

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



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
III. 振り返りの実施	17
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
自家製ソフトクリームについて	22
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
毎月の振り返り記録表	27
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

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します。

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。

なお、この手引書は、小規模な一般飲食店でおこなう『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理』の管理項目の中から、特にソフトクリームに関する項目に絞って記載しております。

店舗の状況に応じて公益社団法人日本食品衛生協会の『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)』などを参考にして必要な管理をおこなっていただきますようお願いいたします。

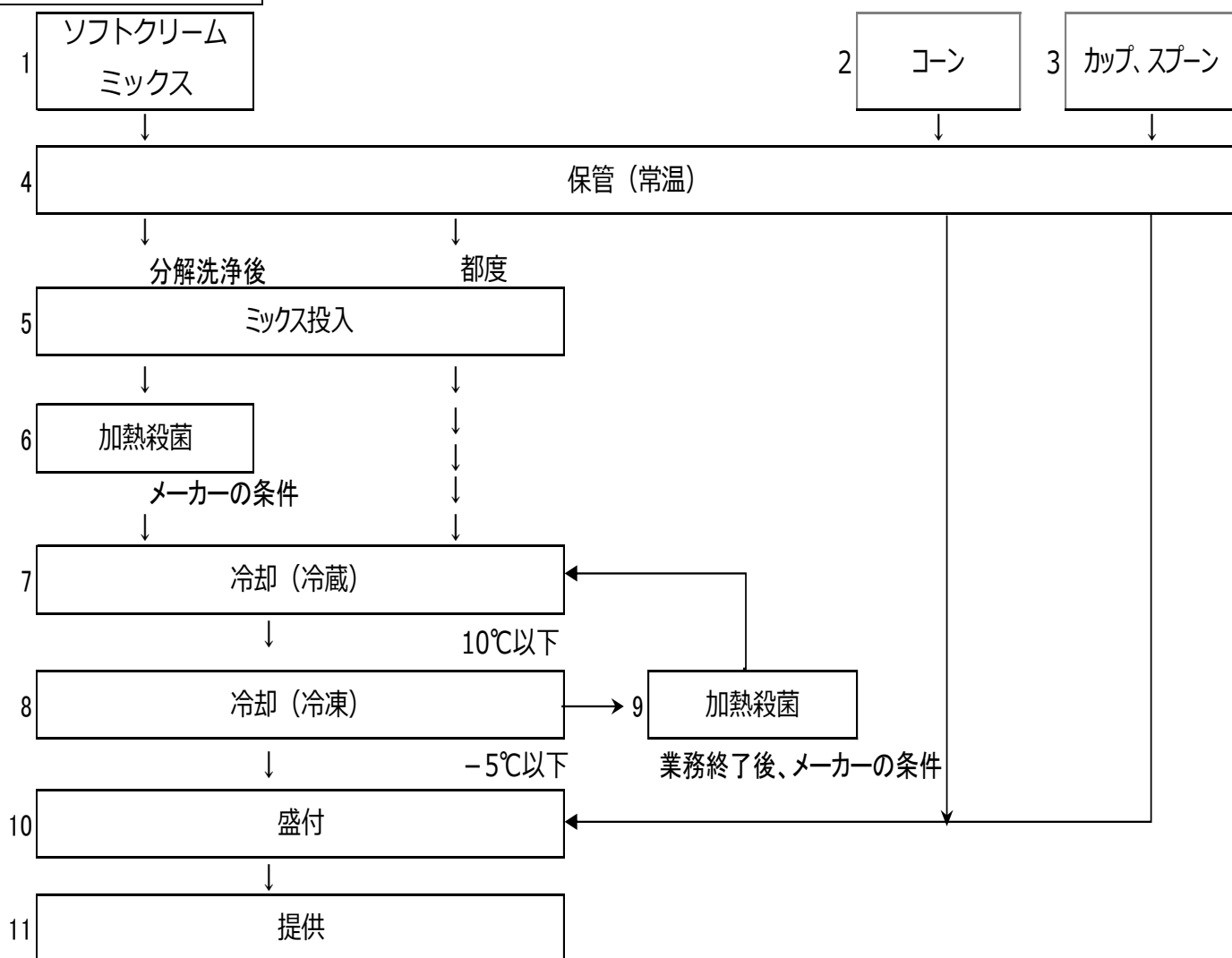
ソフトクリームの衛生上の特性

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」の加熱殺菌に適合する殺菌がされているものを使用します。各社の製造工場で作られるソフトクリームミックスは、UHT 殺菌などの殺菌工程を経て常温保管が可能な製品となっており、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。（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可能性は低いですが、衛生的な取扱いが必要です。
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、常温で清潔に保管し、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す。（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）をおこな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おこないます。（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、19、20 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。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。
したがって、フリーザーが正常に作動し、温度管理がおこな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おこないます。フリーザー内では、加熱殺菌の時間を除き、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細菌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、アルコール消毒をおこないます。なお、レジ作業と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。また、使い捨て手袋を使用する方法もあります。交換のタイミングは店舗にて検討し設定します。
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おこないます。（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り付け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。

Advice

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。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、分解洗浄する」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、管理計画の検証にもなります。

ソフトクリームに関することは、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衛生管理をおこないます。

ソフトクリームに関する衛生管理計画

一般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 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
	問題があったとき 仕入れ先（もしくはメーカー）へ連絡。返品し、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 器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する ソフトクリームミックス、コーンの保管状態を確認する 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開けたら速やかに閉める
	問題があったとき 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 異物が混入した場合は衛生的に取り除く 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 手が汚れていた場合は、手洗いする
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、器具類を洗浄し、または、すすぎをおこない、消毒する 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、加熱殺菌タイプは殺菌運転をおこなう 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 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 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 ※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、すすぎ洗いをおこなう
	問題があったとき 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 フリーザーの洗浄殺菌作業をやり直す 製品出口の殺菌作業をやり直す 部品に異常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、清掃をおこなった後 ・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 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

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、冷凍食品と同様、庫内温度の確認（冷蔵庫 冷凍庫）を追加します。

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、殺菌をおこないます。これは、フリーザー内の殺菌をおこなうためのものです。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）がおこなわれます。

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アイスクリーム類・氷菓の製造基準を参考(18 ページ)

