ミックスを再使用する場合、68℃30 分間の加熱殺菌と同等効果の殺菌をします。

この原料の殺菌工程は、重要管理点となります。

例) 殺菌方法：鍋で煮沸 チェック方法：気泡が生じるまで煮沸

フリーザーの管理方法

薬剤殺菌式フリーザーを使用する場合の衛生管理については、以下の 6 項目について特に注意します。

- ① 営業開始時のフリーザーの薬剤殺菌
- ② フリーザー稼働中のエラー表示の有無確認
- ③ 原料投入時の異常の有無確認
- ④ 営業終了時の分解洗浄
- ⑤ 部品・本体の破損の有無確認
- ⑥ 分解洗浄時の残ミックスの扱い

※①～⑤は加熱殺菌機能付きフリーザーと同様の管理項目

「ソフトクリームフリーザー（薬剤殺菌式）衛生点検表」を活用し、日々の確認、記録をしてください

ソフトクリームフリーザー（薬剤殺菌式）衛生管理点検表『2019年7月』※1

【消耗部品交換予定日】
 ゴム部品類：2019年10月1日
 樹脂部品類：2019年10月1日

【本表は取扱い事項の一部です。詳細は取扱説明書をご確認いただき、全ての項目をチェックしてください。】

いつ	営業開始前	常時	原料投入時	営業終了時		洗浄時残ミックスの扱い	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	日付	責任者
				分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認					
どのように	フリーザー組立の殺菌の実施	エラー表示有無確認	原料の異常有無確認	分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認	再使用時殺菌の実施				
1日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
2日	×	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎	7/2: △君が殺菌剤を入れてすぐに排水しようとした。正しい浸漬時間を教えて殺菌しなさい	7/2日本	
3日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
4日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
5日	○	●・無	有・●	○	有・●	○	太郎	7/5: 営業中、エラー○○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。コンプレッサーの不具合と診断され修理となった。	7/5日本	
6日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
7日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
8日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
9日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
10日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
11日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
12日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
13日	○	有・●	●・無	○	有・●	○	太郎	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ざるをえた。	7/13日本	
14日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
15日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
16日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
17日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎	7/17: 前日、営業終了時、分解洗浄せずに製造運転のまま帰ったので、今朝、分解洗浄を行った	7/17日本	
18日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
19日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
20日	○	有・●	有・●	○	●・無	○	太郎	7/20: パッキンが切れかけていた。新しいものと交換した。予備の部品を追加発注した。	7/20日本	
21日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
22日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
23日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
24日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
25日	○	有・●	有・●	○	有・●	×	太郎	7/25: 前日の分解洗浄時の残ミックスを殺菌し忘れていたので投入せざるをえた	7/25日本	
26日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
27日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
28日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
29日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
30日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
31日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			

★点検表を使用する前に… ※1: 「年、月」を記入する ※2: 消耗部品交換予定日を記入する

各項目について説明いたします。

①営業開始時のフリーザーの薬剤殺菌

いつ	営業開始前	常時	原料投入時	営業終了時		洗浄時残ミックスの扱い	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	日付	責任者
どのように	フリーザー組立の殺菌の実施	エラー表示有無確認	原料の異常有無確認	分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認	再使用時殺菌の実施				
記入例	×	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎	7/2: △君が殺菌剤を入れてすぐに排水しようとした。正しい浸漬時間を教えて殺菌しなさい	7/2日本	

いつ……………営業開始時

どのように……………殺菌剤を適正な濃度に希釈し 適正な時間浸漬する

問題があったとき…希釈濃度や浸漬時間を間違えたら 殺菌しなさい

※「加熱殺菌機能付きフリーザー」「分解洗浄後、薬剤殺菌タイプ」の洗浄後の殺菌と同様です。

②フリーザー稼働中のエラー表示の有無確認

いつ	営業開始前	常時	原料投入時	営業終了時		洗浄時残ミックスの扱い	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	日付	責任者
どのように	フリーザー組立の殺菌の実施	エラー表示有無確認	原料の異常有無確認	分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認	再使用時殺菌の実施				
記入例	○	●・無	有・●	○	有・●	○	太郎	7/5: 営業中、エラー○○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。コンプレッサーの不具合と診断され修理となった。	7/5日本	

いつ……………常時

どのように……………フリーザーにエラー表示がないか確認。異音等の異常がないか確認。

問題があったとき…取扱説明書を確認しエラー表示を解除できない場合、販売を中止する。メンテナンス業者へ連絡する。

③原料の異常の有無の確認

いつ	営業開始前	常時	原料投入時	営業終了時		洗浄時残ミックスの扱い	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
				分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認				
どのように	フリーザー組立の殺菌の実施	エラー表示有無確認	原料の異常有無確認	分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認	再使用时殺菌の実施			
記入例	0	有・	有・無	0	有・	0	太郎	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。	7/13日本

