

小規模な蒟蒻粉製造者向け

ハサップ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書



平成 31 年 2 月

全国蒟蒻原料協同組合

目 次

I. はじめに	1
II. 蒟蒻粉の特性	2
III. 蒟蒻粉の製造工程と問題となるところ	3
IV. 蒟蒻粉製造者における衛生管理	4
1. 実施すること	4
2. 衛生管理計画を作ってみましょう	4
<衛生管理計画 様式>	5
<衛生管理計画 記入例>	6
3. 衛生管理計画に基づく手順書	7
4. 計画に基づき実施しましょう	10
5. 確認し記録しましょう	10
6. 記録を保管しましょう	10
<実施記録 様式>	11
<実施記録 記入例>	12
V. その他	13
1. 保健所への報告	13
2. 振り返り	13
参考 その他の衛生管理の記録様式	14