

目次

はじめに	2
実施すること	3
衛生管理計画を作成しよう	5
計画 1：一般衛生管理のポイント	5
計画 2：重要管理のポイント	9
計画にあわせて実施しよう	10
実施したことを確認して、記録しよう	10
保健所への報告	10
■ 「魚肉練り製品」の定義	11
■ 製造工程図	11
■ 用紙	
1. 衛生管理計画	12
2. 一般衛生管理の実施記録	15
記入例	17
3. 重要管理の実施記録	18
記入例	20
■ 手順書	22

別添

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (魚肉すり身製造者向け)	30
実施すること	31
衛生管理計画を作成しよう	33
計画にあわせて実施しよう	37
実施したことを確認して、記録しよう	37
製造工程図	38
用紙	
1. 衛生管理計画	39
2. 一般衛生管理の実施記録	41
記入例	43
手順書	44
■用語の説明(あいうえお順)	49

はじめに

全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な魚肉ねり製品事業者向け）」を作成しました。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理と製造工程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、実施し、記録する、この一連の作業のことです。計画や記録により、衛生管理を「見える化」することです。

この手引書は、小規模な魚肉ねり製品事業者を対象とします。

「魚肉ねり製品」とは、魚肉を主原料として、すりつぶし、これに調味料、その他の材料を加えて練ったものを加熱して製品とする食品です。詳しくはP 11を参照ください。なお、この手引書は、①冷却後包装したもの、②包装後加熱冷却したもの、③包装しないものを対象としています。基本的な製造工程はP 11です。

なお、併設された店舗で専ら対面での小売販売のみを目的とした魚肉ねり製品を製造する小規模事業者については、小規模な一般飲食店事業者向けの手引書を活用することも可能です。

魚肉ねり製品が健康に悪影響をもたらす可能性のある原因は、主に有害微生物です。その管理のポイントは「加熱」と、増殖を低温で抑制することです。この点に十分注意しましょう。

巻末に「用語の説明」をつけています。

この手引書は、厚生労働省の「食品衛生管理に関する技術検討会」において内容を確認されたものです。

HACCP 手引書作成作業部会委員名簿

島崎	光臣	アース環境サービス株式会社
中井	利雄	中井技術士研究所
原口	能成	株式会社 紀文食品
奥野	勝	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会
石内	幸典	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会
井木	則博	全国蒲鉾水産加工業協同組合連合会