いつ……………原料投入時

どのように……………賞味期限の確認、外観の確認。投入時、凝固・異臭等異常がないか確認。

問題があったとき…使用時に期限切れや原料ミックスに異常があった場合は、フリーザーに投入しない。

④営業終了時の分解洗浄

いつ	営業開始前	常時	原料投入時	営業終了時		洗浄時残ミックスの扱い	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
				分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認				
どのように	フリーザー組立の殺菌の実施	エラー表示有無確認	原料の異常有無確認	分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認	再使用时殺菌の実施			
記入例	0	有・	有・		有・	0	太郎	7/17：前日、営業終了時、分解洗浄せずに製造運転のまま帰ったので、朝、分解洗浄を行った	7/17日本
	0	有・	有・	0	有・	0	太郎		

いつ……………メーカーの指定した期間毎

どのように……………最小単位まで分解して、隅々まで洗浄する。

専用の洗浄ブラシを使用する。

問題があったとき…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。

⑤部品・本体の破損の有無の確認

いつ	営業開始前	常時	原料投入時	営業終了時		洗浄時残ミックスの扱い	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
				分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認				
どのように	フリーザー組立の殺菌の実施	エラー表示有無確認	原料の異常有無確認	分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認	再使用时殺菌の実施			
記入例	0	有・無	有・	0	有・無	0	太郎	7/20：パッキンが切れかけていた。新しいものと交換した。予備の部品を発注した。	7/20日本