※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ます。

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ます。

★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おこないます。

詳細は、付録の 28 ページ～を参照します。

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おこない衛生的に取り扱います。

Advice

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。

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。

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。

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います。

* 18、22、23 ページ参照

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）衛生管理点検表」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
△部品種類： 20××年
■樹脂部品類： 20××年

ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）衛生管理点検表『 20××年 7月 』※1

【本表は取扱事項の一部です。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	チェック者	定期作業 (7月)※4日ごと	フリーザー 組立時	チェック者	特記事項	責任者 日付
どの ように	製品出口 の殺菌実施	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	殺菌スライ チを押す	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	日本	※問題があったときの処置内容を記載	7/2 日本
2日	○	有・無	有・無	○	○		有・無		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 ス業者へ連絡。コンプレッサの不具合と診断され修理となった。	7/6 日本
3日	○	有・無	有・無	○	○		有・無		残ミックスは廃棄した。	7/6 日本
4日	○	有・無	有・無	○	○		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。	7/8 日本
5日	○	有・無	有・無	○	○		有・無		通電を確認後、残ミックスを廃棄し、分解洗浄を実施し殺菌した。	7/10 日本
6日	○	有・無	有・無	○	○		有・無		7/8：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。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。	7/10 日本
7日	○	有・無	有・無	○	○		有・無		7/7の担当である◆君へ指導した 適正な状態を管理させた。	7/12 日本
8日	×	有・無	有・無	○	○		有・無	太郎	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かったの で 必要を理由を管理させ正しい手順で実施させた。	7/12 日本
9日	○	有・無	有・無	○	○		有・無		7/12：前日営業終了時、殺菌スライ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 日本
10日	○	有・無	有・無	○	○		有・無		7/15営業終了が遅くなり分解洗浄をできなかったの で 16日朝に分解洗浄を実施し殺菌した。	7/20 日本
11日	○	有・無	有・無	○	○		有・無	太郎	7/19：原料ミックスの中心が分離していた。フリーザーへ投入せず、廃棄した。	7/23 日本
12日	○	有・無	有・無	○	○		有・無		7/22：パッキンが切れかけていた。新しい部品と交換した。予備の 部品を追加発注をした。	7/29 日本
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	太郎		
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	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ライチ を押した。殺菌が必要を理由を管理させ、すぐに殺菌をする ように指示し、殺菌スライチを押し殺菌をおこなった。	7/29 日本
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: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

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
- 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	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
	問題が あったとき	仕入れ先（もしくはメーカー）へ連絡。返品し、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ません。
- ・コーンも包装に傷みがないものを受入れ、適正に保管します。
- ・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します。

●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 器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する ソフトクリームミックス、コーンの保管状態を確認する 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開けたら速やかに閉める
	問題が あったとき	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 異物が混入した場合は衛生的に取り除く 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 手が汚れていた場合は、手洗いする

- ・原料供給器の操作前に手洗いをおこないます。
- ・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ます。
- ・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ます。
- ・タンクカバーは開けたら速やかに閉める。
- ・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、食材はフタ付きの清潔な容器に保管し、使用后、都度閉めます。

※15 ページ参照

●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。

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。

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	使用の都度、器具類を洗浄し、または、すすぎをおこない、消毒する 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、加熱殺菌タイプは殺菌運転をおこなう 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 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 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 ※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、すすぎ洗いをおこなう
	問題が あったとき	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 フリーザーの洗浄殺菌作業をやり直す 製品出口の殺菌作業をやり直す 部品に異常があった場合は交換する

・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、組立前に、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、フタ付きの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ます。

・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、乾燥させ、清潔な場所に保管します。

●手洗いの実施

従業員の手を介して有害な細菌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	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、清掃をおこなった後 ・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	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

・必ず手洗いをおこない、アルコール消毒をおこないます。

・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。

※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

フリーザーの衛生管理

ソフトクリームのお取り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お取り扱い、「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」作業をおこな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。

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。

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も低い食品と言えます。

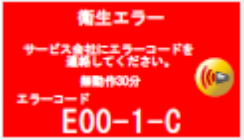
①エラー表示の有無確認

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	日付	責任者
どのように	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	フリーザーの殺菌実施				
記入例	○	○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。コンプレッサの不具合と診断され修理となった。残ミックスは廃棄した。	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、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。

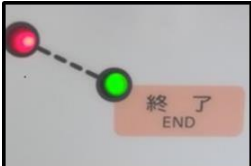
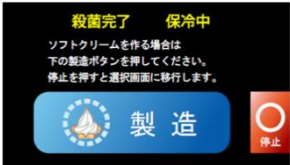
②殺菌完了表示の有無確認

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(1 0℃以下)に冷却されています。
※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。

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	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	フリーザーの殺菌実施				
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。通電を確認後、原料を廃棄し、分解洗浄を実施し殺菌した。	7/6	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。分解洗浄し、フリーザーの殺菌を再度おこなってから製造販売する。

殺菌完了の表示・ランプの点灯例



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 ※		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	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 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			7/8：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。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。7/7の担当である△君へ指導し、適正な状態を理解させた。	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からだったので必要な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	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 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				7/11：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 施し殺菌した。	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

「殺菌をおこなう前に」

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
どのように	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 有無確認	原料の異常 有無確認	製品出口の 殺菌実施	殺菌スリッ 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製品の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
どのように	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 有無確認	原料の異常 有無確認	製品出口の 殺菌実施	殺菌スリッ 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殺菌した。	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。新しい部品と交換した。予備の部品を追加発注をした。	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、速やかに部品を交換する。予備の部品を発注する。



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フリーザー組立時の殺菌の実施

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
どの ように	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	フリーザーの 殺菌実施			
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】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、「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 の殺菌液で 3 分～5 分間殺菌し、

殺菌液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。

殺菌液
の濃度

※薬剤の適正な希釈について

薬剤の濃度 (%) × 10,000
200ppm

=

倍

※1% = 10,000ppm

薬剤の濃度 (%) × 10,000
倍

=

薬剤の量 (L)

例題 6%次亜塩素酸
ナトリウム溶液の場合

6% × 10,000 ÷ 200 = 300 (倍)
※タンク内容量を 9Lとした場合
9L ÷ 300 (倍) = 0.03 (L)
= 30ml (必要な薬剤は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ます。

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ます。

※「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ます。

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おこないます。

消耗部品	長期間使用により発生する不具合
パッキン	・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	・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	・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

