

はじめに

食品衛生管理への HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) 導入については、1993年コーデックス委員会においてガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められて来ました。HACCPによる衛生管理は、我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっています。

厚生労働省は、我が国の食品産業に HACCP を制度化するための具体的な枠組み等について、2016年3月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を9回開催し、コーデックス HACCP の7原則を要件とする基準を原則として適用するが、この原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種で弾力的な運用を可能とするため、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の基準も併せて導入することとなり、すべての食品事業者が制度化の対象となりました。

このような状況の下、小規模事業者が多数を占める穀粉業界にあって、HACCP の制度化に対応し、傘下組合員の早期の HACCP 導入を図るため、今般、小規模事業者でも実践可能かどうかの検証を行い「米粉等製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を新たに作成致しました。

HACCP は、原料の受け入れから製造・出荷に至る工程において、発生する恐れのある生物学的、化学的、物理的有害要因を予め分析（有害要因分析）し、原料の受け入れから製品の出荷までのどの段階でどのような有害要因が生じ、どのような対策を講じればそれを管理（除去、許容レベルまで低減）できるかを検討し、重要管理点として定め、この重要管理点に対する管理基準や基準の測定法を定め、これを継続的に記録することにより製品の安全性を確保していく科学的な衛生管理の手法です。

組合員の皆様におかれましては、本手引書を活用され、食品の安全性確保の自主的な取り組みを一層促進するため、一般衛生管理及び HACCP の考え方によって衛生管理を「見える化」し、これを実践することにより、穀粉製造に係る信頼性の更なる確保につながることを願っております。

なお、「米粉等製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」は、以下の委員の方々の協力のもとに作成されました。厚くお礼申し上げます。

全国穀類工業協同組合 HACCP 手引書作業部会委員（「敬称略」）

神田 哲也	（日の本穀粉株式会社 品質設計保証部）
戸塚 圭亮	（群馬製粉株式会社 品質管理課）
逆井 篤人	（川光物産株式会社 製品・技術開発部）
八木 晋介	（株式会社アルトス）
小城 年久	（小城製粉株式会社）
中島 宣明	（全国穀類工業協同組合事務局）
岡田 美津男	（全国穀類工業協同組合事務局）

平成30年3月
全国穀類工業協同組合
理事長 黒田 寛

1. 一般衛生管理計画

1-1. 製造工程図	1
1-2. 一般衛生管理のポイント	1~4
(1) 施設・設備の衛生・保守管理	1
施設・設備の衛生・保守管理及び廃棄物置場の点検	
(2) 製造設備及び機械器具の保守管理	1~2
①製造設備及び機械器具の保守点検	
②トイレの清掃	
(3) 給排水及び害虫の管理	2
①使用水の管理	
②排水及び廃棄物の管理	
③鼠族・昆虫対策	
(4) 製品等の取り扱い	3
原料の受け入れ	
(5) 食品取扱者の衛生管理	3~4
①衛生管理	
②健康状態の把握	
③手洗い	
④遵守事項	

2. 重点的に管理するポイント

2-1. 製造工程での衛生管理	4
2-2. 重点的に管理するポイントでの衛生管理	4

3. 振り返り	4
----------------	---

<参考>

食品 pH と水分活性の相互作用に基づき増殖試験で懸念される病原菌：別表	5
製造工程図：別紙 1	6~8
一般衛生管理手順書：別紙 2	11~12
基本の手洗い手順	13
衛生管理計画（重点的に管理するポイント）：別紙 3	14~15

<記録様式等>

①様式 A 「衛生管理計画（一般衛生管理のポイント）」	9~10
②様式 B 「衛生管理計画（重点的に管理するポイント）」	16~17
③様式 1-1 「施設・設備等清掃記録（定期）」	26
④様式 1-2 「施設・設備等点検記録（定期）」	27
⑤様式 2-1 「設備清掃・点検記録（作業日毎）」	28

⑥様式2-2「工具類の員数確認等（作業日毎）」	29
⑦様式3「手洗い・服装・健康状態等記録」	30
⑧様式4「改善措置記録表」	31
⑨様式5「水分確認記録表」	32

<記録の記載例>

①様式A「衛生管理計画（一般衛生管理のポイント）」	1～4
②様式B「衛生管理計画（重点的に管理するポイント）」	14～15
③様式1-1「施設・設備等清掃記録（定期）」	18
④様式1-2「施設・設備等点検記録（定期）」	19
⑤様式2-1「設備清掃・点検記録（作業日毎）」	20
⑥様式2-2「工具類の員数確認等（作業日毎）」	21
⑦様式3「手洗い・服装・健康状態等記録」	22
⑧様式4「改善措置記録表」	23～24
⑨様式5「水分確認記録表」	25