

— HACCPに基づく —

脱脂粉乳製造工場の 衛生管理マニュアル

平成13年3月31日

(社)日本乳業協会
(財)食品産業センター

(まえがき)

この「脱脂粉乳製造工場の衛生管理マニュアル」の編纂は（財）食品産業センターの平成12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。本事業にご協力いただき、執筆をお願いいたしました明治乳業（株）、森永乳業（株）、雪印乳業（株）、よつば乳業（株）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いただき、「脱脂粉乳製造工場の衛生管理マニュアル」として取り纏めることができましたことに感謝申し上げます。

脱脂粉乳は多くの食品の原材料としてあるいは直接消費にと幅広く利用され、食品産業にとって極めて重要な製品であり、本書がその品質向上に役立つものとなることを期待しております。しかし、どんな優れたマニュアルであっても、マニュアルだけで良い製品ができるわけではなく、これに魂を入れ運用するのは人なのです。（社）日本乳業協会としては、本書が製造工場において、具体的な現場の仕事を通して品質向上にあるいは従業員教育の指針として活用いただければ幸いです。

なお、本書は前述のように4社で分担、執筆したため、設備、表現等に多少差がありますが、敢えて統一していませんでしたのでご了承ください。

総目次

まえがき	3
〔1〕 一般衛生管理事項	
I 一般衛生管理事項（一般論）	5
II 一般衛生管理事項（各論）	10
〔2〕 HACCP方式による衛生管理の実施計画の作成	
I HACCP方式導入の手順（一般論）	45
II HACCP方式による衛生管理の実施計画の作成（各論）	61