金属などの硬質異物は健康被害を引き起こすこととなります。また、その他の異物混入もクレームの原因となります。

「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、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、フリーザーに原料ミックスを投入する際や、タンクカバーを開ける際の異物混入や、細菌汚染に注意します。

異物混入の例



ハサミの部品



原料パックの切れ端

・原料パック開封時の注意点

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細菌汚染がないようにします。

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。

・タンクカバー開閉時の注意点

タンクカバーを開ける時はなるべく短時間で閉めて、異物混入や細菌汚染がないようにします。

アレルゲン

アレルゲン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す。

●特定原材料 8 品目

えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

●特定原材料に準ずるもの 20 品目

アーモンド、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、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

2024 年 3 月時点での対象品目です。今後、見直されることがありますので消費者庁のホームページでご確認ください。

最新で正確な情報を提供し、あいまいな回答はしないようにします。

使用有無の確認がとれていない場合、お客様へ不確かな情報は伝えないようにします。

わからないときはわからないと回答します。

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。

例えば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ゲン情報も伝えます。

Ⅱ. 確認・記録する

この冊子には、点検表が付属しています。

毎日記録をおこないます。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ます。

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。（（薬剤殺菌式）についても例示しています）

「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」を記入してから使用します。

問題があったときは、特記事項欄に記載し、原因と対処した内容も記録します。

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、エラーが表示されて知らせます。

エラーが発生したら、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ます。

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ます。

Ⅲ. 振り返りの実施

一般衛生管理のポイントのチェックは適切に実施されていましたか？その他の問題は生じていませんか？

定期的に振り返りましょう。

衛生危害となる問題や、繰り返し同じ間違いが発生していた場合は、原因究明と、衛生管理計画や点検表の見直し、店舗内での周知、教育などの改善をおこない、再発防止に心がけましょう。

また、人員採用や担当変更時は再教育をしたり、原料やフリーザーを変更したときなどは衛生管理計画を見直します。

毎月の振り返り記録表（記載例）		20××年■月	
Q1 毎営業日、正しく記録表をつけることができましたか？	はい	☒	いいえ
「いいえ」の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにはどうしますか？ <u>確認を十分におこなわず○をつけていたので、毎日、きちんと確認して記録する。</u>			
Q2 ×や異常有等が多かったところ、クレームが多かったところなど、衛生上の問題があったところはどこですか？	問題があったポイント		
<u>担当者が記録していないことが時々ある</u>			
その理由は何ですか？どのように改善しましたか？			
<u>記録の重要性を理解できていなかったので 必要な理由を再教育した。</u>			
Q3 従業員が代わりましたか？	はい	☒	いいえ
「はい」の場合、衛生管理計画の説明はおこないましたか？	☒	はい（いつ： ●月 ●日）	いいえ
説明を受けた従業員は計画を理解して衛生管理を実施できていますか？			
<u>アルバイトが新しく入ったので衛生管理の教育を実施。フリーザーの取扱いは適切にできている</u>			
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？	はい	☒	いいえ
「はい」の場合、衛生管理計画を見直しましたか？	はい	（ ■月 ▲日）	☒
「いいえ」の場合、見直さない理由は何ですか？			
<u>ソフトクリームミックスを変えたが取扱いに変更がないため見直しなし。アレルギーを確認したところ原材料に卵が使用されており、メニューに記載した。従業員にはその旨説明した。</u>			
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？	はい	☒	いいえ
「はい」の場合、衛生管理計画を見直しましたか？	はい	（ 月 日）	☒
「いいえ」の場合、見直さない理由は何ですか？			
<u>フリーザーを入れ替えたが、取扱作業に変更がないため見直しなし。</u>			
<u>ロック機能、表示の充実がなされたので、取扱時の確認事項が増えていることを教育した。</u>			
確認者 衛生 太郎	確認日 20×× 年 □ 月 △ 日	責任者 日付	日本 ●／▼

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、調理工程を理解し衛生危害の防止を徹底するようお願いします。

ソフトクリームが参考とする法令

法令として、「乳及び乳製品の成分規格等に関する命令」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命令）

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
アイスミルク	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命令(アイスクリーム類) 食品、添加物等の規格基準(氷菓)	
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 原料ミックス等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

加熱殺菌式フリーザー

分解洗浄後、加熱殺菌タイプ

作業工程

フリーザー取扱注意点

取扱説明書にしたがい作業する

洗い残しがないこと、破損や摩耗がないことを確認し組み立てる

異音や水漏れがしていないことを確認する

期限切れや異常がないこと確認し使用
異物混入や汚染がないよう仕込む

アルコール、ペーパータオルを用いて
殺菌する

殺菌スイッチを押す

ディスプレイ表示やランプ点灯を確認

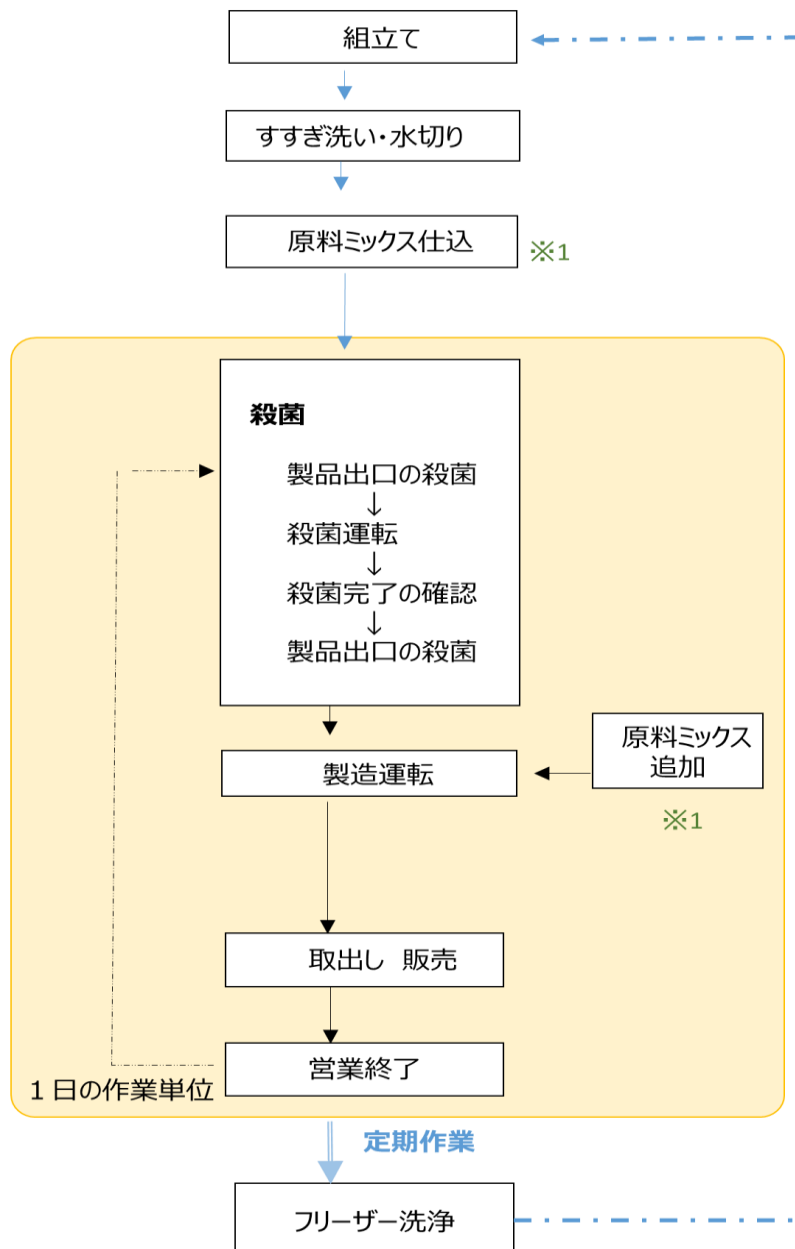
アルコール、ペーパータオルを用いて
殺菌する

ディスプレイ表示やランプ点灯を確認

期限切れや異常がないこと確認し使用
異物混入や汚染がないよう投入

コーン等は清潔な手で扱う

定められた頻度で洗浄をおこなう
取り出した原料ミックスは再使用しない

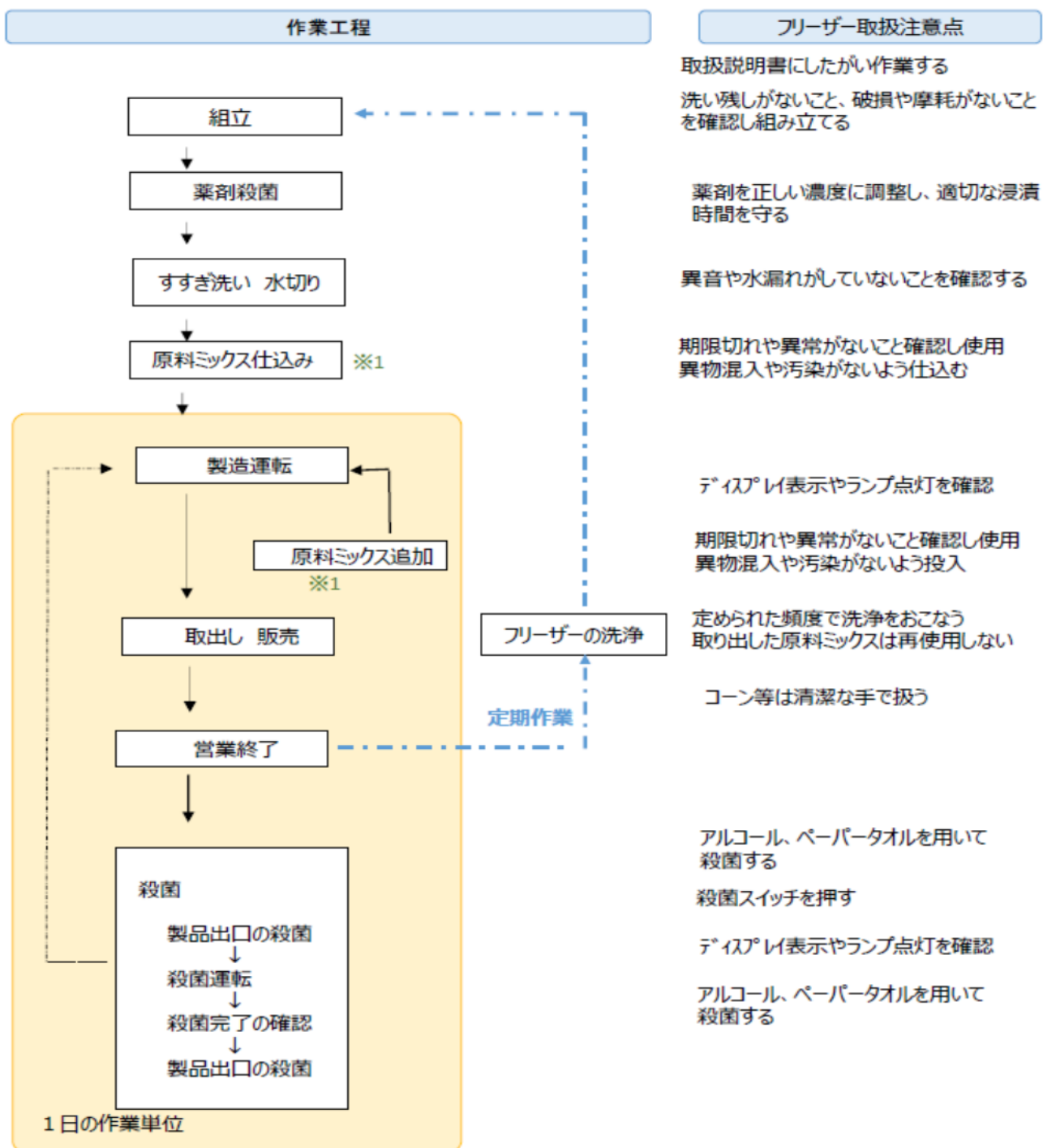


※1:各メーカーで製造販売されている殺菌済み原料ミックスは、そのまま使用できます。
表示の使用方法を守ってください。

ソフトクリームフリーザーの作業工程の流れ

加熱殺菌式フリーザー

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。

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

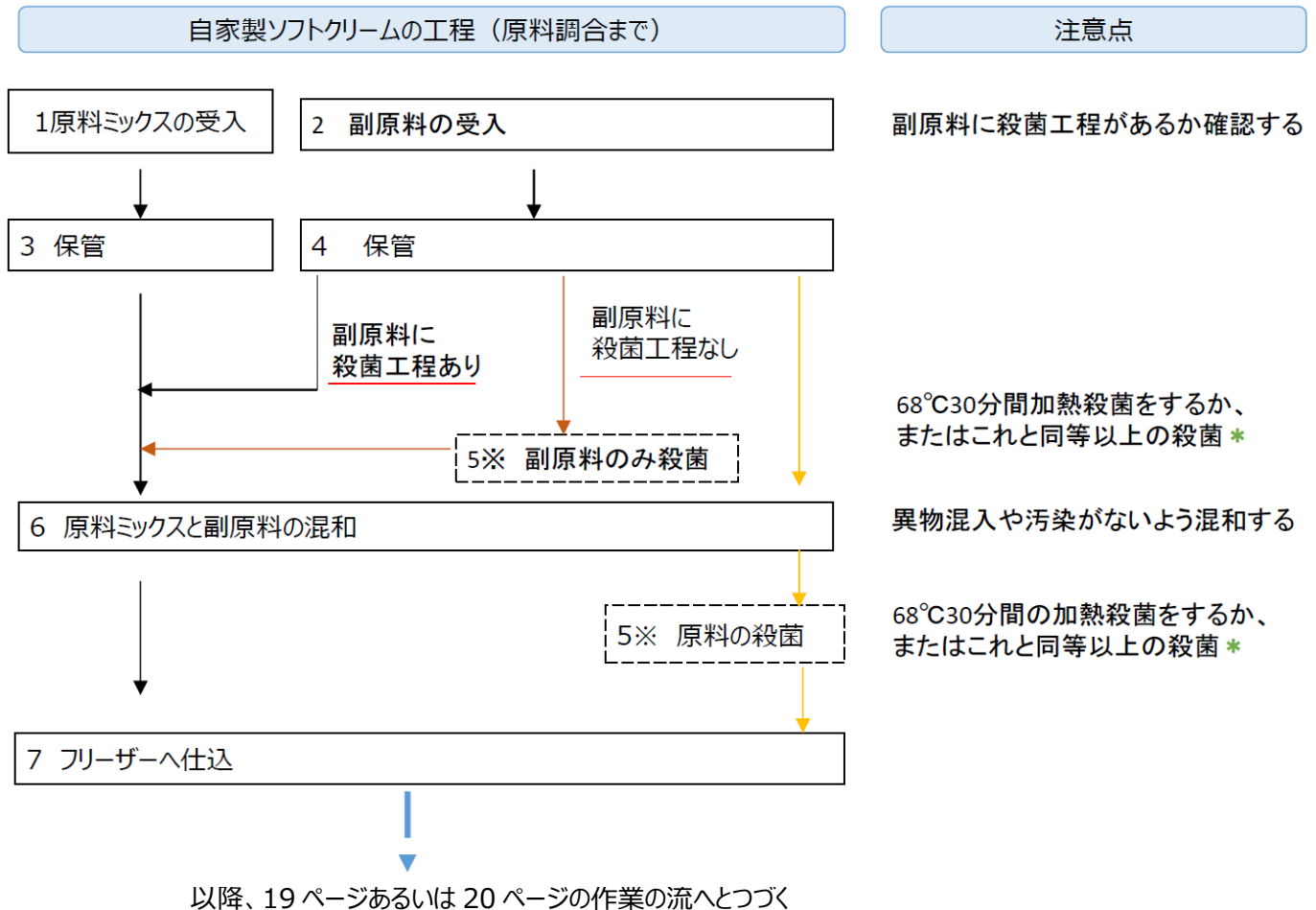
* エラー発生や異常時に分解洗浄し取り出した原料ミックスは廃棄します

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、店舗で他の食材(副原料)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命令」または「食品、添加物等の規格基準」を満たしているか、副原料の殺菌について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おこないます。

またできあがりのソフトクリームはアイスクリーム類や氷菓の成分規格に適合した製品にします。(18 ページ参照)



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ミックスに混和のみで使用可能。

5 ※

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ミックスへ混和する前に副原料のみを殺菌する。もしくは殺菌済み原料ミックスと殺菌工程がない副原料を混和した後に殺菌をする。
(粉状やペースト状など、副原料の形状に適した殺菌方法を採用します)

