

危害分析・重要管理点方式
(H A C C P) マニュアル

乾めん類・手延べそうめん類・生めん

平成12年1月

財団法人 食品産業センター
全国乾麺協同組合連合会

ご あ い さ つ

全国乾麵協同組合連合会

会長 望月 鈴 男

乾めん業界の皆様から“乾めんは何故H A C C Pなのか”との声を多く聞く。乾めんは、消費者自らが熱湯で茹で食す。よって、乾めんは、より安全で安心な食品であると乾めん業界は胸をはっているのが現状ではないでしょうか。

しかし、食品産業の一翼を担う乾めん業界として、果たしてこのようなことで消費者を納得させることが出来るだろうか。極めて困難なことだと思います。食品製造に携わる者にとって、消費者が求めることに謙虚に耳を傾けなければ、市場から抹殺されるといったことも否定できません。

乾めんは、伝統食品であり、業界は長年に亘って「勘」と「経験」の世界で、その製造に携わってきただけに、美味しいものへの追求が主流で、もともと乾めんは安全で安心な食品と位置付けて参りました。21世紀を目前にして、消費者は、食品の製造・調理・販売とあらゆる段階で衛生管理を求めていることから、「勘」と「経験」の世界からの脱却を図らなければならないと思っております。

では今、消費者は何を食品産業に求めているか。食品産業は、乾めん業界同様に中小企業が多く、我々中小企業分野の食品業界に対して安全を強く求め、更に品質の良好なものを安定的に供給してもらうことに関心が深いのではと思います。

そこで厚生省では、平成7年5月に食品衛生法を改正し、H A C C P方式を主体とした総合衛生管理製造過程に基づいて、食品業界に指導を行っております。また、流通業界等からも声が出て来ております。

だからといって、乾めん業界に則しないH A C C Pマニュアルを作成することは毛頭考えておりません。H A C C P方式に至らないまでも、一歩ずつでも乾めん業界で出来得るレベルでのH A C C Pを「平成11年度食品安全確保システム推進事業」（農林水産省補助事業）で取りまとめたのが本書です。いずれにしても消費者は、安全で安心な食品を強く求め、そして、美味しい食品を求めています。

新しいH A C C P方式を乾めん業界に導入することによって、安全² 安心² に努めて参りたいと存じます。そのためには、人まかせにするのではなく、経営者・従業員自らが衛生管理について正しい知識等を身につけ、本書によって、日常の仕事の中で活かして頂ければ、幸甚です。

食品安全確保システム構築検討委員会 高度化基準策定専門委員会名簿

委員長	望月 鈴 男	八鈴食品株式会社代表取締役
委員	田崎 龍 一	田崎技術士事務所所長
	武政 敏 郎	中小企業診断士
	里見 弘 治	社団法人日本農林規格協会
	横塚 章 治	日清製粉株式会社製粉開発部 加工技術課課長
	大坪 俊 輔	日本製粉株式会社中央研究所 食品科学部主任研究員
	荻島 太 一	シマダヤ株式会社品質保証部次長
	田中 孝	田中製麺株式会社代表取締役
	塩谷 重 喜	兵庫県手延素麺協同組合理事長
	高橋 信 教	株式会社小山製麺代表取締役
	星野 陽 司	星野物産株式会社代表取締役
	茂野 昭	茂野製麺株式会社代表取締役
	近藤 喜 夫	合資会社観音製麺所代表取締役
	井上 泊 巳	東亜食品工業株式会社代表取締役
	太田 重 敏	有限会社太田製麺代表取締役
安藤 剛 久	全国乾麺協同組合連合会専務理事	

目 次

ごあいさつ	1
委員会の名簿	2
I . HACCPシステムのマニュアルを作成した目的	3
II . 乾めん類・手延べそうめん類・生めんに“なぜ” HACCPか。	4
III . HA（危害分析）CCP（重要管理点）システムとはどんなことか。	5
1. 「乾めん製造業」に必要な自主的衛生・安全管理	5
2. HACCPシステムのマニュアルを作成した目的	6
3. HACCPシステムとはどんなものか、またその歴史過程	6
4. 製品検査におけるHACCPシステムの特徴	8
5. HACCPシステムを導入した結果のメリット	8
6. HACCPシステムの導入以前に必要な事項	9
7. HACCPシステムの7原則と、12の手順	9
IV . HACCPシステムの導入を進めるための作業順序について	12
1. 第1の段階：HACCPシステムを導入するための体制作り	12
2. 第2の段階：一般的衛生管理プログラムの作成	13
3. 第3の段階：HACCPプランの作成	14
V . 一般衛生管理プログラムの作成のマニュアル	15
1. 施設設備の衛生管理	15
2. 施設設備・機械器具の保守管理	22
3. 従事者の衛生教育	22
4. そ族・昆虫の防除	23

5. 使用水の衛生管理	23
6. 排水及び廃棄物の衛生管理	24
7. 従事者の衛生管理	24
8. 食品等の衛生的取り扱い	25
9. 製品の回収手段の設定	26
10. 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理	26
VI. 従事者等の衛生管理基準	27
1. 従事者の手指からの食品への汚染防止方法	28
2. 作業服等からの食品への汚染防止方法	29
3. 機械器具から食品への汚染防止方法	29
VII. 乾めん類のHACCPプラン	32
VIII. 手延べそうめん類のHACCPプラン	51
IX. 生めんのHACCPプラン	67
〔付録〕用語の解釈（定義）	78