

要がある。また、計画作成に利用した各種資料も保管しておかなければならない。それらを例示すれば次のようになる。

ア．基礎資料：関係法規類、学術文献など。

イ．PPに関するマニュアルの実施記録：(p 3、4 参照)

ウ．HACCP 計画の作成に用いた基礎資料：危害分析の結果、工程の汚染調査結果など。

エ．CCP の管理記録：原料選別検査の記録表、大豆・米処理の記録表、仕込の記録表、発酵・熟成のモニター管理表、充填・包装作業の確認表など。

オ．修正措置の記録

カ．検証結果の記録

以上の中で、特に CCP 管理記録については、モニタリング担当者が自らボールペンなどの消えない筆記用具で記入し、毎日の作業終了時に確認の押印を行う必要がある。管理記録は所定の場所に整理して保管されていなければならず、その期間は最低 1 年とする。

本テキストのような解説文では、その末尾に「HACCP 計画一覧表」を掲げることが多い。HACCP 方式の実施計画を工程ごとに一覧表にしたものである。ここでは、米・辛口味噌の「HACCP 計画一覧表」を表 2 に示す。

文 献

- 1) 衛生管理基準作成委員会編：味噌製造のための衛生管理基準－HACCP 方式への対応－，(社)中央味噌研究所 (1998)
- 2) 河端俊治・春田三佐夫：HACCP－これからの食品工場の自主衛生管理，中央法規出版(株) (1992)
- 3) 日本食品保全研究会編，河端俊治・春田三佐夫監修：HACCP の基礎と実際，中央法規出版(株) (1997)
- 4) 食品産業戦略研究所企画，品川邦汎・横山理雄監修：HACCP システム実践講座・第 1～6 講座，(株)サイエンスフォーラム (1997)
- 5) 狩山昌弘：平成10年度第 1 回全国味噌技術講習会テキスト，p 1，(社)中央味噌研究所
- 6) 伊藤秀明：味噌の科学と技術，46(7)，236 (1998)
- 7) 今井誠一・松本伊左尾：味噌技術読本，p 39，新潟県味噌工業協同組合連合会・新潟県味噌技術会 (1990)
- 8) 伊藤公雄・窪田譲・安平仁美：信州味噌研究所報告，26，30 (1985)
- 9) 伊藤寛・海老根英雄：食糧研究所報告，22，46 (1967)
- 10) 中央味噌研究所資料：味噌の科学と技術，45(7)，274 (1997)