店舗でおこなう原料の殺菌は、出来上がるソフトクリームが、アイスクリーム類・氷菓の成分規格に定められている細菌数、大腸菌群陰性に適合した状態になる殺菌をおこなう。

殺菌方法 68℃30分間と同等の加熱殺菌方法については、一般社団法人日本アイスクリーム協会が発行している『HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（アイスクリーム類製造業事業者向け）』を参考にしましょう

(18 ページ参照)

* 乳及び乳製品の成分規格等に関する命令および食品、添加物等の規格基準にあるアイスクリーム類・氷菓の製造基準

自家製ソフトクリームに使用する副原料に関する作業工程と危害要因

自家製ソフトクリームにおいては、各社が提供するソフトクリームミックスのみで調理販売するソフトクリームの危害要因に加え、混和する副原料次第では原料投入までの工程で以下の危害要因が考えられます。

果実などの生鮮品は、傷んでいるものや、病原微生物による汚染の可能性があります。

○ 生物的危害要因（病原微生物）

- ・ 副原料に由来する微生物汚染、殺菌不良による病原微生物生残
- ・ 副原料の加工処理および混和作業に由来する微生物汚染

○ 化学的危害要因

- ・ 混和器具の洗浄に使用する洗剤および殺菌に使用する薬剤の残留
- ・ アレルゲンの交差接触

○ 物理的危害要因（プラスチック片、金属片、等）

- ・ 副原料に由来する異物混入
- ・ 混和器具の破損による異物混入
- ・ 混和器具の不適切な洗浄などによる異物混入

これらの危害要因に対して、①副原料の衛生管理（殺菌基準の遵守など） ②作業者の衛生管理 ③異物混入防止対策が注意ポイントとなります。

副原料の 作業工程	危害要因	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
受入れ	生物的 化学的	包装の破損したもの、傷んだものは使用しない 加工品の場合、表示を確認している	・細菌汚染 ・アレルゲンの交差接触
保管	生物的	食材に適した温度で保管している 他の食材が混入しないよう区分している	・腐敗、変敗 ・アレルゲン交差接触
選別	生物的	傷んだものや部位は除去している 成熟していないものは使用しない	・細菌汚染 ・風味異常
洗浄（使用する 果実等）	物理的 化学的	土などの汚れを洗浄して除去している 使用する器具は洗剤で洗浄後、よく濯いでいる	・異物混入 ・洗剤の残留
副原料の殺菌 （副原料のみを殺 菌する場合）	生物的 化学的	決められた手順で殺菌している 殺菌液での殺菌後は、よく濯いでいる	・病原微生物の生残 ・殺菌液の残留
加工 混和	生物的 化学的 物理的	加工、混和器具は使用前に殺菌している 加工、混和器具は使用後に洗浄している	・細菌汚染 ・殺菌液の残留 ・異物混入

