まえがき

厚生労働省は、食品の安全性を確保するため全ての食品事業者を対象として、ＨＡＣＣＰによる衛生管理を制度化することになりました。

ＨＡＣＣＰは、健康を害する原因となるもの（危害要因、病原微生物、異物、アレルギー物質など）を分析し、それが製品に残らないように、どの工程でどう管理するかを決め、重点的に管理する方法です。

乾めんの製造方法には、機械製乾めんと手延べ干しめんがあります。機械製乾めんは、切って製めんし、手延べ干しめんは、順次引き延ばして製造いたします。どちらも製めんし乾燥したものです。

従いまして、乾めん業界には、機械製乾めん業者、手延べ干しめん業者があって、これらを製造する企業は、１００％中小企業です。ともに事業規模、製造工程上、ＨＡＣＣＰを導入するには、極めて困難な小規模事業者が多くを占めていて、対応が難しいと思っております。

そこで、この度のＨＡＣＣＰによる衛生管理の制度化をいかに乾めん業界に周知、導入するか、乾めん製造業者を支援するための手引書を作成いたしました。この手引書は、従業員が数名から数十名の機械製乾めんと手延べ干しめんの製造事業者を対象として、危害要因の分析結果に基づいて、ＨＡＣＣＰの考え方による衛生管理を簡単に実施できるようにしています。

幸い、乾めんは食べるために茹でる必要があり、食中毒を起こす多くの細菌などは死滅するので、食中毒の事例はほとんどありません。しかし、食品を製造する事業者は、製品の安全に責任を負わなくてはなりません。食品のアレルギーや異物の混入への注意も必要です。
この手引きに基づいて、乾めんの製造に携わる皆さまにしっかりと衛生管理を実施していただきたいと思います。

全国乾麺協同組合連合会

目次

製品の特長と安全について ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3

特に気を付けるのは？ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・5

人の健康に危害を及ぼすものと乾めんの特徴 ・・・・・・・・・・6

【機械製乾めんづくり】危害の発生要因 ・・・・・・・・・・・・7

【手延べ干しめんづくり】危害の発生要因 ・・・・・・・・・・・9

HACCP(ハサップ)の土台は一般衛生管理 ・・・・・・・・・・11

3S　整理・整頓と清掃 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・12

重要管理点にかかわる危害要因を減らすには？ ・・・・・・・・・13

【事故事例】アレルギーの恐怖 ・・・・・・・・・・・・・・・・15

【機械製乾めんづくり】この手引書を守った良い現場 ・・・・・17

【手延べ干しめんづくり】この手引書を守った良い現場 ・・・・19

衛生管理計画　<記入例> <フォーマット> ・・・・・・・・・・21

衛生管理日誌　<記入例> <フォーマット> ・・・・・・・・・・23