

平成12年度 食品製造業安全性 品質確保対策推進事業

アイスクリーム類製造業における
HACCP実践のための
衛生管理マニュアル



社団法人 日本アイスクリーム協会
財団法人 食品産業センター

はじめに

1996年、我が国でもCODEX委員会のHACCPガイドラインに則って厚生省（当時）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（当時）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められ、一方では各食品メーカーの自主的な品質管理体制の強化・推進という形で進められて参りました。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、私達アイスクリーム産業に従事するものにとってもHACCPは今や避けて通れないものとなっております。

この環境変化に対応するため、またアイスクリーム類も総合衛生管理製造過程の対象製品となったため各アイスクリーム企業がHACCPの導入に努め、現在では大手メーカーを始めとした約50の工場で認証を取得し、他の多くの工場でも認証取得の準備が行われているところであります。

しかしながら導入の大きな壁になっているのが「HACCPを導入するにしてもその基盤となるGMPやSSOPとい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」、「具体的に何を、どのようにすれば良いのかがわからない」、「従業員教育のための適当な資料がない」といった悩みを聞くことが多いのも事実です。また一方では「厚生労働省の認証は取得したが職場への定着が不十分である」等の声もあります。

そこで、これらの悩みを持たれているアイスクリーム企業の方々を対象に、この「アイスクリーム類製造業におけるHACCP実践のための衛生管理マニュアル」を作成致しました。

できるだけアイスクリーム工場の実態に則し、より具体的な内容になるよう努めて参りましたので、このマニュアルをご利用いただくことにより、各企業の「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。

本書がアイスクリーム工場の皆様方のバイブルとして、また従業員教育のテキストとして沢山の方々にご活用いただければ幸いです。

最後に、本書の作成にあたってご指導いただきました（財）食品産業センター及び多大なご協力をいただきました（社）日本アイスクリーム協会技術委員会の皆様方に深い感謝の意を表します。

2001年3月

社団法人日本アイスクリーム協会

編集委員名簿

委員長	工藤 章夫	森永乳業株式会社
委員	高林 道夫	赤城乳業株式会社
委員	手嶋 俊介	雪印乳業株式会社
委員	長沼 孝幸	株式会社ロッテ
委員	野々村一彦	協同乳業株式会社
委員	橋本 光冬	森永製菓株式会社
委員	伴 雅之	フタバ食品株式会社
委員	平沼 洋三	茨城グリコ株式会社
委員	牧野 晋	カネボウフーズ株式会社
委員	増田 正裕	ハーゲンダッツジャパン株式会社
委員	吉田 利郎	明治乳業株式会社
事務局	一谷為治郎	社団法人 日本アイスクリーム協会

アイスクリーム類製造業におけるHACCP 実践のための衛生管理マニュアル

発行 平成 13 年 3 月
編集兼発行人 社団法人 日本アイスクリーム協会
〒102-0063 東京都千代田区九段北 1-14-19 乳業会館
TEL 03-3264-3104
財団法人 食品産業センター

この「アイスクリーム類製造業における HACCP 実践のための衛生管理マニュアル」は（財）食品産業センター発行の「一般的衛生管理マニュアル」を参考にして編集いたしました。

目次

第1章 品質管理の重要性

1. お客様がアイスクリームに求めるもの	1
2. 品質管理の大原則	1
3. 改善の取り組みかた	2
4. 「儲かる品質管理」とは	2
5. 品質重視の風土作り	3

第2章 危害防止の基礎知識と具体策

1. 微生物の管理	4
2. 金属検知機の取り扱い	20
3. 防虫・防鼠対策	27
4. 原材料の管理	31
5. 製造ライン停止時の処理	35
6. 工程回収液の取り扱い	36

第3章 従業員の管理と教育

1. 従業員の衛生管理	38
2. 服装と毛髪混入防止対策	39
3. 5S活動	43
4. 教育・訓練の方法	47

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	48
2. 具体的設定方法の事例	49
3. マニュアル(作業手順書)の作成方法	53

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	57
2. 施設のゾーニングと設備のレイアウト	57
3. 施設・設備の整備と管理	60
4. 管理機器の整備と管理	63

第6章 HACCPの基礎知識と実践のポイント

1. HACCPとは	65
2. HACCP7つの原則における実践上のポイント	66
3. 危害分析の特性要因図による具体的分析方法	68
4. 重要管理点(CCP)の決定方法	69
5. 管理基準(CL)の設定方法と製造基準との関係	70
6. HACCP導入における運用面での課題	72