

HACCP の考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
(小規模なこんにやく製造事業者向け)



5月29日はこんにやくの日

令和2年1月改訂

全国こんにやく協同組合連合会

目 次

【1】はじめに	1
【2】こんにゃくの特徴	2
(1) こんにゃくとは	2
(2) こんにゃくの衛生上の特性（病原微生物）	3
(3) 管理が必要な化学物質、添加物	4
(4) 管理が必要な異物	5
(5) 副原材料について	5
【3】製品説明書	6
【4】こんにゃく製品の一般的な製造工程および管理ポイント	9
【5】一般衛生管理のポイントと手順	13
(1) 施設の衛生管理	13
(2) 設備（機械・器具）の衛生管理	15
(3) 使用水の管理	16
(4) そ族（ネズミ）・昆虫の対策	16
(5) 廃棄物および排水の管理	17
(6) 食品等の取り扱い	18
(7) 回収・廃棄	22
(8) 情報の提供	22
(9) 食品取扱者の衛生管理	23
(10) 従業員の教育・訓練	26
【6】重要管理点のポイントと手順	27
【7】様式と記載・記入例	29

【1】はじめに

我が国では、HACCP を制度化するにあたり、コーデックスのガイドラインに基づく HACCP の 7 原則を要件とする基準を原則として適用するとしていますが、この原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者等については、弾力的な運用を可能とする HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を導入することとなりました。

このため、全国こんにやく協同組合連合会では、製造に直接従事する従業員が 50 名未満の事業者を対象とした「こんにやく製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成しました。

対象となるこんにやく製品は、その製造工程によって、充填包装した後に凝固させるなどの 2 次加熱のないこんにやくと、凝固させた後にカットして充填包装し、その後 2 次加熱するこんにやくに分けられます。また、w 形状によって板こんにやくや、角こんにやく、突きこんにやく、しらたき、玉こんにやくなどがありますが、いずれも 2 次加熱のないものと 2 次加熱のあるものに分けられます。また、これらのこんにやくは、こんにやくを固めるために使用する石灰水によって、通常 pH が 11.0 以上のアルカリ性の食品です。調味液を使用した味付けこんにやくなどは、pH11.0 未満のものが多く、殺菌方法も異なるものが多いことから、そうざいとして捉え、本手引書の対象から除外しました。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理では、食中毒防止などを目的としますので、食品の安全性を損なう危害要因の管理が異なる、2 次加熱のない製品と、充填包装後に 2 次加熱する製品の 2 種に分けて記載しました。詳しくは【2】こんにやくの特性と【3】製品説明書および【4】こんにやく製品の一般的な製造工程および管理ポイントを参照ください。それぞれの製法で考えるべき危害要因とその管理のポイントについて記載しています。生芋（こんにやく芋）からこんにやくを製造している一部の事業者は、同【4】こんにやく製品の一般的な製造工程および管理ポイント（①製品名「板こんにやく」または「生芋板こんにやく」）を参照してください。なお、全国蒟蒻原料協同組合が「小規模な蒟蒻粉製造者向け HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を公表していますので、この手引書も参照してください。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のポイントは、衛生管理計画を立て、特に注意すべき危害要因（重要管理点。本手引書では、充填包装後に 2 次加熱する製品での 2 次加熱の温度と時間を、重要管理点としました）について厳密な管理をすることと、それ以外の一般衛生管理について計画に基づいて実践し、これらを記録に残し、定期的に振り返って、自らの衛生管理計画を見直してより良いものにしていくことです。

本手引書を活用し、安全、安心なこんにやく製品づくりに取り組んでください。

全国こんにやく協同組合連合会