

2) 自ら採集したはちみつを原材料として製品を製造する場合のポイント

①	作業場・工場に搬入する原材料の確認	<p>いつ <u>原材料の搬入時</u> その他 ( )</p> <p>どのように 原材料の外観 (汚れがないか)、におい (異臭がしないか)、容器の状態 (破損はないか)、保管場所の汚れ (汚れがないか)、虫等の侵入確認 (侵入がないか)</p> <p>※自ら記録した「蜜蜂の採蜜・衛生管理台帳」を基に、ダニ駆除剤、腐蝕病予防薬の使用状況に問題がないことを確認すること。</p> <p>問題があったとき 廃棄、汚れた箇所の清掃・殺菌、虫等の侵入場所を塞ぐ</p>
②	作業場・工場に搬入後の原材料の保管場所の衛生管理	<p>いつ <u>作業前、作業後、業務終了後</u>、その他 ( )</p> <p>どのように 原材料の外観 (汚れがないか)、におい (異臭がしないか)、容器の状態 (破損はないか)、保管場所の汚れの確認 (汚れがないか)、虫等の侵入確認 (侵入がないか)</p> <p>問題があったとき 汚れた箇所の清掃・殺菌、虫等の侵入場所を塞ぐ</p>
③	工場・作業場の衛生管理	<p>いつ <u>作業前、作業後、業務終了後</u>、その他 ( )</p> <p>どのように 作業場の汚れの確認 (汚れがないか)、虫等の侵入確認 (侵入がないか)</p> <p>問題があったとき 汚れた箇所の清掃・殺菌、虫等の侵入場所を塞ぐ</p>
④	製品製造時の衛生管理 (ろ過器、フィルター等の機器、製品用容器の清掃)	<p>いつ <u>作業前、作業後、業務終了後</u>、その他 ( )</p>
		<p>どのように 機器、製造工程ラインに原料を通す前に洗浄に使用した水分が残存していないことを確認 (乾燥していることを目視で確認。)</p> <p>ろ過器、フィルター等の機器、製品用容器については、はちみつを工程に通す前に破損箇所がないことを確認。</p> <p>問題があったとき 汚れは再度洗浄</p> <p>* 製品製造終了後に機器に欠損が発見されたが、製品の日視検査で確認できていない場合、該当する製品のすべてについて再度日視検査を実施し、欠損部分に該当する異物を発見する。確認できない場合には、製品からはちみつを取り出して、新しく交換したフィルターにより再度濾過して製造する。</p>
⑤	製品保管場所の衛生管理	<p>いつ <u>製品の保管前</u> 業務終了後、その他 ( )</p> <p>どのように 保管場所の汚れの確認 (汚れがないか)、虫等の侵入確認 (侵入がないか)</p> <p>問題があったとき 汚れた箇所の清掃・殺菌、虫等の侵入場所を塞ぐ</p>

⑥	従業員の衛生管理	いつ	作業前、作業中、業務終了後、その他（ ）
		どのように	従業員の体調（具合が悪くないか）、手の傷の有無（傷がないか）、着衣等の確認（汚れ、ほつれがないか）
		問題があったとき	<p>消化器症状、発熱等がある場合は作業に従事させない。</p> <p>手に傷がある場合は手袋を着用させる。</p> <p>汚れた作業着は交換させる。</p>
⑦	手洗いの実施	いつ	作業場、工場に入室する前
		どのように	衛生的な手洗いを行う（きちんと手を洗っているか）
		問題があったとき	入室前に手洗いを行っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる。