

事務連絡
平成13年6月4日

各位 殿

全国製麺協同組合連合会

「HACCPマニュアル」ご訂正のお願いについて

向暑の候 貴台益々ご清祥のこととお慶び申し上げます

さて、全国製麺協同組合連合会では、「生めん類のHACCPマニュアル」誌を完成し、先月 各県組合、組合員、関連企業、関連機関、及び、関係者に配布したところで

す。
つきましては、再度チェックを致しましたところ、誤りが発見されましたので、誠に申し訳ございませんがご訂正いただきたく、お詫びかたがたお願い申し上げます。

尚、皆様方にはご覧いただき、疑問点等ございましたらばご一報くださいますようお願い申し上げます。

HACCPマニュアル 「生めん類・調理めんのHACCPプラン編」の訂正理由及び訂正箇所

1. 調理めん（天ぷら鍋焼きうどん）の危害リスト一覧表

(1) 83ページ No. 46 揚げ工程の「管理方法」欄 (誤) PP → (正) CCP
揚げ工程はCCPに設定してあるにもかかわらず、管理方法欄の記載が間違っていました

(2) 84ページ No. 55 検品工程の項を下記の通りご訂正下さい

55	検品	異物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底 目視検査	PP
		腐敗・病原微生物による汚染	機械類の管理不良 従業員の取扱い不良 包装資材の破損・シールの不良	保守・点検作業の徹底 作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 目視検査	PP
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP

「天ぷら鍋焼きうどん」は、容器がアルミ鍋のため、金属探知機の利用ができません。従って、CCPの設定はしておりませんので、金属異物を含め上記のようにご訂正ください。

2. めん類（天ぷら鍋焼きうどん）の総合衛生管理総括表

(1) 98ページ No. 55 検品工程の項を下記の通りご訂正下さい (理由は、上記1. (2)と同じです)

55	検品	異物の残存	従業員の取扱い不良	作業教育の徹底 目視検査	PP	衛生作業基準	作業状況の確認 目視検査	従業員の再教育	衛生教育記録簿の確認	衛生教育記録簿
		腐敗・病原微生物による汚染	機械類の管理不良 従業員の取扱い不良 包装資材の破損 シールの不良	保守・点検作業の徹底 作業教育の徹底 保守・点検作業の徹底 目視検査	PP	機械整備基準 衛生作業基準 シール不良	清掃(洗浄)・整備状況の確認 作業状況の確認 目視検査	再清掃(洗浄)殺菌 従業員の再教育	機械整備記録簿の確認 衛生教育記録簿の確認	機械整備記録簿
		腐敗・病原微生物の増殖	従業員の取扱い不良 (品温の上昇)	作業教育の徹底 (迅速な作業)	PP					

3. 誤字・脱字等の、ご訂正について

	訂正項目	(誤)	(正)
(1) 50ページ 上から15行目 A20 出荷工程	防止措置	(迅速の作業)	(迅速な作業)
(2) 83ページ 下から14行目 No. 52 盛り付けラインへ移動の工程	危害の発生要因	品音の上昇	品温の上昇
(3) 101ページ 上から6行目 製品説明書例(ざるそば)	原材料の名称	—	「わさび」を追加記載して下さい
(4) 162ページ 下から10行目 A10 検品工程	危害の原因物質	他の異物の混入	他の異物の残存
(5) 163ページ 下から10行目 A12 仕分け工程	危害の発生要因	搬送機記からの汚染	搬送機器からの汚染
(6) 171ページ 下から6行目 No. 49 真空冷却工程	防止措置	温度・時間のの理基準の遵守	温度・時間の管理基準の遵守
(7) 187ページ 下から3行目 No. 32 検品工程	危害の原因物質	他の異物の混入	他の異物の残存