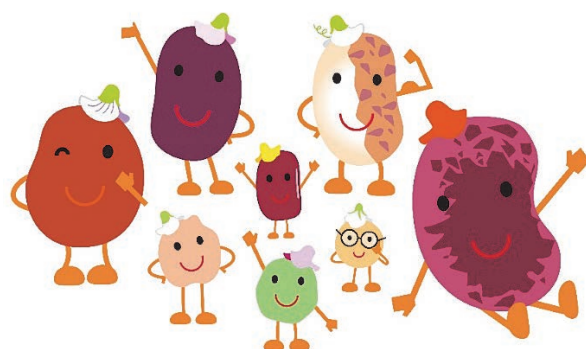


# HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

(小規模な煮豆製造事業者向け)



全国調理食品工業協同組合

# 目 次

(頁)

I. はじめに	3
II. 1 この衛生管理の対象となる事業者の規模とこの手引書の使い方	4
2 煮豆製品の一般的な製造工程	5
III. 煮豆製造事業者における衛生管理	8
1. 実施すること	8
2. 一般衛生管理のポイントを確認しましょう	17
3. 重点管理ポイントを確認しましょう	28
4. 記録しましょう	32
5. 記録を保管しましょう	32
6. 振り返り	32
IV. 様式	
1. 煮豆製造事業者の衛生管理計画（記載例）	10、11
2. 一般衛生管理の実施記録（記載例）	12、13
3. 重点管理の実施記録（記載例）	14~16
V. 手順書	33
（ 一般衛生管理 ）	
1. 原材料の受け入れ・保管の確認	33
2. 原料豆の洗浄の確認	33
3. 製品の冷却温度・時間の確認	34
4. 製造室の整理・整頓・清掃	34
5. 機械・器具の洗浄・消毒・殺菌の確認	35
6. 機械・器具の破損の確認	35
7. 冷蔵庫等の温度の確認	36
8. トイレの洗浄・消毒	36
9. 従業員の健康管理・服装の確認	37
10. 衛生的な手洗い実施	37

(頁)

( 重点管理 )

1. Brix 値の確認	38
2. 真空パック等の殺菌温度、時間の確認	38
3. 金属探知機の作動の確認	38

これをコピーして使用しましょう。

1. 煮豆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3-1、別紙3-2)	41、42
3. 重点管理の実施記録 (別紙4-1、別紙4-2、別紙4-3)	43~45

参考マニュアル

基本の手洗い手順	46
器具類殺菌方法	47、48