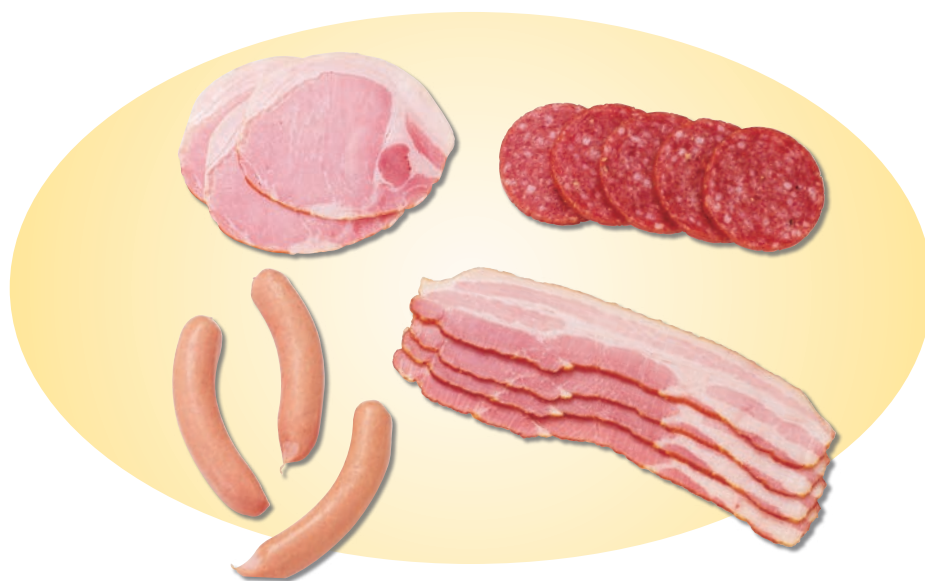


HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

(小規模なハム・ソーセージ・ベーコン製造事業者向け)



一般社団法人日本食肉加工協会
日本ハム・ソーセージ工業協同組合

目 次

	(頁)
I. はじめに	1
II. 手引書の対象となる製品と事業者の規模	2
III. ハム・ソーセージ・ベーコン製造事業者における衛生管理	
1. HACCP の意義とそのための基本的な取り組みを理解しましょう	3
2. まず、製造工程を明らかにしましょう	4
3. 実施する衛生管理の項目とポイントを整理してみましょう	9
4. 具体的に取り組んでみましょう（衛生管理計画の作成と実施）	
(1) 一般衛生管理のポイントを確認しましょう	11
(2) 重要管理のポイントを確認しましょう	16
(3) 記録・保管をしっかりしましょう	19
(4) 振り返り（検証）を行いましょよう	19
(5) 衛生管理を進めるうえで必要な取り組みに努めましょう	20
IV. 衛生管理の計画をつくりましょう	
－衛生管理計画（一般衛生管理、重要管理）の記載例と様式－	
1. 一般衛生管理計画	21
2. 重要管理計画	23
V. 衛生管理の実施状況を記録しましょう	
－衛生管理実施記録（一般衛生管理、重要管理）の記載例と様式－	
1. 一般衛生管理実施記録	25
2. 重要管理実施記録	28
VI. どのように衛生管理の内容を確認し取り組んだら良いか（手順書）	
【一般衛生管理】	
1. 原材料の受け入れ・保管の確認	31
2. 製造室の整理・整頓・清掃	31
3. 機械・器具の洗浄・消毒・殺菌	32
4. 機械・器具の破損の確認	32
5. トイレの洗浄・消毒	32
6. 従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	33
7. 衛生的な手洗いの実施	33

【重要管理】

《ハム・ソーセージ・ベーコン（加熱食肉製品）》

- 1. 蒸煮等時の加熱温度・時間の確認 34
- 2. 異物混入がないかの確認 34

《ラックスハム（非加熱食肉製品）及びドライソーセージ（乾燥食肉製品）》

- 1. 乾燥時の加熱温度・時間の確認 35
- 2. 異物混入がないかの確認 35