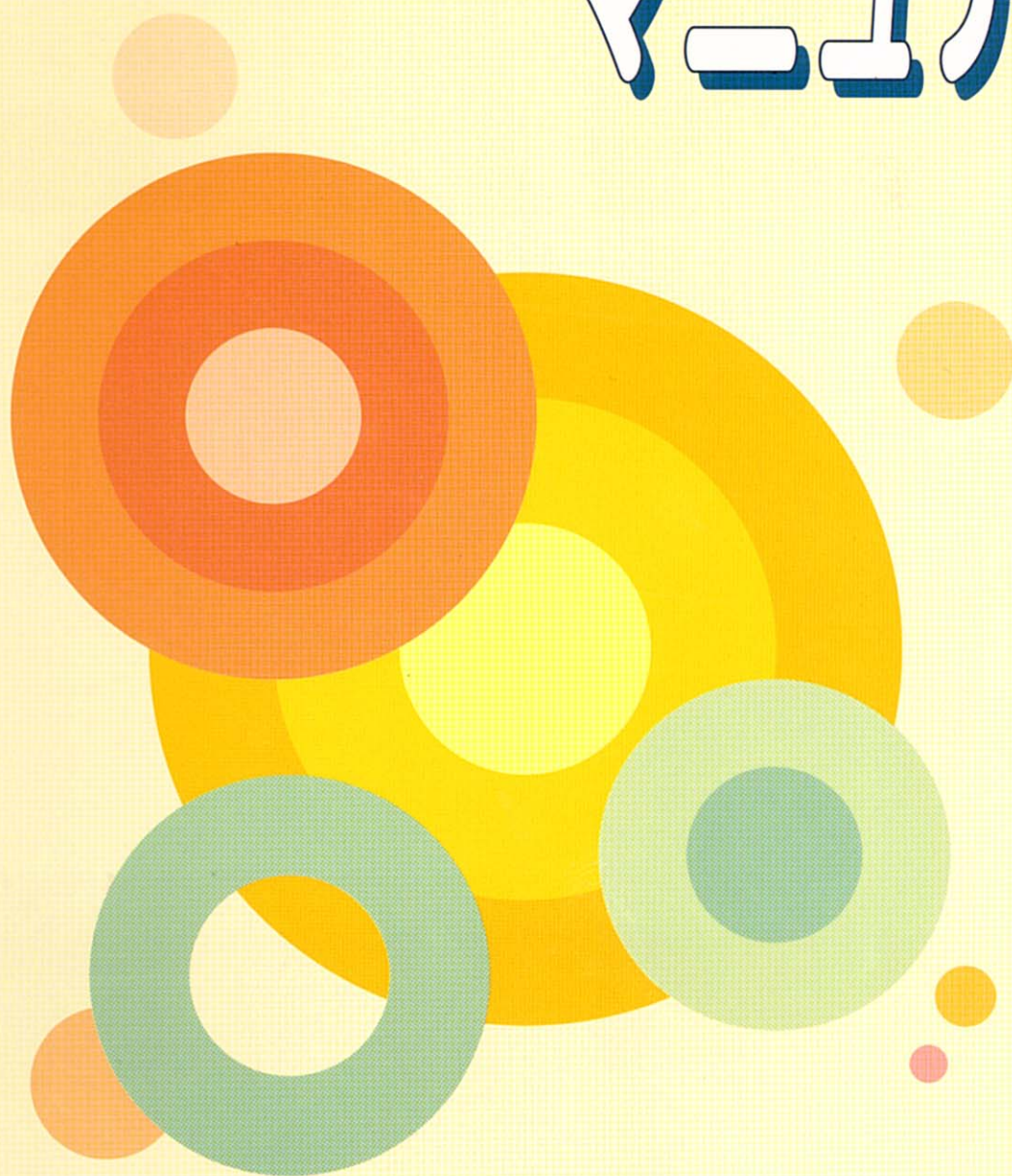


HACCP実践のための

一般的衛生管理 マニュアル



はじめに

1996年、我国でもCODEX委員会のHACCPガイドラインに則って厚生省が食品衛生法を改正し、総合衛生管理製造過程として法制化しました。さらに、これを資金面で支援するHACCP支援法が1998年、農林水産省と厚生省の合同で法制化されました。

これらの動きは食品産業のグローバル化に対応する形として進んで来ましたが、この背景には生活者の食品に対する「安全・安心」の要求が世界的により強まった社会環境の変化があります。

私たち食品産業に従事するものとしてHACCPは今や避けて通れないものになったと言えます。この環境の変化に対応するため、まず大手食品メーカーが製造過程の管理にHACCPの導入を開始して来ましたが、残念ながら中小メーカーではこの取り組みが必ずしも問題なく取り組まれてきたとは言えない状況にあります。

しかしながら、生活者にとって「安全・安心」の問題は大手メーカーだけに求めるものではなく、我国における食品業の大半を占める中小メーカーに対しても同様の要求があります。そこで、中小メーカーにおいてもHACCP導入の取り組みが始められましたが、導入の大きな壁となっているのが「HACCPを導入するにしてもその基盤となるGMPやSSOPと言った一般的衛生管理とよばれる品質管理の基礎が不十分である」ことです。また、セミナーなどでも「具体的に何を、どのようにすれば良いのかが解らない」といった悩みを聴くことが多いのも事実です。

そこで、これらの悩みを持たれている中小メーカーの方々を対象にこの「HACCP実践のための一般的衛生管理マニュアル」を作成いたしました。

このマニュアルをご利用いただくことにより、食品産業における「安全・安心」の取り組みがより一層推進されることを願っております。

最後に、本書の作成にあたって多大なご協力をいただきました大淵恵嗣、山田太郎の両氏に深い感謝の意を表します。

2000年2月

財団法人 食品産業センター

目次

第1章 品質管理の重要性

1. お客様が食品に求めるもの	2
2. 品質管理の大原則	2
3. 改善の取り組みかた	3
4. 「儲かる品質管理」とは	3
5. 品質重視の風土作り	4

第2章 危害防止の基礎知識と具体策

1. 微生物の管理	5
2. 金属検出機の取り扱い	18
3. 防虫・防鼠対策	25
4. 原材料の管理	29

第3章 従業員の管理と教育

1. 服装毛髪混入防止対策	34
2. 5S活動とTPMの取り組み	38
3. 教育・訓練の方法	44

第4章 マニュアルおよび基準・ルールの作成方法

1. 基準・ルール設定の基本的な考え方	45
2. 具体的設定方法の事例	46
3. マニュアル(作業手順書)の作成方法	50

第5章 施設・設備の整備と管理

1. 施設・設備の整備に対する考え方	52
2. 施設のゾーニングと設備のレイアウト	52
3. 施設・設備の整備と管理	55
4. 管理機器の整備と管理	58

第6章 HACCPの基礎知識と実践のポイント

1. HACCPとは	59
2. HACCP 7つの原則における実践上のポイント	60
3. 危害分析の特性要因図による具体的分析方法	62
4. 重要管理点(CCP)の決定方法	63
5. 管理基準(CL)の設定方法と製造基準と関係	64
6. HACCP導入における運用面での課題	66