

# **食用加工油脂安全確保対策マニュアル**

**平成11年3月**

**財団法人 日本食品油脂検査協会**

## まえがき

消費者の食品の安全性への関心の高まりや製造物責任法（PL 法）の施行に伴い、食品の安全性及び高品質を確保することが社会的に要請されてきた。これに対応して、企業では、従来よりもレベルアップした食品の衛生及び品質管理を維持することが、急務になってきた。

このような状況を踏まえて、農林水産省及び厚生省は、食品に起因する衛生上の危害の発生の防止と適正な品質の確保を図ることにより、公衆衛生の向上及び増進並びに食品の製造または加工事業の健全な発展に資することを目的とする、食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法を公布した。

これを受け、（財）食品産業センターは食品企業における食品安全・品質管理対策の充実・強化のため、HACCP 手法を取り入れた食品安全確保システムの構築・普及等を行うことを目的とした「食品安全確保システム推進事業」を補助事業として設置した。

マーガリン工業会においては、食用加工油脂（マーガリン類、ショートニング、精製ラーード及び食用精製加工油脂）の安全性の向上と品質管理の徹底を求める顧客からの要望が増大してきていることから、HACCP 手法を導入し、製造過程の管理の向上を図ることとした。そのためには、企業における製造過程の管理を高度化するための管理基準を作成する必要性があることを考慮して、（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」によって、食用加工油脂の「高度化基準」並びに「安全確保対策マニュアル」を作成し、これに基づいて施設設備を整備し、製造過程の管理の高度化を促進することとした。本マニュアルはマーガリン工業会技術委員会に「高度化基準策定委員会」を設置し、専門家の参加の下に高度化基準とともに作成したもので、HACCP の基本骨格である 7 原則 12 手順に一般的衛生管理を組み込み、衛生管理基準の具体的な作成方法を提示したものである。

## 目 次

まえがき	1
I 対象食品と製造過程	2
I. マーガリン類	2
II. ショートニング	3
III. 精製ラード	4
IV. 食用精製加工油脂	5
II 食用加工油脂製造環境の一般的衛生管理プログラム	7
I. 施設設備の衛生管理	7
I - 1. 製造施設の作業区域の区分	7
I - 2. 建物・施設の構造基準	24
II. 施設設備・機械器具の保守点検	32
II - 1. 設備及び機械器具の要件	32
II - 2. 設備及び機械器具の洗浄・殺菌	34
III. 従業者の衛生管理	36
IV. 従業者の衛生教育	38
V. 食品等の衛生的取り扱い	39
VI. そ族昆虫の防除	41
VII. 使用水の衛生管理	42
VIII. 排水及び廃棄物の衛生管理	43
IX. 製品の回収プログラム	44
X. 製品等の試験検査に用いる機械器具等の保守管理	46
XI. 資料	50
1. チェックリスト	51
2. マニュアル	54
3. 記録様式	57
III 食用加工油脂製造過程の管理	59
I. H A C C P システムについて	59
II. H A C C P と一般的衛生管理プログラム	59
III. H A C C P の 7 原則 12 手順	62
IV. 食用加工油脂の事例	71
1. マーガリン類のH A C C P 計画	72
2. ショートニングのH A C C P 計画	90
3. 精製ラードのH A C C P 計画	107
4. 食用精製加工油脂のH A C C P 計画	120
V. 資料	139
1. フローシート	140
2. 危害調査表	160
3. 高度化基準総括表	162
4. マーガリンの殺菌条件について	165

参考資料	170
1 食用加工油脂の高度化基準	171
2 食品の製造過程の管理の高度化に関する臨時措置法関係（全文）	175
3 総合衛生管理製造過程	200
4 対 EU 輸出水産食品の取扱いについて	213
5 対米輸出水産食品の取扱いについて	228
6 CODEX ガイドライン	255