



## は じ め に

近年、PL法の施行決定にともない、食品の安全性についての関心がとみに高まっている。その中で、HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)という言葉が頻見されるようになった。これはもともとは、米国の宇宙開発計画用に安全な食品の製造のために開発された微生物管理システムであるが、最近では米国、欧州などでこの方法による食品安全性管理が進められてきている。最近の国際的ないろいろの動きは、わが国においても食品衛生管理方式について、国際的ハーモナイゼーションをとっていく必要があることを示している。

食品産業センターでは、農林水産省食品流通局企業振興課からの食品工場安全性向上総合管理システム開発事業の中で、「危害分析・重要管理点管理(HACCP)マニュアル策定」を行う事業を実施しているが、平成6年度は「調理冷凍食品」についてのマニュアル作成を行った。

HACCPは本来製造業者の自主管理で、それぞれが自分の責任で作成し、運用するのが基本であるが、そのために本マニュアルを参考にして頂き、HACCPの円滑な導入の一助になれば幸いである。

なお、本マニュアルの作成にあたり、河端俊治先生をはじめ、作成委員諸氏のご尽力に深く感謝の意を表する次第である。

平成7年3月

財団法人 食品産業センター

## マニュアル策定委員

- ◎ 河 端 俊 治 食品衛生コンサルタント  
中国ハルピン医科大学 顧問教授  
日本食品・環境保全研究会 会長
- 尾 崎 顕 一 雪印乳業 株式会社 冷凍食品生産部長
- 野 口 正 見 株式会社 ニチレイ 取締役生産部長
- 藤 木 正 一 味の素冷凍食品株式会社 代表取締役社長
- 村 上 公 博 財団法人 日本冷凍食品検査協会 常務理事

注) ◎：委員長、  
委員は50音順

## 執筆協力者

- 熊 谷 義 光 財団法人 日本冷凍食品検査協会 理事長
- 近 藤 智 雪印乳業株式会社 冷凍食品生産部 技術課長
- 新 宮 和 裕 株式会社 ニチレイ 生産部 品質管理課長
- 藤 城 實 味の素冷凍食品株式会社 取締役技術本部長

注) 50音順

# 総 論 目 次

1. HACCP方式とは	1
(1) HACCP方式の歴史、経過と最近の国際的動向	1
(2) HACCP方式の特徴	2
2. HACCP方式導入の前提となる自主衛生・品質管理システムと管理事項	2
(1) 食品工場の自主衛生管理とそれに対する法的規制	2
(2) HACCP方式導入の前提となる自主衛生・品質管理システムと管理事項	4
3. HACCP方式導入の際の手順	9
(1) HACCPの7つの原則	9
(2) HACCP方式を導入するための手順	10
(3) HACCPチームの編成	12
(4) 製品の特性等の記載	12
(5) 意図する用途の確認	14
(6) 製造工程一覧図（フローダイアグラム）、「食品の流れ」、施設内作業区分図 及び配置図の作成	14
(7) フローダイアグラムについての現場検証	17
(8) 危害分析（HA）の実施（原則第1）	17
(9) CCPの設定とその方法（原則第2）	24
(10) 各CCPについて管理基準(critical limit)を設定すること（原則第3）	28
(11) 各CCPについて管理／測定方法を定めること（原則第4）	28
(12) 逸脱発生時の修正措置を予め定めておくこと（原則第5）	29
(13) HACCP方式の検証（確認試験）（原則第6）	30
(14) 記録保存及び文書作成規定（原則第7）	30
(15) HACCP計画のとりまとめ－「HACCP計画一覧表」の作成	32

# 各 論 目 次

1. 調理冷凍食品のH A C C P方式による管理 .....	34
2. ハンバーグにおけるH A C C P導入の事例 .....	38
1)製品についての説明    2)原材料リスト    3)製造工程一覧図	
4)施設内見取り図    5)危害の特定(分析)    6)C C Pの決定	
7)C C Pにおける管理基準の設定    8)監視/測定方法の設定	
9)基準からの逸脱に対する修正措置    10)検証(確認試験)方法の設定	
11)記録およびその保管    12)H A C C P計画一覧表	
3. グラタンにおけるH A C C P導入の事例 .....	53
1)製品についての説明    2)原材料リスト    3)製造工程一覧図	
4)施設内見取り図    5)危害の特定(分析)    6)C C Pの決定	
7)C C Pにおける管理基準の設定    8)監視/測定方法の設定	
9)基準からの逸脱に対する修正措置    10)検証(確認試験)方法の設定	
11)記録およびその保管    12)H A C C P計画一覧表	
4. ポテトコロッケにおけるH A C C P導入の事例 .....	68
1)製品についての説明    2)原材料リスト    3)製造工程一覧図	
4)施設内見取り図    5)危害の特定(分析)    6)C C Pの決定	
7)C C Pにおける管理基準の設定    8)監視/測定方法の設定	
9)基準からの逸脱に対する修正措置    10)検証(確認試験)方法の設定	
11)記録およびその保管    12)H A C C P計画一覧表	
5. クリーミーコロッケにおけるH A C C P導入の事例 .....	83
1)製品についての説明    2)原材料リスト    3)製造工程一覧図	
4)施設内見取り図    5)危害の特定(分析)    6)C C Pの決定	
7)C C Pにおける管理基準の設定    8)監視/測定方法の設定	
9)基準からの逸脱に対する修正措置    10)検証(確認試験)方法の設定	
11)記録およびその保管    12)H A C C P計画一覧表	

6. シューマイにおけるH A C C P 導入の事例 .....	98	
1)製品についての説明	2)原材料リスト	3)製造工程一覧図
4)施設内見取り図	5)危害の特定(分析)	6)C C Pの決定
7)C C Pにおける管理基準の設定	8)監視/測定方法の設定	
9)基準からの逸脱に対する修正措置	10)検証(確認試験)方法の設定	
11)記録およびその保管	12)H A C C P計画一覧表	
7. ギョーザにおけるH A C C P 導入の事例 .....	108	
1)製品についての説明	2)原材料リスト	3)製造工程一覧図
4)施設内見取り図	5)危害の特定(分析)	6)C C Pの決定
7)C C Pにおける管理基準の設定	8)監視/測定方法の設定	
9)基準からの逸脱に対する修正措置	10)検証(確認試験)方法の設定	
11)記録およびその保管	12)H A C C P計画一覧表	