

H A C C P手法による自主衛生管理マニュアル

—調理パン編—

2001年3月

財団法人 食品産業センター
日本べんとう工業協会

「HACCP手法による自主衛生管理 ・調理パン編」の編纂にあたって

日本べんとう工業協会

会長 安田 定明

食品製造業にとり、食中毒は企業の根幹を揺るがす重大問題であることを実証したのが、昨夏の食中毒事件であったと思います。

当協会では、創設以来今日まで「衛生管理」を最重要課題の一つとして協会事業の中核に据えて取り組んで参りましたことはご高承の事と思います。単に食品産業というからだけではなく、わが業種の製品特性、それに対応した製造・流通特性から、製品の安全と味覚の両立を図るためには、徹底した衛生管理—初発菌数の極少化—の確立が必要であるとの共通認識があったからです。

〇157事件を契機に、HACCPシステムの導入は食品製造業にとり必須の課題となりました。当業界も例外ではなく、平成10年には、その一環として同7年に編纂した「自主衛生管理マニュアル」をHACCPを軸に全面的に見直し、「改訂自主衛生管理マニュアル—HACCPへの道—」を編纂し、世に送り出しました。内容はご承知の通り弁当、調理パン、惣菜といった当業界製品全般に及ぶものです。こうした中、昨年5月末、(財)食品産業センターさんから、委託事業の一環として「調理パン」のHACCP推進事業の受託要請がありました。急遽協会衛生委員会に於いて検討し、調理パンは弁当と並ぶ主力商品であり、今まで進めてきたHACCP推進の事業内容にも合致している、早晚全製品についてHACCP手法でマニュアル等再構築を進める事にも整合している等々の理由で受託したわけです。

当受託事業の中核にあるのがこのマニュアルですが、この他、先に刊行しました啓発用「HACCPガイドブック」、この2月に大坂で開催しました「調理パン」を題材にしての「HACCP実務研修」、「調理パン」工場へのHACCP体制促進のための現地指導（支援）活動等があります。

最後にこうしたマニュアル類、啓発用パンフレット類等は、協会だけではなく広く他食品関連業界からも頒けて欲しいと既に要請があり、協会の知的財産となりつつあります。しかし我々自身が最も活かさなければ意味はありません。どうか皆さんの現場でご活用頂き、皆さんの「衛生管理体制」及び「品質管理体制」の向上に役立てて下さい。尚、当マニュアルの企画編纂に長期にわたり多大のご尽力を賜りました衛生委員の皆さん始め関係者の方々に深く感謝の意を表します。

平成13年3月

◆ HACCP 主要用語集 ◆

・ HACCP システム

食品の安全を確保するための管理システムであり、原料の調達から最終製品までの各段階で発生が予想される病原菌や異物混入を特定し、さらに分析（HA）し、その防止に必要な管理項目を設け（CCP）、チェックする方法をいう。

1960年代にアポロ計画の一環として、宇宙食の微生物学的安全性確保のために開発されたシステムである。

・ HACCP チーム

HACCPシステムによる衛生管理を実施するためには、製品について専門的な知識及び技術を有する者をメンバーとするチームを編成することが必要であり、このチームのことをHACCPチーム、または専門家チームという。

・ HACCP プラン (HACCP Plan)

食品衛生上、重要な危害のコントロールを保証するために、HACCPの原則に従って作成された文書をいう。

・ HA (Hazard Analysis)

→危害分析

・ CCP (Critical Control Point)

→重要管理点

・ 逸脱 (Deviation)

CCPとして設定した管理基準からはずれることをいう。

・ 一般的衛生管理プログラム

(PP:Prerequisite Program)

HACCPシステムによる衛生管理を効果的に実施するためには、その前提として、食品の製造に用いる施設設備の保守点検等の一般的な衛生管理が確実に実施されていることが必要であり、一般的衛生管理プログラムとは、このための実施要件をいう。

・ 改善措置 (Corrective Action)

CCPのモニタリング結果により、管理基準からの逸脱が認められたときにとられる措置をいう。

・ 管理基準 (CL:Critical Limit)

CCPにおいて危害原因物質が適切にコントロールされているかどうかを判断するため、温度、時間、pH、色調等、計測機器を用いて常時又は相当の頻度で測定するが、そのときに許容可能と許容不可能とを区別するためあらかじめ定めておいた温度や時間等の基準をいう。

