

[実践] 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

ウスターソース類の HACCP システムを作成するには、本マニュアルの「総論」を参考にしながら、「実践」で示した以下の手順に従って作成すればよい。具体的な HACCP 作成のための手順並びに作成文書はつぎのようである。

- 1) 一般衛生管理プログラムとしての「一般衛生管理基準」及び「衛生標準作業手順書」
「一般衛生管理基準」については本マニュアルを参考にし、各企業の現場の実状に即して、できるだけ具体的に記述・作成する。「衛生標準作業手順書」については、工程別の作業手順を作成する。組織の役割や仕事のやり方を明確に決め、材料、器具機械、作業方法を統一して具体的に記述する。
- 2) HACCP チーム組織図
企業の経営トップの方針に従って、その実施のリーダーとなるべき HACCP チームを編成し、その責任体制を明確にする（図6参照）。なお、図6の HACCP 技術者とは、厚生省の指導基準によるもので、3日以上講習を受け、HACCP の特徴を充分理解し、相当程度の知識をもつものとなっている。
- 3) 製品説明書
施設内で製造されるすべての製品について作成する。ただし、製品群の中で代表的な製品を選択し、その製品説明書を基本型として、他の製品との相違点を別表で添付してもよい（表7参照）。
- 4) ウスターソース類製造工程フローダイアグラム
製品説明書と同一製品について作成する（図7参照）各工程には総括表に示した番号と同じものを記載し、総括表、危害分析表と照合できるようにしておく。
- 5) 機械器具の名称、使用目的及び性能
総括表に示された工程順に、一覧表により名称、使用目的、最大能力について記載する（表8参照）。
- 6) 標準的作業手順、作業内容、平均滞留時間
フローダイアグラムに示された工程順に、各工程ごとの概略の作業内容、通常状態でおおよその作業時間（品物の滞留時間を含む）及び作業担当者、部署、職名を記載（表9参照）。
- 7) ウスターソース類工場の資材・製品・人の動線図、清浄度区分
「施設図面の構造及び機械器具の配置」「製品等の移動経路」「作業員の配置及び経路」の3種類に別けて記載する（図8参照）。
- 8) 危害リスト
危害の原因となる物質の特定に関する危害分析の結果を総括表と同様な分類方法に従って作成する。ただし危害が同じ原材料については一つの欄にまとめて記載してもよい（表10参照）。

9) 重要管理点の設定

ウスターソース類の製造に必要な原材料から加工工程において起こり得るすべての危害について分析し、重要管理点を設定する（表 11 参照）。

10) CCP 整理表

危害の発生を防止する措置のうち、その実施状況を連続的又は相当の頻度での確認を必要とするものに関する文書。重要管理点におけるモニタリングの測定値が管理限界を逸脱したときにとるべき改善措置を記載した文書（表 12 参照）。

改善措置について逸脱した製品の処分方法と、工程を正常な管理状態に戻すための措置を定めておく（担当者、記録方法を含む）。

11) HACCP 総括表

作成しようとする製品に使用される原材料及び施設内において行われている製造工程のすべてについて記載する。この場合危害が同じ原材料及び工程については一つの欄にまとめて記載する。又、複数の製品を製造している場合には、原材料、処理工程等について網羅的に記載する。個々の製品ごとに総括表を作成する必要はないが、どの製品がどの総括表に対応するかを明らかにしておく（表 13 参照）。

その他に作成すべき文書にはつぎのものが挙げられる。

12) 検証に関する文書

HACCP による衛生管理が適切に機能していることを検証する方法（計画）を記載した文書。CCP で管理する工程については、総括表に内容を概略的に記述するとともに CCP 整理表に記述する。

13) 記録の方法に関する文書

重要管理点のモニタリング、改善措置、施設設備等の衛生管理及び検証文書、記録の方法、記録の保存方法及び検証文書、記録の保存期間を規定した文書を作成する。

14) 管理体制に関する文書

HACCP の実施に当たり従業員への指導、実施状況の検証結果に基づく評価及び外部査察への適切な対応を行うための文書。