

IV. HACCPシステムの導入を進めるための作業順序について。

HACCPはだれでも分かるシステム（制度）です。

HACCPはどのように安全を確保しているのか、またどのような生産過程（プロセス）で安全性を確保しているのかが分かります。

また、安全確保のために製造業者としての考え方や、そのやり方がすべて分かるということです。

しかも文書等で明示され確実に実行されているため、その記録を見ることで衛生管理も確実に行われていることも分かります。

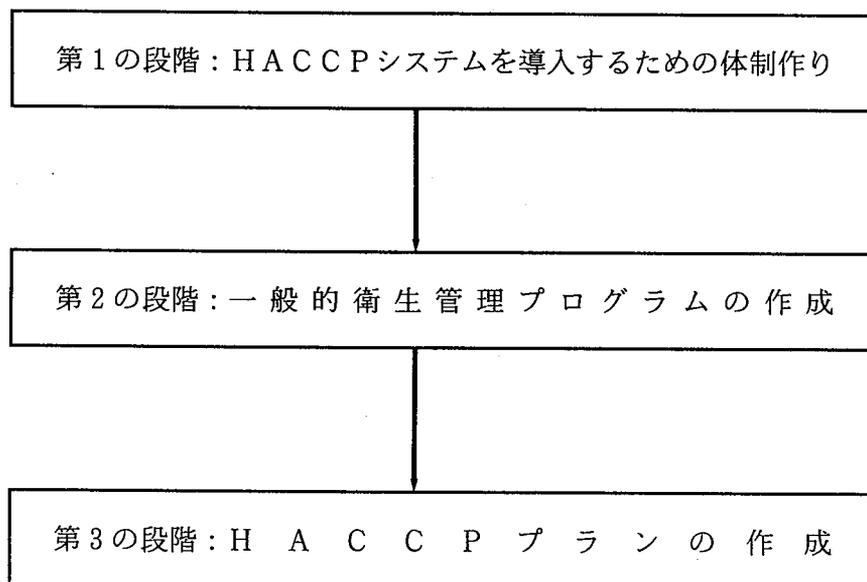
その結果対外的にも保証されることになります。

さらに、そのルールに従って手順を定めて文章にして行動しその記録も取ります。

たとえば、生産工程における温度や保管中の温度が何℃になったとか、そういう事も記録になり、つまり実行記録をとりますから、管理基準からはずれたので作業者が廃棄したというような改善措置も記録をとります。

HACCPシステムによる自主的な衛生・安全管理を実施するためには、HACCPの原則にしたがい計画を立て、実施していくことになります。

まず、導入に際しては、次の順序に従い進めていくことになります。



第1段階：HACCPシステムを導入するための体制作り

第1の段階では、HACCPシステムを導入するための体制づくりが必要です。

そのためには前述のⅡの6（HACCPシステムの導入以前に必要な事項について）を再確認した上で計画の作成とその推進、従事員に対する教育等を実施するためのチームを編成することが必要になります。

この場合『乾めん製造業』のほとんどは中小企業により占められており、事業所内で単独のチームを編成することは困難な場合が多いことから、外部から専門的な指導や助言を受けるとか、公衆衛生上の危害や防止について最寄りの保健所の指導を受けることも必要です。

H A C C Pチームの主なる役割としては

- ◎ H A C C Pシステムの作成
- ◎ 一般的衛生管理プログラムの作成
- ◎ 標準作業手順書の作成
- ◎ 従事員に対する教育・訓練
- ◎ 検証の実施
- ◎ H A C C Pシステムおよび、一般的衛生管理プログラムの見直しと変更等

第2の段階：一般的衛生管理プログラムの作成

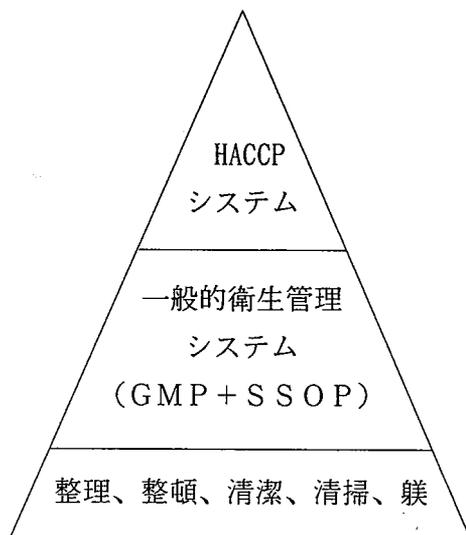
第2段階としては、一般的衛生管理プログラムを作成することが必要です。

施設や設備の衛生管理、機械器具の保守点検、従事員の衛生教育、製品の回収等の衛生管理に関わる一般的な事項が対象となります。

また、H A C C Pを効果的に機能させるには施設、設備、そ族、昆虫類の防除などの衛生管理が必要です。

その関連については次の図のごとくです。

H A C C Pシステム導入の組立て



つまり、一般的衛生管理システムという土台の上にH A C C Pが乗っていることが重要であり、また、大切なことです。

一般的衛生管理プログラムの必要要件

- ◎ 施設・設備の衛生管理
- ◎ 従事員の衛生教育
- ◎ 施設・設備・機械器具の保守点検
- ◎ そ族・昆虫の防除
- ◎ 使用水の衛生管理
- ◎ 排水及び廃棄物の衛生管理
- ◎ 従事員の衛生管理
- ◎ 製品の衛生的取扱い
- ◎ 製品の回収手段の設定
- ◎ 製品の試験検査に用いる設備等の保守点検

第3の段階：HACCPプランの作成

第3の段階としては、HACCPプランの作成が必要です。

3業種についての具体的作成の手順について次のごとくです。

* 乾めん類のHACCPプラン	P 32
* 手延べそうめん類のHACCPプラン	P 51
* 生めんのHACCPプラン	P 67