未殺菌の副原料の殺菌作業は、重要管理点として管理します

【重要管理の注意点】

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ミックスへ混和する前に副原料のみを殺菌する。もしくは殺菌済み原料ミックスと殺菌工程がない副原料を混和した後に殺菌をする。（粉状やペースト状など、副原料の形状に適した殺菌方法を採用します）※22 ページ 工程 5

アイスクリーム類の原料(発酵乳および乳酸菌飲料を除く)は、「6 8℃で3 0 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」と定められており、この殺菌基準を守ることが重要なポイントです。

殺菌条件は各店の設備や副原料に合わせて確認し、殺菌基準を設定します。

※殺菌条件の設定にあたり専門機関や原料メーカーへ相談すると参考となるアドバイスをえられる場合があります

小規模な一般飲食店向け手引書の重要管理を参考に、グループ分けし副原料の管理をおこないます。

Advice

副原料に殺菌工程がある場合

各社で提供される加工品の原料（風味原料）が、アイスクリーム類の殺菌基準を満たす工程がある場合、殺菌済のソフトクリームミックスと同様とみなすことができ、2 ページの工程に準じて一般衛生管理で対応が可能です。

▶衛生管理計画 記載例：副原料は、加熱殺菌したさつまいもペーストを使用

副原料の殺菌方法として、加熱殺菌をおこなってからフリーザーに投入する場合は、

公益社団法人日本食品衛生協会の「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（小規模な一般飲食店向け）」によるグループ分けから **第3グループ 加熱後冷却するもの** に分類します。

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
加熱後、冷却するもの （加熱後冷却し冷たいまま提供）	(例) ソフトクリーム（殺菌済みソフトクリームミックスと風味原料としてサツマイモペーストの混和液体が原料）	フリーザーの表示やランプ点灯の確認をおこなう。 火の強さ、時間、中心温度 等 加熱後は速やかに冷却する

※副原料を加熱殺菌以外の方法(例：殺菌液)で殺菌し、「第1グループ 非加熱のもの」に分類することも考えられます。

チェック方法は、第1グループの他のメニューのチェック方法を参考に考えます

食品の中心温度が十分に規定の殺菌条件を超えた時の火の強さや時間を確認しておき、日々の調理の中では、見た目などによって加熱が十分であることを確認します。実施した記録を残し、保存します。

（できれば中心温度を測定して、殺菌基準を満たしているかの確認をおこないます）

Advice

※68℃30 分の加熱殺菌と同等以上の殺菌効果を有する殺菌方法とは？

殺菌基準を設定するにあたり、一般社団法人日本アイスクリーム協会が発行している HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（アイスクリーム類製造事業者向け）に以下の記載があり参考にできます。「一般的には「80℃、60 秒以上」「85℃、15 秒以上」「90℃、5 秒以上」などが同等の殺菌条件として適用されています」とあります。

様式

衛生管理計画

一般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 洗浄・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、清掃をおこなった後・その他（ ）
	どのように
	問題が あったとき

ソフトクリームフリーザー（加熱殺菌式）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		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 ※問題があったときの処置内容を記載	責 任 日 付 者
	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 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				
どの ように													
1日		有・無	有・無	有・無					有・無				
2日		有・無	有・無	有・無					有・無				
3日		有・無	有・無	有・無					有・無				
4日		有・無	有・無	有・無					有・無				
5日		有・無	有・無	有・無					有・無				
6日		有・無	有・無	有・無					有・無				
7日		有・無	有・無	有・無					有・無				
8日		有・無	有・無	有・無					有・無				
9日		有・無	有・無	有・無					有・無				
10日		有・無	有・無	有・無					有・無				
11日		有・無	有・無	有・無					有・無				
12日		有・無	有・無	有・無					有・無				
13日		有・無	有・無	有・無					有・無				
14日		有・無	有・無	有・無					有・無				
15日		有・無	有・無	有・無					有・無				
16日		有・無	有・無	有・無					有・無				
17日		有・無	有・無	有・無					有・無				
18日		有・無	有・無	有・無					有・無				
19日		有・無	有・無	有・無					有・無				
20日		有・無	有・無	有・無					有・無				
21日		有・無	有・無	有・無					有・無				
22日		有・無	有・無	有・無					有・無				
23日		有・無	有・無	有・無					有・無				
24日		有・無	有・無	有・無					有・無				
25日		有・無	有・無	有・無					有・無				
26日		有・無	有・無	有・無					有・無				
27日		有・無	有・無	有・無					有・無				
28日		有・無	有・無	有・無					有・無				
29日		有・無	有・無	有・無					有・無				
30日		有・無	有・無	有・無					有・無				
31日		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: X-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する

毎月の振り返り記録表 20 年 月	
Q1 毎営業日、正しく記録表をつけることができましたか？ はい いいえ 「いいえ」の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにはどうしますか？ _____	
Q2 ×や異常有等が多かったところ、クレームが多かったところなど、衛生上の問題があったところはどこですか？ 問題があったポイント _____ その理由は何ですか？どのように改善しましたか？ _____	
Q3 従業員が代わりましたか？ はい いいえ 「はい」の場合、衛生管理計画の説明はおこないましたか？ はい（いつ： 月 日） いいえ 説明を受けた従業員は計画を理解して衛生管理を実施できていますか？ _____	
Q4 メニュー、原材料、納入業者を変更しましたか？ はい いいえ 「はい」の場合、衛生管理計画を見直しましたか？ はい（ 月 日） いいえ _____ 「いいえ」の場合、見直さない理由は何ですか？ _____	
Q5 新しい設備・器具を購入しましたか？ はい いいえ 「はい」の場合、衛生管理計画を見直しましたか？ はい（ 月 日） いいえ _____ 「いいえ」の場合、見直さない理由は何ですか？ _____	
確認者	確認日 20 年 月 日 責任者 日付 /

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（薬剤の適正な希釈濃度と浸漬時間、殺菌後のすすぎ洗い）、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。

