

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

(小規模な食酢製造事業者向け)

平成 31 年 2 月

全国食酢協会中央会

目 次

	(頁)
1. はじめに	2
2. 製造工程と事業者規模	3
3. 管理するポイント	5
4. 実施すること	7
4-1. 一般衛生管理のポイントと手順	
① 原料・包材の受入と保管	8
② 製造場の整理・整頓・清掃（3S）	9
③ 機械・器具の洗浄と確認	10
④ 従業員の健康と身だしなみ	11
⑤ トイレの清掃と手洗い	12
⑥ その他	14
⑦ 記録と保管と振り返り	15
4-2. 管理し記録を残すポイントと手順	
① 加熱殺菌条件の確認	16
② ろ過工程の点検	17
③ 製品の検査	18
5. 様式と記入例	
① 衛生管理計画書（様式）	19
② 衛生管理計画書（記入例）	20
③ 衛生管理実施記録（様式）	21～22
④ 衛生管理実施記録（記入例）	23～24