

— HACCP基盤強化のための —

衛生・品質管理 実践マニュアル



はじめに

平成 25 年 6 月 14 日閣議決定された「日本再興戦略」において、食品の大幅な輸出促進が期待される中、海外諸国から求められる安全基準に対応する HACCP の普及が益々重要な取り組みになっています。

しかしながら、我が国食品産業の大半を占める中小規模の製造事業者においては、その普及率は未だ低い水準に止まっていると言わざるを得ません。

こうした状況の中で昨年 6 月、第 183 回国会において、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（いわゆる HACCP 支援法）の一部を改正する法律が成立し、HACCP の導入に至る前段階の衛生・品質管理の基盤となる施設や体制の整備（高度化基盤整備）のみに取り組む場合も支援対象とされ、また、その具体的な内容として高度化基盤整備事項及び確認項目が農林水産省により示される等、国全体での取り組み強化が求められています。

一般財団法人食品産業センターは、食品の安全・安心確保のためにこれまでも企業あるいは消費者に向けた研修会・セミナーを継続して開催する等の様々な活動を行ってきました。その中の一つとして、中小規模事業者の方々にとっても分かりやすく、取り組み指針となりうるものを目指して「HACCP 実践のための一般的衛生管理マニュアル」を平成 12 年に発行し、その普及に努めてきました。今般、前述の動向を踏まえて、食品製造業に求められる基盤整備の取り組みを含め現場においてより実践的な指針となる内容にすべく「HACCP 基盤強化のための『衛生・品質管理実践マニュアル』」を作成致しました。

これまで中小規模事業者を中心に、HACCP 導入をはじめ食品の安全・安心確保の取り組みを難しくしている要因として、知識・経験が少ない、指導する人材の不足、分かりやすい指導書や情報共有する仕組みが少ない、等々の意見が挙げられています。このマニュアルをご利用頂くことにより、安全・安心の取り組みがより一層推進され、食品産業全体の発展につながることを心より願っております。

なお、本書に関連する情報につきましては、巻末の参考資料を参照いただくとともに、当センターホームページの「HACCP 関連情報データベース」にも詳しく載っておりますのでご活用ください。

最後になりましたが、本書の作成にあたっては、検討委員会及び作業部会（泉谷定男、小久保彌太郎、新宮和裕の三氏）の委員をはじめ多くの方々に多大なご尽力とご協力を頂きました。深く感謝の意を表します。

2014 年 3 月

一般財団法人 食品産業センター

もくじ

第1章 衛生・品質管理の基本的な考え方

1. なぜ衛生・品質管理が重要なのか	2
2. 効果的な衛生・品質管理を行うために	2
3. 社会環境の変化に対応した品質保証体制の構築	3
4. 経営者と食品衛生責任者の役割	4
5. コンプライアンスの遵守	5

第2章 基礎的な管理（管理の基盤）

1. 有害微生物の基礎知識と洗浄殺菌	6
2. 異物混入の防止対策	14
3. 管理のルールと基準の作成方法	21
4. 作業の標準化と作業手順書の作成	26
5. 従業員の管理	30
6. 従業員の教育訓練	36
7. 防虫の管理	39
8. 施設・設備の整備と管理	44

第3章 製造過程の管理

1. 原材料の管理	53
2. 製造工程の管理	57
3. 製品の管理	63
4. 工程トラブル発生時の対応	65
5. 表示事項の管理	67
6. アレルギー物質の区分管理	70
7. 製品情報の管理（トレーサビリティ）	72

第4章 管理体制の整備

1. HACCPによる製造過程の管理	74
2. 5S活動の取り組み方	83
3. TPM(機器の予防保全)活動の取り組み	89
4. 商品回収	93
5. フードディフェンスの取り組み	96

添付資料

製造過程の管理で使用する記録表	98
-----------------	----