重要な注意点は、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、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：鍋で加熱 チェック方法：気泡が生じるまで加熱

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）衛生管理点検表」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	チェック者	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	フリーザー組立後の殺菌の実施	エラー表示の有無確認	原料の異常の有無確認	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	7/2: △君が雑菌割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おした。	7/2日本	
2日	×	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
3日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
4日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
5日	○	有・●	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	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	
10日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
11日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
12日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
13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、朝、分解洗浄を行った	7/17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	7/20: 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	
18日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
19日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
20日	○	有・●	有・●	○	有・●	○	太郎			
21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投入せず廃棄した	7/25日本	
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			
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	チェック者	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	フリーザー組立後の殺菌の実施	エラー表示の有無確認	原料の異常の有無確認	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: △君が雑菌割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おした。	7/2日本	

いつ……………営業開始時

どのように……………薬剤を適正な濃度に希釈し、適正な時間浸漬する。殺菌後はすすぎ洗いをおこなう。

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おす。

※「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	チェック者	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	フリーザー組立後の殺菌の実施	エラー表示の有無確認	原料の異常の有無確認	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	7/5: 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	チェック者	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
どのように	フリーザー組立後の殺菌の実施	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・	○	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	チェック者	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
どのように	フリーザー組立後の殺菌の実施	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	7/17: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
	○	有・	有・	○	有・	○	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い場合は、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	チェック者	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
どのように	フリーザー組立後の殺菌の実施	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	○	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

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、速やかに部品を交換する。予備の部品を発注する。

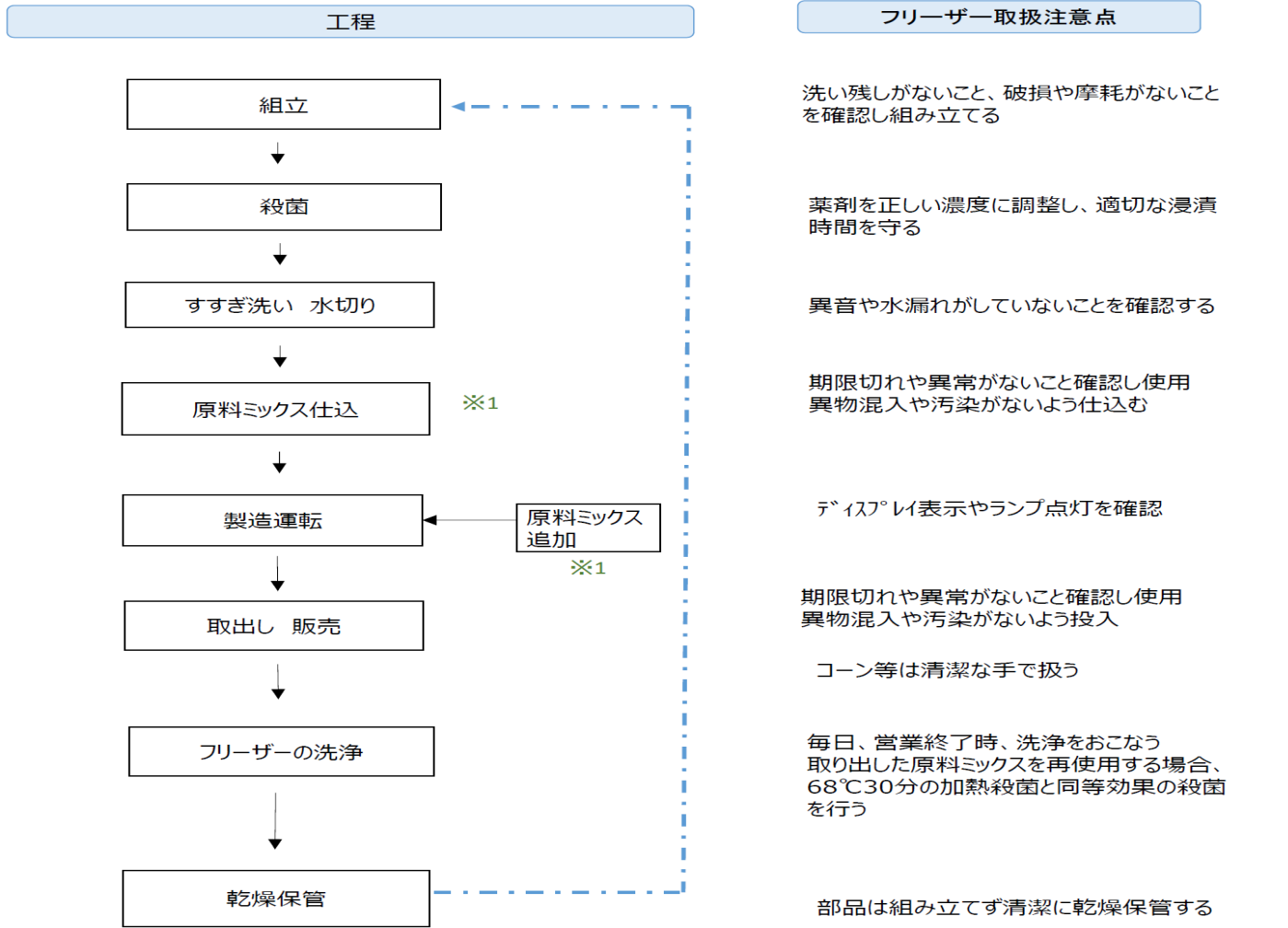
⑥分解洗浄時の残ミックスの扱い

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		洗浄時残ミックスの扱い	チェック者	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
どのように	フリーザー組立後の殺菌の実施	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、ソフトクリーム为原料として使用しない。

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

【消耗部品交換予定日】※2
 ゴム部品類： 年 月 日
 樹脂部品類： 年 月 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	再使用時殺菌の実施	チェック者	特記事項 ※問題があったときの処置内容を記載	責任日付者
				原料の異常 有無確認	分解洗浄の 実施					
どのように	フリーザー組立後の殺菌の実施	エラー表示 有無確認	原料の異常 有無確認							
1日		有・無	有・無							
2日		有・無	有・無							
3日		有・無	有・無							
4日		有・無	有・無							
5日		有・無	有・無							
6日		有・無	有・無							
7日		有・無	有・無							
8日		有・無	有・無							
9日		有・無	有・無							
10日		有・無	有・無							
11日		有・無	有・無							
12日		有・無	有・無							
13日		有・無	有・無							
14日		有・無	有・無							
15日		有・無	有・無							
16日		有・無	有・無							
17日		有・無	有・無							
18日		有・無	有・無							
19日		有・無	有・無							
20日		有・無	有・無							
21日		有・無	有・無							
22日		有・無	有・無							
23日		有・無	有・無							
24日		有・無	有・無							
25日		有・無	有・無							
26日		有・無	有・無							
27日		有・無	有・無							
28日		有・無	有・無							
29日		有・無	有・無							
30日		有・無	有・無							
31日		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

