

ウスターソース類の HACCP
導入マニュアル

平成11年3月

社団法人 日本ソース工業会

まえがき

近年、食品に起因する衛生上の危害の発生防止と適正な品質確保を図るため食品に対する安全性の確保・向上と品質管理の徹底を求める要請が増大してきていることから、これに対応した新たな品質管理制度の導入が求められております。

本マニュアルは、このような状況を受けて、財団法人食品産業センターからの国庫補助による「平成10年度食品企業等安全・品質確保対策事業／食品安全確保システム推進事業」をもって、ウスターソース類の製造における安全・品質管理対策の拡充強化のため、HACCP手法を取り入れた「ウスターソース類のHACCP導入マニュアル」として作成したものであります。

なお、ウスターソース類の製造は各企業ごとに独自の製造方法で生産が行われていること、又、製品品質、使用原材料等も多様なことから、本マニュアルの「実践編」においては一つの事例として作成したものであり、各企業で実際にHACCPシステムを導入する際には、このマニュアルを参考にして各企業の製造方法の実状に応じてHACCPを構築する必要があります。

本マニュアルの作成に当たっては、当工業会の技術委員会のメンバーを中心としてウスターソース類に関する「食品安全確保システム構築検討委員会」を設置し、その検討会の開催を重ねて行ったものであります。

本マニュアルが、企業のウスターソース類の製造における製品の安全確保のみならず、製造過程の管理の高度化の促進に役立つことを期待するものであります。

最後に本事業の実施に当たって、検討委員会委員をはじめ、農林水産省食品流通局関係課及び財団法人食品産業センターの方々に、ご指導、ご協力賜りましたことを厚く御礼申し上げます。

平成11年3月

(社) 日本ソース工業会
会長 川村 親慶

食品安全確保システム構築検討委員会

委員長	小早川 好 弘	(カゴメ (株))
副委員長	三 国 恵 蔵	(ブルドックソース (株))
委 員	菊 地 忠 昭	(キッコーマン (株))
	森 川 康 文	(イカリソース (株))
	中 沢 潤	(山屋食品 (株))
	黒 田 裕 三	(大洋産業 (株))
	佐々木 勝 則	(オタフクソース (株))
	道 満 善 弘	(オリバーソース (株))
	垣 内 典 夫	(財) 全国調味料・野菜飲料 検査協会
	部 正 雄	(日本デルモンテ (株))
事務局	草 場 緋紗夫	(社) 日本ソース工業会
	岡 部 勝 雄	(社) 日本ソース工業会

ウスターソース類の製造における
HACCPシステムの作成

[用語の定義]	目次	5
I. HACCPシステムの概要		1
I-1. HACCPの特徴		1
I-2. HACCPの経過		2
I-3. ウスターソース類の製造におけるHACCPの必要性		3
II. HACCPシステム的前提となる一般衛生管理プログラム		4
II-1. 一般衛生管理プログラムの必要性と要件		4
II-2. 衛生標準作業手順書の作成		6
III. HACCPシステムの導入の手順		6
III-1. HACCPチームの編成(手順1)		8
III-2. 製品説明書及び流通の方法(手順2)		9
III-3. 製品の意図する使用法及び消費者の利用形態(手順3)		9
III-4. 製造工程一覧図(フローダイアグラム)及び施設図面の作成(手順4)		9
III-5. 製造工程一覧図、施設図面の現場確認(手順5)		10
III-6. 危害分析(Hazard Analysis)(手順6・原則1)		10
III-6-1. 危害分析の必要性と要件		11
III-6-2. 危害分析の方法		11

Ⅲ-7.	重要管理点 (Critical Control Point) の設定 (手順7・原則2)	-----	12
Ⅲ-7-1.	CCP の必要性と要件	-----	13
Ⅲ-7-2.	CCP の設定条件	-----	13
Ⅲ-8	管理基準 (限界) の設定 (Critical Limit = CL) (手順8・原則3)	-----	15
Ⅲ-8-1.	CL 設定の必要性と要件	-----	16
Ⅲ-8-3.	CL の設定条件	-----	16
Ⅲ-9.	監視方法及び頻度の設定 (Monitoring and Frequency) (手順9・原則4)	-----	17
Ⅲ-9-1.	モニタリングの必要性と要件	-----	17
Ⅲ-9-2.	モニタリング手法の設定と記録方法	-----	17
Ⅲ-10.	改善 (修正) 措置の設定 (Corrective Action) (手順10・原則5)	-----	18
Ⅲ-10-1.	改善措置の必要性と要件	-----	18
Ⅲ-10-2.	改善措置の文書化と記録	-----	18
Ⅲ-11.	検証方法の設定 (Verification) (手順11・原則6)	-----	19
Ⅲ-11-1.	検証の必要性と要件	-----	19
Ⅲ-11-2.	検証の方法	-----	19
Ⅲ-12.	実施記録と保存 (手順12・原則7)	-----	20
Ⅲ-12-1.	記録と保存の必要性と要件	-----	20
Ⅲ-12-2.	実施記録と保存文書の内容	-----	20
参考文献	-----		21

[実践]

目 次

ウスターソース類の製造における HACCP システムの作成

I.	ウスターソース類の HACCP システム作成上の要点	22
II.	HACCP システムの前提となる「一般衛生管理プログラム」	24
II-1.	施設設備の衛生管理	24
II-2.	施設設備、機械器具及び搬送装置の保守点検	28
II-3.	従業員の衛生教育	29
II-4.	ねずみ・昆虫等の防除	29
II-5.	用水の衛生管理	30
II-6.	排水及び廃棄物の衛生管理	31
II-7.	従業員の衛生管理	31
II-8.	食品等の衛生的な取り扱い	32
II-9.	製品の回収方法	32
II-10.	製品等の試験検査に用いる機械器具の保守管理	32
II-11.	工程別「衛生標準作業手順書」の事例	33
III.	ウスターソース類の分類と危害	36
III-1.	ウスターソース類の分類	36
III-2.	ウスターソース類の潜在的危害	40
III-2-1.	生物学的危害	40

Ⅲ-2-2. 化学的危険	-----	41
Ⅲ-2-3. 物理的危険	-----	41
Ⅲ-2-4. 過去におけるウスターソース類の危険事例	-----	41
Ⅳ. ウスターソース類の製造における HACCP システム (事例)	-----	42
Ⅳ-1. HACCP システムの対象	-----	42
Ⅳ-2. HACCP システムの作成	-----	42
Ⅳ-3. HACCP チームの編成 (HACCP チーム組織図)	-----	44
Ⅳ-4. 製品説明書	-----	45
Ⅳ-5. 製造工程フローダイアグラム	-----	46
Ⅳ-6. 機械器具の名称、使用目的及び性能	-----	47
Ⅳ-7. 標準的な作業手順、作業内容、平均滞留時間	-----	48
Ⅳ-8. 工場の資材・製品・人の動線図、清浄度区分	-----	49
Ⅳ-9. 危害分析表	-----	50
Ⅳ-10. 重要管理点の設定	-----	56
Ⅳ-11. CCP 整理表	-----	63
V-13. HACCP 総括表	-----	68
総合衛生管理製造過程における一般衛生管理の要約表	-----	74
参考文献	-----	79