

はじめに

全国製麺協同組合連合会は、全国めん類衛生技術センターと共同で、農林水産省、厚生労働省、一般財団法人食品産業センターの指導のもと、「生めん類の小規模な製造事業者を対象とした HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成しました。

本手引書の対象品目は、生めん類の主力製品である「生めん」、「茹めん」と小規模なめん類製造事業者では少数ですが「調理めん」も対象としています。また、対象となる従業員などの規模は、数名から数十名の小規模事業者向けとしています。

これらに関して、製造の際に潜む危害の要因を過去に起きた食品事故、業界内のヒヤリハット事例や既存の情報などと現場の実状を踏まえ、「一般衛生管理のポイント」、「製品の特性に応じた衛生管理のポイント」として、小規模な事業者が容易に取り組めるよう焦点を絞り、リスク管理を行う上で実効性の高いものとなるよう心がけて整理しました。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理といっても、何もむずかしいことではありません。食中毒防止の三原則（つけない、増やさない、やっつける）を基本にして、今行っている衛生管理に、本手引書に基づいて、不足箇所を補足して行けば良いのです。HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を行うことは、今や必須事項となって来ています。

本手引書を活用することで、お客様に、いっそう安心していただき、自信をもって衛生管理に取り組むことができるでしょう。

さあ、今から、できるところから取り組んで確実な衛生管理を目指しましょう。

平成29年度食品の品質管理体制強化対策事業に係る
HACCP 手引書等作成（全国製麺協同組合連合会）作業部会

手引書作成委員

前 場 敏 男〔委員長〕

全国製麺協同組合連合会会長

全国めん類衛生技術センター会長

榎 元 徹 也〔座長〕

NPO法人食品保健科学情報交流協議会常任理事

木 河 政 幸

日本製粉株式会社東部技術センター主幹

水 上 将 一

日清製粉株式会社研究開発本部商品開発センター所長代理

鶴 身 和 彦

公益社団法人日本食品衛生協会公益事業部長

那 須 保 信

一般社団法人日本冷凍めん協会専務理事

鳥 居 憲 夫

全国製麺協同組合連合会専務理事

原 田 勝 雄

全国製麺協同組合連合会事務局長

加 藤 吉 郎

全国めん類衛生技術センター専務理事

全国製麺協同組合連合会技術部長

目次

はじめに

1. 本手引書による衛生管理の取り組みフロー	1
2. 生めん類の危害要因などそれらの対応	2
2-1 生めん類の製造工程と危害要因など	3
2-2 危害要因などそれらの対応	6
3. 衛生管理のポイントを確認しましょう	11
3-1. 一般衛生管理のポイント	11
3-2. 製品の特性に応じた衛生管理のポイント	16
3-3. 経営者・管理者の衛生管理のポイント	22
4. 衛生管理計画を作成しましょう	23
5. 手順書を整えましょう	31
6. 記録を残しましょう	38
7. 振り返りと見直しをしましょう	48

終わりに