

HACCP手法を取り入れた

和菓子製造の衛生管理マニュアル

<モデル：羊羹・最中>



財団法人 食品産業センター  
全国和菓子協会

## 目 次

1	マニュアルの活用	1
1-1	目的	
1-2	使われている用語・略語の解説	
2	対象品目	6
2-1	生餡の製造工程	
2-2	羊羹の製造工程	
2-3	最中の製造工程	
3	和菓子製造における一般的衛生管理	8
3-1	品質管理と危害防止	8
	(1) 消費者が和菓子に求めているもの	
	(2) 和菓子に関する微生物	
	(3) 和菓子に多い異物混入	
	(4) 防虫・防そ対策	
	(5) 原材料などの管理	
	(6) 流通過程の問題点と製品の回収	
3-2	施設・設備の整備と管理	19
	(1) 製造施設の作業区域の区分	
	(2) 施設の構造及び設備	
	(3) 管理機器の整備と管理	
3-3	従業員への衛生教育モデル	25
	(1) 衛生教育の基本	
	(2) 清潔な作業衣服と手洗いの励行	
	(3) 食品安全確保のための5S活動	
4	HACCP手法による製造過程の衛生管理	29
4-1	HACCPとは	
4-2	HACCP方式の7原則と12手順	
	(1) 経営者の責任とHACCPチームの編成	
	(2) 製品についての記載	
	(3) 意図する用途の確認	
	(4) フローダイアグラムの作成	
	(5) フローダイアグラムについての現場検証	
	(6) 危害分析(原則1)	
	(7) 重要管理点の設定(原則2)	

(8) 管理基準の設定 (原則3)	
(9) 監視 (モニタリング) 方法の設定 (原則4)	
(10) 改善措置の設定 (原則5)	
(11) 検証方式の設定 (原則6)	
(12) 記録保存および文書作成規定の設定 (原則7)	
4-3 HACCP導入における運用面での課題	57

5 引用・参考文献	60
-----------	----