

即席めん製造における
HACCP の考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書

一般社団法人 日本即席食品工業協会

目 次

序章

前書き	1
即席めんの特徴と安全について	1
即席めんの危害要因について	1
即席めんの危害発生要因について	2
危害発生要因の工程ごとの管理（対応）のポイント	3
第 1 章 HACCP 取り組みの準備	
1. 5S 活動	4
2. 5S 活動の進め方	5
第 2 章 一般衛生管理と HACCP の取り組み	
1 一般衛生管理のポイント	6
(1) 従業員の健康管理・衛生管理・教育	(8) 工程の管理
(2) 施設等の維持管理	(9) 金属探知機の管理
(3) 使用水等の管理	(10) 製品の管理
(4) 工場内の区分け	(11) 作業後の点検
(5) 交差汚染の防止	(12) 食品衛生責任者の設置
(6) トイレの管理	(13) 記録の作成及び保存
(7) 原材料の管理	(14) 回収・廃棄
	(15) 情報の提供
2 衛生管理計画を作成しましょう	9
3 手順書を整えましょう	10
4 記録を残しましょう	16
5 振り返りと見直しをしましょう	17