いつ……………分解洗浄時

どのように……………部品や本体に破損がないことを確認する。

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

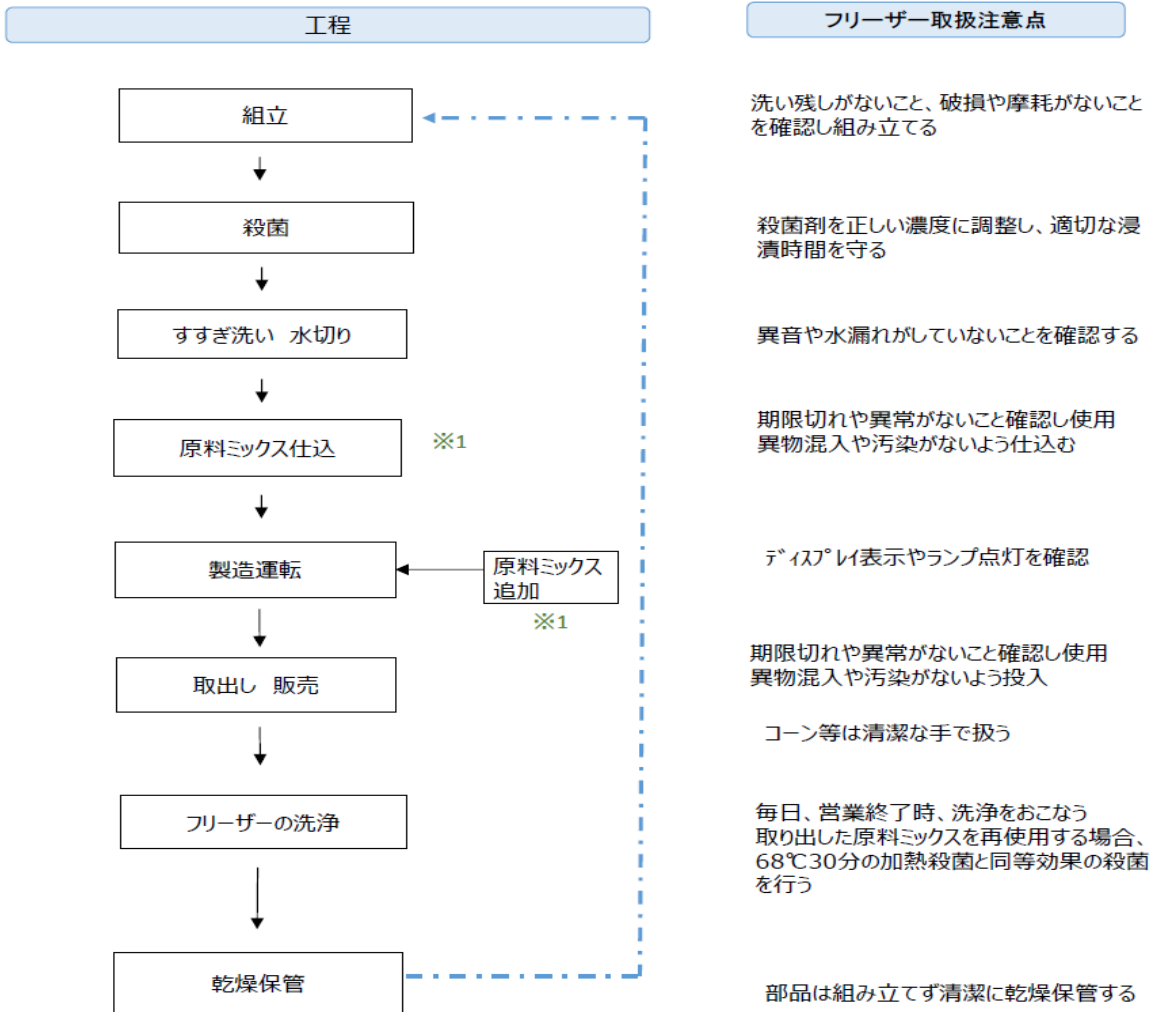
⑥分解洗浄時の残ミックスの扱い

再使用する場合は、68℃30 分間の加熱殺菌と同等効果の殺菌を行います

いつ	営業開始前	常時	原料投入時	営業終了時		洗浄時残ミックスの扱い	チエック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
				分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認				
どのように	フリーザー組立の殺菌の実施	エラー表示有無確認	原料の異常有無確認	分解洗浄の実施	部品・本体の破損有無確認	再使用時殺菌の実施			
記入例	○	有・無	有・無	○	有・無	×	太郎	7/25：前日の分解洗浄時の残ミックスを殺菌し忘れていたので投入せず廃棄し、新しい原料を使用した。	7/25日本

いつ……………分解洗浄時取出し後
 どのように……………68℃30 分と同等効果の加熱殺菌
 問題があったとき…殺菌していない場合は、使用しないで廃棄する

薬剤殺菌式フリーザーの取扱いの流れ



※1：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は、そのまま使用できます。
 表示の使用方法を守ってください。

ソフトクリームフリーザー（薬剤殺菌式）衛生管理点検表『 年 月 』 ※1

【本表は取扱い事項の一部です。詳細は取扱説明書をご確認いただき、全ての項目をチェックしてください。】

いつ	営業開始前 フリーザー組立 の殺菌の実施	常時 エラー表示 有無確認	原料投入時 原料の異常 有無確認	営業終了時		洗浄時残ミツク 入の扱い	再使用时殺菌の 実施	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任者 日付
				分解洗浄の 実施	部品・本体の 破損有無確認				
1日		有・無	有・無		有・無				
2日		有・無	有・無		有・無				
3日		有・無	有・無		有・無				
4日		有・無	有・無		有・無				
5日		有・無	有・無		有・無				
6日		有・無	有・無		有・無				
7日		有・無	有・無		有・無				
8日		有・無	有・無		有・無				
9日		有・無	有・無		有・無				
10日		有・無	有・無		有・無				
11日		有・無	有・無		有・無				
12日		有・無	有・無		有・無				
13日		有・無	有・無		有・無				
14日		有・無	有・無		有・無				
15日		有・無	有・無		有・無				
16日		有・無	有・無		有・無				
17日		有・無	有・無		有・無				
18日		有・無	有・無		有・無				
19日		有・無	有・無		有・無				
20日		有・無	有・無		有・無				
21日		有・無	有・無		有・無				
22日		有・無	有・無		有・無				
23日		有・無	有・無		有・無				
24日		有・無	有・無		有・無				
25日		有・無	有・無		有・無				
26日		有・無	有・無		有・無				
27日		有・無	有・無		有・無				
28日		有・無	有・無		有・無				
29日		有・無	有・無		有・無				
30日		有・無	有・無		有・無				
31日		有・無	有・無		有・無				

★点検表を使用する前に… ※1:「年、月」を記入する ※2:消耗部品交換予定日を記入する

【消耗部品交換予定日】 ※2
 コム部品類：
 樹脂部品類：
 年 年 月 月 日 日

○日本ソフトクリーム協議会

【加盟企業】

筑波乳業株式会社	日世株式会社	不二製油株式会社	株式会社明治
森永乳業株式会社	守山乳業株式会社	よつ葉乳業株式会社	

○愛知県ソフトクリーム衛生協会

○神戸市ソフトクリーム衛生協会

○東京ソフトクリーム衛生協会

○広島ソフトクリーム衛生協会

○福岡ソフトクリーム衛生協会

○山口県ソフトクリーム衛生協会

【賛助企業】

筑波乳業株式会社	名古屋製酪株式会社	日世株式会社
株式会社明治	森永乳業株式会社	守山乳業株式会社

アメリコ株式会社	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。

ご指導ご協力を賜りました関連各所の皆様には深く感謝を申し上げます。

一般飲食店等の事業者様にとって「H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理」を行う上で 1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。

今後も、関連各所のご指導ご協力を賜りながら、ソフトクリームの衛生管理について事業者の皆様にお役にたてる資料の提供を進めてまいります。

引き続き、ご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

各ソフトクリーム衛生協会／日本ソフトクリーム協議会 会長一同

7月3日は ソフトクリームの日

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)

ソフトクリーム衛生協会／日本ソフトクリーム協議会

発行日 2019年 月
発行 ソフトクリーム衛生協会／日本ソフトクリーム協議会
住所 (衛生協会) 各地事務局所在地
(協議会) 東京都品川区荏原 1-21-4 日世株式会社内

制作・編集 日世株式会社 品質保証部 食品衛生管理課