

HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

＜小規模な麦茶(焙煎麦)製造事業者向け＞



全国麦茶工業協同組合

2020年2月

目 次

I. はじめに	1
II. 麦茶の特性と製造工程	2
1. 麦茶の特性	2
2. 一般的な製造工程と危害要因	4
III. 麦茶製造事業者における衛生管理	5
1. 実施すること	5
2. 一般衛生管理のポイントと手順	7
(1) 施設、設備の整理、整頓、清掃	7
(2) 原料麦等の受け入れ確認	9
(3) 保管	11
(4) 機械・器具の保守・点検	13
(5) 使用水の衛生管理	14
(6) トイレの清掃	15
(7) 従業員の衛生管理	16
(8) 手洗い	17
(9) その他	19
アねずみ、昆虫対策	19
イ従業員の教育	20
ウ情報の提供、回収、廃棄	21
IV. 様式	
(1) 衛生管理計画の書式例（別紙1-1）	22
(2) 〃 の記入例（別紙1-2）	23
(3) 一般衛生管理実施記録の書式例（別紙2-1）	25
(4) 〃 の記入例（別紙2-2）	26

I. はじめに

全国麦茶工業協同組合は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な麦茶（焙煎麦）製造事業者向け）」を作成しました。

この手引書は、製造に携わる従業員50名未満の事業者を対象とします。

対象となる食品は、「麦茶」です。ここでいう「麦茶」は、原料麦である小粒大麦、大粒大麦およびはだか麦を、直火、熱風、または熱媒体を通じて焙煎した「丸粒の焙煎麦、これを粗粉碎加工した焙煎麦を、包装、またはティーバッグ詰めして包装した焙煎麦商品」とし、焙煎麦に「他の穀物や薬草等を混合した、いわゆる混合茶」や、「麦茶飲料」は、対象外とします。

この手引書は、厚生労働省の「食品衛生管理に関する技術検討会」において内容を確認されたものです。

麦茶製造を営んでおられる事業者の方々におかれては、この手引書に基づき、「衛生管理計画」を作成され、これを確実に実践することにより、麦茶の安全性の更なる向上と消費者の信頼性の確保につながることを願っています。

