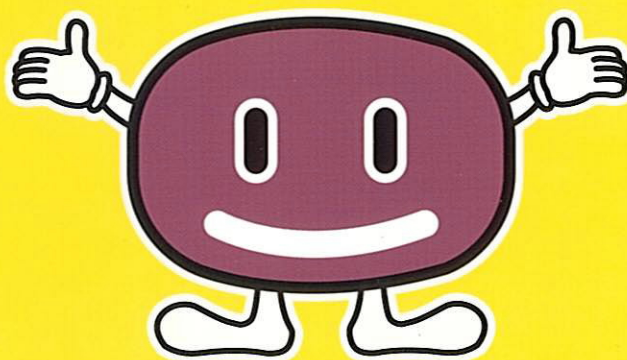


HACCPの考え方を取り入れた あん類の衛生管理マニュアル



平成 12 年 3 月

財団法人 食品産業センター
日本製餡協同組合連合会

「食品安全確保システム構築マニュアル」

目 次

1. マニュアル作成の目的と作成の経緯

1-1 目 的	5
図表 1-1 最近の食中毒発生状況	5
1-2 HACCPについて	5
1) HACCPとは	5
2) HACCPの狙い	6
3) HACCP導入の前提（一般的な衛生環境の整備）	6
1-3 マニュアルの構成と作成の経緯	7
1) HACCP手法支援法	7
2) マニュアルの適用範囲	7
3) 作成経緯	8

2. あん類の製造工程と衛生管理上注意すべき事項

2-1 原材料	9
2-2 基本となる「あん類」の製造工程	14
2-3 主要あん類の製造工程と衛生管理上の注意すべき事項	17
1) 生あん	17
(1) こしあん	17
(2) つぶあん	17
2) ねりあん	19
(1) こしねりあん	19
(2) つぶねりあん	19
(3) 加合あん	19
3) 乾燥あん	20

3. 製造環境の衛生管理

3-1 製造施設の作業区域について	21
図表 3-1 施設内各場所の区分と食品のながれ	21

3-2 望ましい建物・施設の構造基準	22
1) 施設の衛生	22
(1) 工場の環境	23
(2) 施設の構造	23
(3) 食品取扱設備	26
(4) 給水及び排水設備	27
(5) 廃棄物処理施設	28
(6) 廃水処理設備	28
図表3-2 生活環境の保全に関する環境基準	29
図表3-3 放流水の水質の技術上の基準	32
2) 機械・器具の種類と特性	33
図表3-4 生あん製造工程の使用機械、装置の目的と問題点	34
図表3-5 ねりあん製造工程の使用機械、装置の目的と問題点	35
図表3-6 乾燥あん製造工程の使用機械、装置の目的と問題点	36
(1) 生あん	37
(2) ねりあん	46
(3) 乾燥あん	47
(4) その他	48
3) 空調施設	49
(1) 換気施設	49
図表3-7 エアークリフィルターの種類と特性	49
(2) 空気調和	50
図表3-8 個別式空気調和装置	50
4) 保管・配送用施設	51
(1) 原材料倉庫	51
(2) 製品倉庫・配送準備室	51
(3) 配送車両	52
3-3 衛生管理の作業手順	53
1) 衛生管理の必要性	53
2) 製造衛生管理の法的要求事項	53
図表3-9 管理運営基準準則要求項目	54
3) 衛生管理の実施	54
(1) 微生物汚染の防止	54
(2) 化学物質の混入防止	55
(3) 異物混入の防止	56

(4) 機械、設備などの洗浄・消毒	57
図表 3-10 食品工場で汎用される代表的な環境殺菌剤とその使用法	58
図表 3-11 消毒剤の毒性と安全対策上の留意点	59
図表 3-12 基本作業要領書	59
図表 3-13 手洗い、入室時の点検マニュアル(例)	60
図表 3-14 一般衛生管理記録簿(例)	60
3-4 作業従事者の衛生管理	61
1) 健康状態	61
2) 手洗い	61
3-5 従事者の衛生教育	62
 4. 製造過程の管理	
4-1 HACCP方式	64
4-2 HACCPシステムの手順	66
図表 4-1 HACCPシステムの7原則	66
図表 4-2 HACCPシステム構築の12ステップと7原則	67
(1) HACCPチームの編成	68
(2) 製品の記述	68
(3) 意図する用途の特定	68
(4) フローダイアグラムの構築	68
(5) フローダイアグラムの現場確認	69
(6) 危害分析の実施	69
(7) CCPs(重要管理点)の決定	71
図表 4-3 デシジョンツリー	72
(8) 管理基準の確立	73
(9) 監視(モニタリング)方式の確立	73
(10) 改善措置の確立	73
(11) 検証手順の確立	73
(12) 裏付け資料や記録保管体制の確立	74
4-3 衛生管理の大切さ	74
 5. 中小企業におけるHACCP導入の留意点	
5-1 総合的安全・衛生・品質管理方式展開の視点	76

図表 5－1 総合的品質保証体系	76
5－2 総合QC工程表の構築	76
5－3 「総合QC工程表」の運用	77
6. まとめ	77

様 式

「生あん」

1. 製品記述書	78
2. 製品成分と原料リスト	78
3. フローダイアグラム	79
4. 工場略図／平面図（例）	80
5. 危害分析ワークシート	81
6. デシジョンツリー検討結果	84
7. 対応場所のない危害	84
8. 「生あん」HACCP計画	85
9. 総合QC分析ワークシート	86
10. 「生あん」総合QC工程表	89

「ねりあん」

1. 製品記述書	93
2. 製品成分と原料リスト	93
3. フローダイアグラム（例）	94
4. 工場略図／平面図	95
5. 危害分析ワークシート	96
6. デシジョンツリー検討結果	99
7. 対応場所のない危害	99
8. 「ねりあん」HACCP計画	100

資 料 篇

1. 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（骨子）	103
2. 食品の製造過程の管理の高度化に関する基本方針	105
3. 洋生菓子の衛生規範	108