

チーズ製造工場の食品衛生

－ HACCPシステムに基づいて－

平成12年3月31日

(社)日本乳製品協会
(財)食品産業センター

(まえがき)

この「チーズ製造工場の食品衛生」は(財)食品産業センターの平成11年度食品安全確保システム推進事業のひとつとして実施されたものです。

雪印乳業(株)、明治乳業(株)の執筆者の皆様には、日常業務のお忙しい中、各社のノウハウを披瀝して頂きありがとうございました。(社)日本乳製品協会としては食品産業にとって品質水準の向上に役立つものであると確信しております。チーズといっても多岐にわたりますので、プロセスチーズの225gカルトン入り、ナチュラルチーズのゴーダチーズ、シュレッドチーズの3製品についての衛生管理を取り上げました。

総論部分については、すでによく御承知の方々は飛ばして頂き、各論から入って頂ければ結構です。なお、本書の執筆は2社で分担しているため、具体的な点で差がありますが、あえて統一はしておりません。

総目次

〔総論〕

- 1 一般衛生管理事項・・・・・・・・・・・・・・・・ 4
- 2 HACCP方式導入の手順（一般論）・・・・・・ 21

〔各論〕

- 3 プロセスチーズ（225gカルトンチーズ）・・・・・・ 36
 - 〔1〕 一般衛生管理事項
 - 〔2〕 HACCPによる衛生管理の実施計画の作成
- 4 ナチュラルチーズ（ゴータチーズ）・・・・・・ 76
 - 〔1〕 一般衛生管理事項
 - 〔2〕 HACCPによる衛生管理の実施計画の作成
- 5 シュレッドチーズ・・・・・・・・・・・・・・・・ 149
 - 〔1〕 一般衛生管理事項
 - 〔2〕 HACCPによる衛生管理の実施計画の作成