・ 危害 (Hazard)

飲食することにより、消費者に引き起こす健康障害又はそのおそれをいう。

・ 危害原因物質 (Hazard)

食品中に含まれることにより、または条件により、健康に悪影響を及ぼす可能性のある生物学的、化学的および物理的な因子をいう。

・ 危害分析 (Hazard Analysis)

どの危害因子が食品衛生上、重要であり、HACCPプランの中で取り扱わなければならないかを決めるため、危害に関する情報を集め、評価し、さらに危害因子を存在させるに至る条件を解析するプロセスをいう。

・ 検証 (Verification)

HACCPによる管理が、HACCPプランどおりに正しく実施されているかどうか、またはHACCPプランに修正が必要かどうかを確認し、または証明する方法、方式及び試験検査をいう。

・ コントロール (Control)

HACCPプランの中で設定された基準に適合していることを保証するとともに、維持するために必要なすべての行動を行うことをいう。

・ コーデックス委員会 (Codex 委員会)

FAO/WHOの中に設置されている合同食品規格委員会をいう。

・ 重要管理点 (Critical Control Point)

適切な管理をおこなうことにより、食品の安全性に影響を及ぼす危害の発生を防止、除去または許容できる水準にまで低下させることのできる手順、操作又は工程をいう。

・ フローダイアグラム (Flow Diagram)

特定の食品の製造に用いられる、連続する工程、操作を、システムチックに表したものの。製造工程一覧図ともいう。

・ モニタリング (Monitoring)

CCPにおいて、危害を防止するための様々な措置が正しく機能しているかどうかを判断するために適切な測定、観察、試験検査によって監視することをいう。

目 次

I. HACCPの基本概念	1
1. 安全な食品の提供	1
2. HACCPシステムとは	1
3. HACCPシステム導入のメリット	3
4. HACCPシステムと一般的衛生管理プログラム	3
5. HACCPシステムの7原則	5
6. HACCPシステムの12手順	6
7. HACCP総括表の作成	11
8. HACCPプランの実施及び見直し	11
II. 一般的衛生管理プログラム	12
1. 一般的衛生管理プログラムの要件	12
(1) 前提	12
(2) 法的規制	12
(3) 施設設備の基本条件	13
2. 一般的衛生管理プログラム	14
(1) 施設設備の衛生管理	14
(2) 従事者の衛生教育	15
(3) 施設設備、機械器具の保守点検	15
(4) そ族昆虫の防除	16
(5) 使用水の衛生管理	18
(6) 排水及び廃棄物の衛生管理	18
(7) 従事者の衛生管理	19
(8) 食品等の衛生的な取扱い	20
(9) 製品の回収プログラム	22
(10) 製品等の試験検査に用いる設備等の保守管理	22

Ⅲ. 製造工程の管理	24
1. 12 の手順に基づく調理パンのHACCPプランの作成	24
手順 1 HACCPチームの編成	24
手順 2 製品についての記述	26
手順 3 使用についての記述	26
手順 4 フローダイアグラム、施設の図面及び標準作業手順書の作成	27
手順 5 フローダイアグラムと施設の図面及び標準作業手順書について現場で確認	30
手順 6 危害分析（原則1）	30
手順 7 CCPの設定（原則2）	33
手順 8 CLの設定（原則3）	35
手順 9 モニタリング方法の設定（原則4）	36
手順 10 改善措置の設定（原則5）	37
手順 11 検証方法の設定（原則6）	38
手順 12 記録の維持管理（原則7）	40
2. HACCPプランの実施	41
(1) HACCP総括表の作成	41
(2) CCP整理表の作成	48
Ⅳ. 資料編	51
1. 目で見える総合衛生管理	51
(1) 一般的衛生管理プログラムに基づく工程管理	51
(2) HACCPの概念に基づく工程管理	62
2. 一般的衛生管理マニュアル、チェック表	69
3. 原材料の危害分析一覧表	100
4. 主要具材のHACCPモデルプラン	104
5. 関連法規	146
(1) 食品衛生法（抄）	146
(2) 管理運営基準	149
(3) 大量調理施設衛生管理マニュアル	151
6. 平成11年食中毒発生状況	162