

惣菜におけるH A C C P 導入マニュアル

(惣菜・弁当・惣菜パン)

平成11年 2 月

社団法人 日本惣菜協会

はじめに

食品に由来する危害は、可能な限り除去しなければならないことはいうまでもないことです。

近年、食の国際化が進み、原材料や製品が国際的規模で流通し、各種の民族料理商品も輸入されるようになっていきます。

また、真空調理、クックチル、高圧処理調理等の新しい調理技術等により生産された食品や、新世代食品の登場、地球環境の変化の中で生産された原材料は、伝承やこれまでの経験によって得た認識では評価し切れない多様な品質のものが使用される時代になっています。

食生活における安心は、消費者の主観に属する問題ではありますが、安全性についての情報が適正に消費者に提供されているか否か、その情報を信頼するかどうか、情報の提供者と受け入れ側である消費者との信頼関係により異ってきます。

当然のことですが、信頼関係が高ければ不安は解消されます。

H A C C P は自社製品が安全なものであることを自ら証明するための管理手法として国際的に冷蔵食品、クックチル等微生物学的にリスクの高い食品に適用することが勧告されています。

本事業は、「中食産業品質向上等対策推進事業（農林水産省補助事業）」として平成8年度から3年計画で行う事業であります。最終年度である平成10年度は食品産業界で年々関心が高まっているH A C C P について、「惣菜におけるH A C C P 導入マニュアル」として惣菜・弁当（惣菜パンを含む）の基本的な要点について紹介いたしましたので、本書を安全性の確保の一助として活用していただければ幸いです。

本書の作成にあたり森光國、磯貝俊勝、上田信二、小野賢太郎ほか委員各位のご協力に対して厚くお礼を申し上げます。

平成11年2月

社団法人 日本惣菜協会
会 長 堀内 昭宏

中食産業品質向上技術調査検討委員会委員

雨宮 照雄 (株)つかだ 専務取締役

磯貝 俊勝 敷島パン(株)東京事業部 製品企画担当課長

上田 信二 味の素(株)食品総合研究所 外食・デリカ開発部 専任課長

内田 迪夫 (財)日本パン科学会研究所長 (常任理事)

小野 賢太郎 雪印乳業(株) 事業開発部 課長

中山 正夫 (社)日本惣菜協会 技術顧問 (技術士)

平林 政道 (株)若菜 経営企画部長

◎ 森 光國 (社)日本缶詰協会 研究所長 (常務理事)

注) ◎ : 座長

委員は50音順

目 次

1	はじめに (森 光國)	1
1)	国際的な食品の安全保証方式としてのHACCP導入の動き	1
2)	わが国のHACCP導入の現状	3
2	HACCP導入の前提条件 (森 光國)	4
1)	GMP (Good Manufacturing Practice)	4
2)	一般衛生管理プログラム	9
3	本マニュアルにおける惣菜の分類とその特徴 (森 光國)	12
1)	加熱惣菜 (70℃以上の温度で熱処理されたもの)	12
2)	軽度の加熱惣菜 (70℃未満の温度で熱処理されたもの)	15
3)	非加熱惣菜	16
4	HACCPの概要 (CODEX委員会勧告HACCP 7原則12手順) (森 光國)	17
5	惣菜におけるHACCP計画	21
(1)	惣菜の種別ごとのHACCP計画	21
1)	加熱惣菜	21
1) - 1	クックチル惣菜: 《野菜の炊き合わせ》 (小野 賢太郎)	21
	フローダイアグラム	40
	物の流れ	41
	番重の受入れの流れ	42
	作業員の流れ	43
	フローダイアグラムの現場確認結果のまとめ	44
	危害分析	45
	CCPの決定	46
	管理基準の設定と監視方法、監視の頻度	47
	監視記録表	48
	管理基準逸脱時の措置	49
	管理基準逸脱発生分析/措置表	49

	H A C C P 計画一覧表	50
1) - 2	冷却後に包装する加熱惣菜：《鶏の唐揚げ》（小野 賢太郎）	53
	フローダイアグラム	60
	人の流れ	61
	危害分析	62
	CCPの決定	63
	管理基準の設定と監視方法、監視の頻度	64
	管理基準逸脱時の措置	65
	管理基準逸脱発生分析／措置表	65
	H A C C P 計画一覧表	66
1) - 3	真空包装後に加熱する食品：《ミートソース（真空調理）》 （上田 信二）	69
	製品について	80
	フローダイアグラム	81
	レイアウト	82
	危害分析	83
	H A C C P 計画一覧表	85
1) - 4	E S L 惣菜：《煮豆昆布》（森 光國）	86
	フローダイアグラム	87
	危害分析	89
	H A C C P 計画一覧表	93
1) - 5	加熱前に通常包装するクックチル惣菜：《ロールキャベツ》 （小野 賢太郎）	98
	フローダイアグラム	105
	危害分析	106
	CCPの決定	107
	管理基準の設定と監視方法、監視の頻度	108
	管理基準逸脱時の措置	109
	管理基準逸脱発生分析／措置表	109
	H A C C P 計画一覧表	110
1) - 6	加熱前に通常包装する加熱（E S L）惣菜：《カボチャの煮物》 （小野 賢太郎）	114
	フローダイアグラム	121

	フローダイアグラム	179
	危害分析	180
	CCPの決定	181
	管理基準の設定と監視方法、監視の頻度	182
	管理基準逸脱時の措置	183
	管理基準逸脱発生分析／措置表	183
	HACCP計画一覧表	184
3) - 1	非加熱惣菜：《ポテト野菜サラダ》（上田 信二）	187
	製品について	198
	フローダイアグラム	199
	レイアウト	200
	危害分析	201
	HACCP計画一覧表	204
3) - 2	弁当：《シューマイ唐揚げ弁当》（上田 信二）	205
	製品について	215
	フローダイアグラム	216
	レイアウト	217
	危害分析	218
	HACCP計画一覧表	220
6	惣菜パン・調理パン（磯貝 俊勝）	221
	製品について	222
	フローダイアグラム	223
	危害分析（アラビキソーセージロール）	227
	危害分析（ハムサンド）	229
	HACCP計画一覧表（アラビキソーセージロール）	232
	HACCP計画一覧表（ハムサンド）	236
7	惣菜の一般的衛生管理プログラム	240
	1) 施設設備の衛生管理	240
	2) 従事者の衛生教育	241
	3) 施設設備、機械器具の保守点検	242
	4) そ族昆虫の防除	242
	5) 使用水の衛生管理	243
	6) 排水及び廃棄物の衛生管理	243

7) 従事者の衛生管理	244
8) 食品等の衛生的な取り扱い	245
9) 製品の回収計画	247
10) 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理	247