

HACCPの考え方を取り入れた

お菓子の衛生管理マニュアル

平成11年3月

全国菓子工業組合連合会

はじめに

このところ新しい食品衛生事故が増えております。人間の生活環境の変化に応じて、食品衛生にまつわる問題も複雑になってきています。

菓子はお子さまからご高齢の方まで広く消費者の皆様にご愛好いただいている食品です。われわれ菓子製造業者といたしまして製品の安全性には十分注意して製造・販売を行ってきているところですが、時代時代の要請に従って、絶えず周りに注意を払い、必要な対応をしていかなければならないと考えております。

最近、新しい食品衛生管理の手法としてHACCPなるものに対する関心が非常に高まっております。昨年7月には、HACCP導入支援法も施行されました。

大変高度な手法ということで、これを中小企業にストレートには導入は出来ないでしょうが、その考え方いわばHACCP的な考え方に基づいた衛生管理というものはあるのではないかと。中小企業者としても世の中の進度に合わせ、せめてそれぐらいの対応はしていかなないと消費者の方に申し訳ないという感を深くいたします。

幸い、(財)食品産業センターの「平成10年度食品企業等安全・品質確保対策事業/食品安全確保システム推進事業」からの助成を頂くことができ、この「HACCPの考え方を取り入れたお菓子の衛生管理マニュアル」をまとめることができました。

組合員の皆さまのお仕事を進める中です。こしでもお役に立てばと存じます。

ご多忙のなか本マニュアル作成に当たりご指導・ご協力を頂いた(財)食品産業センターの方々、学識経験者の方々、全菓連所属の組合の関係者の方々、その他関係者の方々に厚くお礼申し上げます。

今後、このマニュアルの内容の普及に努め、消費者の方々により安全なそして美味しいお菓子を提供させていただくため一層の努力を払うよう努めてまいります。

平成11年3月

全国菓子工業組合連合会
理事長 古谷 富雄

目 次

1. マニュアル作成の目的と作成の経緯	1
1-1 目的	1
1-2 HACCPとその前提	2
1-3 HACCP手法支援法について	3
1-4 マニュアルの構成と作成の経過	4
2. 菓子類の製造工程と衛生管理上注意すべき事項	5
2-1 基本となる菓子類の製造過程	5
2-2 主要菓子類の製造工程と衛生管理上注意すべき事項	7
(1) 大福もち	8
(2) あん	9
(3) 蒸しまんじゅう	10
(4) 栗まんじゅう	11
(5) 缶入りようかん	12
(6) マロンケーキ	13
(7) ショートケーキ	14
(8) デザートケーキ(ゼリー)	15
(9) キャンデー	16
(10) ビスケット	17
(11) ポテトチップス	18
3. 菓子類製造環境の衛生管理	19
3-1 菓子類製造施設の作業区域について	19
3-2 望ましい建物・施設の構造基準	20
3-2-1 施設の衛生	20
(1) 工場環境	20
(2) 施設の構造	21
(3) 食品取扱設備	24
(4) 給水及び排水施設	25
(5) 廃棄物処理設備	26
(6) 廃水処理設備	26
3-2-2 機械・器具の種類と特性	33
(1) 和生菓子	34

(2) あん	35
(3) 洋生菓子	38
(4) あめ菓子	39
(5) かりんとう	40
3-2-3 空調施設	41
(1) 換気施設	41
(2) 空気調和	42
3-2-4 保管・配送用施設	43
(1) 原材料倉庫	43
(2) 製品倉庫・配送準備室	43
(3) 配送車両	44
3-3 衛生管理の作業手順	45
3-3-1 衛生管理の必要性	45
3-3-2 製造衛生管理の法的要求事項	45
3-3-3 衛生管理の実際	46
(1) 微生物汚染の防止	46
(2) 化学物質の混入防止	47
(3) 異物混入の防止	48
3-3-4 機械、設備等の洗浄・消毒	49
3-4 作業従事者自身の衛生管理	56
3-5 従業員の衛生教育	57
4. 食品製造過程の管理	58
4-1 HACCP方式と菓子総合安全・衛生・品質管理方式	58
4-2 衛生管理システムの手順	60
4-3 主な危害原因物質	78
4-4 衛生・品質管理計画一覧表の作成	80
5. 中小菓子製造企業におけるHACCP導入に当たっての留意点	82
5-1 衛生管理と品質管理とを合わせて考える	
5-2 菓子製造における衛生管理の要点	
5-3 段階的な導入	
6. まとめ	85
資料	87
1. 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法（骨子）	89
2. 食品の製造過程の管理の高度化に関する基本方針	91
3. 洋生菓子の衛生規範	94

図表目次

1. マニュアル作成の目的ならびに経緯	1
図表1-1 最近の食品事故発生状況	1
2. 菓子類の製造工程と衛生管理上注意すべき事項	5
図表2-1 基本となる菓子類の製造過程	6
3. 菓子製造環境の衛生管理	19
図表3-1 施設内各場所の区分と食品のながれ	19
図表3-2 生活環境の保全に関する環境基準	27
図表3-3 放流水の水質の技術上の基準	30
図表3-4 主な和生菓子類製造用機械の種類と特性	34
図表3-5 生あん製造工程の使用機械、装置の目的と問題点	35
図表3-6 ねりあん製造工程の使用機械、装置の目的と問題点	36
図表3-7 乾燥あんの製造工程の使用機械、装置の目的と問題点	37
図表3-8 主な洋生菓子類製造用機械の種類と特性	38
図表3-9 あめ菓子類製造用機械の種類と特性	39
図表3-10 かりんとうの標準的製造工程と主な使用機器	40
図表3-11 エアフィルターの種類と特性	41
図表3-12 個別空気調和装置	42
図表3-13 管理運営基準要求項目	46
図表3-14 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	51
図表3-15 消毒剤の毒性と安全対策上の注意点	52
図表3-16 基本作業要領書	53
図表3-17 手洗い、入室時の点検マニュアル(例)	54
図表3-18 一般衛生管理記録簿(例)	55
4. 食品製造過程の管理	58
図表4-1 HACCPシステム適用の手順	60
図表4-2 工程管理表(シュークリームの場合)	65
図表4-3 工程管理表(カスタードクリームの場合)	66
図表4-4 製品説明表(カスタードクリームの場合)	67

図表4-5	製品工程一覧表（シュークリームの例）	68
図表4-6	管理項目及び管理方法検討表（生物学的危害：シュークリームの例）	69
図表4-7	管理項目及び管理方法検討表（化学的危険：シュークリームの例）	70
図表4-8	管理項目及び管理方法検討表（物理的危険：シュークリームの例）	71
図表4-9	管理項目及び管理方法検討表（重要品質項目：シュークリームの例）	72
図表4-10	危険が確認された各工程毎のCCP重要管理点(CCP)判断図	73
図表4-11	管理工程決定表（生物学的危険：シュークリームの例）	74
図表4-12-(1)	管理工程決定表（重要品質項目：シュークリームの例）	75
図表4-12-(2)	管理工程決定表（重要品質項目(続)：シュークリームの例）	76
図表4-12-(3)	管理工程決定表（重要品質項目(続)：シュークリームの例）	77
図表4-13	菓子数の危険原因物質	80
図表4-14	HA・QC・CCP計画一覧表（シュークリームの例）	81