○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】

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（原料およびフリーザーのメーカー）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2019年初版を作成、今般、第3版へ改訂をいたしました。

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。

引き続き、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」をおこなう上で、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	第3版 2025年〇月
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 食の安全安心推進課
大阪府茨木市宇野辺 1-1-47

本手引書は、改変や商用利用する場合を除き、自由にご利用いただけます。

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 ○月改訂	第3版発行

改訂箇所

	改訂第3版（2025年○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) <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) <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</u>病原微生物が問題になる<u>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</u>、病原微生物の増殖の可能性は極めて低<u>くなっています</u>。 <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）	【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。<u>適切に温度管理を行うことにより</u>、病原微生物の増殖の可能性は極めて低<u>いです</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>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</u>います。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</u>うことが好ましいです。<u>また、使い捨て手袋を使用する方法もあります。交換のタイミングは店舗にて検討し設定します。</u> （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>Advice</u> <u>工程 9 は、重要管理点（C C P）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。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、つ問題があったときは「原料を廃棄し、分解洗浄する」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管理計画の検証にもなります。</u>	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</u>ましょう。なお、レジ作業と盛り付ける作業は別の担当者が<u>行</u>う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>
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> 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	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>、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機<u>の</u>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 <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>	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<u>は</u>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</u> <u>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>
--	--

	<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>。	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>。 ★薬剤殺菌式フリーザー (加熱殺菌機能なし) の場合 (略)	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>おこない</u>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、十分に洗浄し、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>	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</u><u>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、十分に洗浄し、必要に応じて殺菌をおこない<u>ま</u>す <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） 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。 コンプレッサーの不具合と診断され修理となった。<u>残ミックスは廃棄した。</u>	（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） 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<u>し</u> <u>た。</u>コンプレッサーの不具合と診断され修理となった。<u>（追加）</u>

	(略) 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)	(略) 7/8 : (略) 作業が不十分 <u>(追加)</u> (略)
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>返品し</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>。 ・<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します。</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)	●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> ●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<u>の</u>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、</u> 使用しない (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>。 ・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、使用後、都度閉めます。 <u>※15 ページ参照</u>	フリーザーの原料供給機<u>は</u>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、</u> 使用しない (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>ましよう</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>ましよう</u>。 ・タンクカバーを開放したままにしない<u>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、使用後、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、</u>製品出口のアルコール殺菌作業をおこなう <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>	●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>分解洗浄時</u>、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>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) ・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</u>の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>洗浄後</u>、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 (追加) 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> (追加) (追加) 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、部品や本体に傷、<u>や</u>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、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>
---	--

	<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</u> <u>お奨めいたします</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> (略)	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)
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、エラー〇〇表示。(略) コンプレッサーの不具合と診断され修理となった。 <u>残ミックスは廃棄した。</u> (略) ②殺菌完了表示の有無確認 (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（１０℃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>	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) コンプレッサーの不具合と診断され修理となった。 (略) ②殺菌完了表示の有無確認 (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（１０℃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。分解洗浄し、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>	(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>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 (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。 (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。 (略) A d v i c e 「殺菌を<u>行う</u>前に」 (略)
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) 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) 	(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) 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)	部品の破損 (略)
14	⑦フリーザー組立時の殺菌の実施 (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をする。 (略) 殺菌液の濃度 ※<u>薬剤</u>の適正な希釈について $\frac{\text{薬剤の濃度 (\%)} \times 10,000}{200\text{ppm}} = \text{倍}$ ※1% = 10,000ppm $\frac{\text{薬剤の濃度 (\%)} \times 10,000}{\text{倍}} = \text{薬剤の量 (L)}$ 例題 6%次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合 6% × 10,000 ÷ 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<u>薬剤</u>は 30ml) 【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	⑦フリーザー組立時の殺菌の実施 (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) 殺菌剤の濃度 ※<u>殺菌剤</u>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 $\frac{\text{タンク内水量 (L)}}{\text{倍}} = \text{殺菌剤の量 (L)}$ 例題 6%次亜塩素酸ナトリウム溶液の場合 6% × 10,000 ÷ 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<u>殺菌剤</u>は 30ml) 【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>。 ※<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>おこないます</u>。 (略)	(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>。 <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し<u>細菌汚染がないようにします</u>。 (略) <u>・タンクカバー開閉時の注意点</u> タンクカバーを<u>開ける時は</u>なるべく短時間で<u>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 (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>特定原材料 8 品目</u> <u>(削除)</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>(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) ・タンクカバー<u>の</u>開放時間 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 (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> ●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、<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>2024 年 3 月時点</u>での対象品目です。今後、<u>見直されること</u>がありますので消費者庁のホームページでご確認ください。 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)	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> <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</u>がありますので消費者庁のホームページでご確認ください。 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</u>ます。 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</u>ます。 (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</u>ます。	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<u>しましょう</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) <u>18</u> (ページ)	(略) <u>17</u> (ページ)
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) * 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) * 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) またできあがりのソフトクリームはアイスクリーム類や氷菓の成分規格に適合した製品にしま	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) またできあがりのソフトクリームはアイスクリーム類や氷菓の成分規格に適合した製品にしま

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） ①営業開始時のフリーザーの薬剤殺菌 （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） <u>29</u>（ページ）	「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） ①営業開始時のフリーザーの薬剤殺菌 （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） <u>25</u>（ページ）
30	（略） ⑤部品・本体の破損の有無の確認 （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<u>を交換する。予備の部品を発注する。</u> <u>30</u>（ページ）	（略） ⑤部品・本体の破損の有無の確認 （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<u>を発注する。</u> <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 （略） 問題があったとき 殺菌していない場合は、<u>ソフトクリームの原料として使用しない</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 （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> 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</u>を作成、<u>今般、第3版へ改訂</u>をいたしました。 （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年〇月</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）