

HACCP

マニュアル

生めん

半生めん

ゆでめん

むしめん

冷凍めん

調理めん



総論編

平成13年3月

財団法人食品産業センター
全国製麺協同組合連合会

ごあいさつ

生めん類業界の団体である全国製麺協同組合連合会としては、衛生管理の重要性を認識しより一層実りのあるものにするため、平成3年には厚生省（現在：厚生労働省）による監修で「生めん類の衛生規範」をいち早く策定し、生めん類の製造工場での食品衛生思想の普及徹底を図り、製品の衛生及び品質の水準をより向上させるよう努めて参りました。

食品の品質管理とともに施設の衛生管理の重要性が一層高まっている昨今であります、特に平成12年度は食中毒や異物混入の事故が多発しました。

安全な製品を供給することは食品製造業にとって必要不可欠なものであります。

こうしたなか、全国製麺協同組合連合会では、衛生上の危害発生を防止することを目的として、より安全で安心な生めん類を製造し消費者に提供するため、平成12年度に農林水産省の補助事業である「食品安全確保システム推進事業」の一環として、財団法人食品産業センターより委託を受け、HACCP委員会を設置し種々検討を重ねてまいりました。

本事業であります「生めん・半生めん・ゆでめん・むしめん・冷凍めん・調理めんの安全な食品を供給する製造管理：HACCPのポイント」の“パンフレット”を作成し、更には“HACCPマニュアル”を作成しました。

本マニュアルでは、生めん・半生めん・ゆでめん・むしめん・冷凍めん・調理めんの6品目に適応したHACCP手法について、新しい安全衛生管理の方法を分かり易くまとめて編集しており、ひいては、全体的な衛生及び品質管理の強化を図るために作成されたものです。

最後に本マニュアルの作成に携われたHACCP委員会委員のみな様には主文をはじめ現場に立った視点で、身近な、より具体的な内容のものとし、実務レベルを対象とした品質及び衛生に関する内容とした詳しい解説に留意され、多大なご協力をいたしましたことを深く感謝申し上げます。

平成13年3月

全国製麺協同組合連合会
会長 岩崎仁治

全麺連 H A C C P 委員会名簿

委員長 岩崎仁治 株式会社 岩崎食品工業 代表取締役
(全国製麺協同組合連合会会長)

委員 ○ 伊藤蓮太郎 財団法人 東京顕微鏡院 常任理事
(全国めん類衛生技術センター理事)

小沼博隆 国立医薬品食品衛生研究所 衛生微生物部 第二室 室長

大坪俊輔 日本製粉株式会社 中央研究所 食品科学研究所 主任研究員

横塚章治 日清製粉株式会社 製粉開発部 企画開発課 課長補佐

森本敏秀 日清製粉株式会社 G S (品質管理) 担当付主幹

佐々木康人 日東製粉株式会社 中央技術研究所 所長代理

小此木保二 昭和産業株式会社 食品開発センター 副参与

荻島太一 シマダヤ株式会社 品質保証部 次長

長谷川豊 元:株式会社ファルコライフサイエンス 総合衛生管理事業部顧問
(現:有限会社アージェント(食品危機管理研究所)代表取締役所長)

水田 正 株式会社ファルコライフサイエンス 総合衛生管理事業部部長

日佐和夫 イカリ消毒株式会社 環境文化創造研究所理事 食品総合企画室長

小幡拓也 小幡製麺工業株式会社 代表取締役
(全国めん類衛生技術センター常務理事)

岡西武士 阪神共栄食品有限会社 代表取締役
(全国製麺技能士会会长)

今里有宏 株式会社今里食品 代表取締役
(全国めん類衛生技術センター理事)

田中 孝 田中製麺株式会社 代表取締役

神谷義昭 全国製麺協同組合連合会 専務理事

原田勝雄 全国製麺協同組合連合会 事務局次長

的場正彰 全国めん類衛生技術センター 技術部長

○ 印は座長

目 次

ごあいさつ

委員会の名簿

第1章 HACCP マニュアル作成の目的 1

第2章 生めん・半生めん・ゆでめん・むしめん

冷凍めん・調理めんの HACCP の必要性 1

第3章 HACCP システムとは 3

第4章 HACCP システム導入への作業手順

1. 第一ステップ 自主衛生管理入門 9
2. 第二ステップ 自主衛生管理の導入 13
3. 第三ステップ HACCP システムの導入 19

第5章 一般的衛生管理プログラム作成のマニュアル

1. 製麺工場の一般的衛生管理事項 38
2. 一般的衛生管理プログラム 39
 - (1) 施設設備・付帯設備の要件と衛生・保守管理 39
 - (2) 施設設備・機械器具の衛生・保守管理 53
 - (3) そ族・昆虫の駆除 55
 - (4) 使用水の衛生管理 56
 - (5) 排水及び廃棄物の衛生管理 57
 - (6) 従業員の衛生管理 58
 - (7) 従業員の衛生教育 59
 - (8) 食品等の衛生的取り扱い 60
 - (9) 製品の回収プログラム 61
 - (10) 試験検査に用いる設備等の保守管理 65
 - (11) 原材料、半製品、製品等の検査 66

(資料)	1. 衛生規範に示された細菌試験法	71
	2. 冷凍めんの衛生基準及び検査方法	80
(資料)	洗浄消毒について	84

第6章 従業員等の衛生管理基準

1.	従業員の手指からの食品への汚染防止方法	86
2.	作業服等からの食品への汚染防止方法	86
3.	機械器具から食品への汚染防止方法	87
4.	従業員の健康管理	87
(資料)	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	89
(資料)	消毒剤の毒性と安全対策上の注意点	90

第7章 危害分析と重要管理点の設定

1.	危害分析	92
2.	めん類食中毒の発生状況	92
3.	めん類苦情の発生状況と主な事例	96
4.	ゆでめん製造工程における細菌汚染の実態	100
5.	調理めんの細菌汚染等の実態	103
6.	主な病原細菌の主要情報	105
7.	重要管理点の決定	106

第8章 用語の解説（参考資料） 128

別冊 HACCP マニュアル 生めん類・調理めんの HACCP プラン 編

別冊 HACCP マニュアル S S O P 文書例・記録帳票例 編