

# 目 次

(頁)

I. はじめに	3
II. 豆腐の一般的な製造工程とこの衛生管理の対象となる事業者の規模	4、5
III. 豆腐製造事業者における衛生管理	6
1. 実施すること	6
2. 一般衛生管理のポイントを確認しましょう	12
3. 重要管理ポイントを確認しましょう	23
4. 記録しましょう	27
5. 記録を保管しましょう	28
6. 振り返り	28
IV. 様式	
1. 豆腐製造事業者の衛生管理計画	8、9
2. 一般衛生管理の実施記録	29、30
3. 重要管理の実施記録	31
V. 手順書	32
(一般衛生管理)	
1. 原材料の受け入れ・保管の確認	32
2. 大豆の洗浄	32
3. 製品の冷却温度・時間の確認	33
4. 製造室の整理・整頓・清掃	33
5. 機械・器具の洗浄・消毒・殺菌	34
6. 機械・器具の破損の確認	34
7. トイレの洗浄・消毒	34
8. 従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	35
9. 衛生的な手洗い実施の確認	36

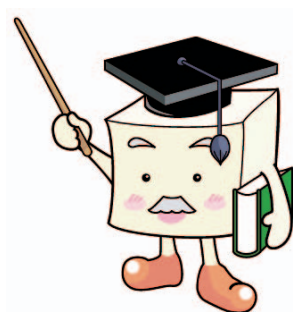
(頁)

(重点管理)

1. 大豆（呉液、生豆乳等を含む）の煮沸温度・時間の確認 …………… 37
2. 充填豆腐の加熱・凝固温度、時間の確認 …………… 37
3. 販売ケース、冷蔵庫、チラー水槽の温度の確認 …………… 38

これをコピーして使用しましょう。

1. 豆腐製造事業者の衛生管理計画（別紙1, 2） ……………39 ~ 40
2. 一般衛生管理の実施記録（別紙3） …………… 41
3. 重要管理の実施記録（別紙4） …………… 43



## I. はじめに

日本豆腐協会では「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な豆腐製造事業者向け）」を作成しました。

今取り組んでいる衛生管理と製品に応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、その対策を実施し、記録する、この一連の作業により、これまで実施してきた衛生管理を「見える化」することができます。

これを行うことにより、今まで以上に、安全な製品づくりをするための衛生管理に取り組むことができ、お客様にも自信を持って製品を提供できるようになると思います。

日 本 豆 腐 協 会