

HACCP の考え方を取り入れた  
衛生管理のための手引書  
(小規模なところてん製造事業者向け)



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】ところてんの特性	2
(1) ところてんとは	2
(2) ところてんの衛生上の特性（病原微生物）	2
(3) 管理が必要な化学物質、添加物	3
(4) 管理が必要な異物	4
【3】製品説明書	5
【4】ところてん製品の一般的な製造工程および管理ポイント	6
【5】一般衛生管理のポイントと手順	8
(1) 施設の衛生管理	8
(2) 設備（機械・器具）の衛生管理	10
(3) 使用水の管理	11
(4) そ族（ネズミ）・昆虫の対策	11
(5) 廃棄物および排水の管理	12
(6) 食品等の取り扱い	13
(7) 回収・廃棄	16
(8) 情報の提供	17
(9) 食品取扱者の衛生管理	18
(10) 従業員の教育・訓練	21
【6】様式と記載・記入例	22

## 【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。

多くのこんにやく製造事業者は、ところてんも製造しています。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「ところてん製造における 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。

対象となるところてん製品は、その製造工程によって、充填後に2次加熱をしないものと、2次加熱をするものとに分けられます。この手引書ではこの工程の違いに分けて記載しました。2次加熱をしない製品では、酢水とともに充填し、製品の pH を通常4未満とします。この条件では微生物の増殖はほとんどありません。また、その他の製造条件とあわせて微生物の増殖を抑制する工夫をしている事業者もいます。2次加熱をするところてん製品では、食味上、比較的 pH を高くし、充填後2次加熱およびその他の工程上の工夫と組み合わせて微生物の制御をしています。pH や2次加熱の温度、時間等は事業者によって様々です。これらのことから、この手引書では HACCP における重要管理点（特に注意して危害要因を制御するポイント）ではなく、一般衛生管理で注意すべき事項を中心に記載しました。詳しくは【2】ところてんの特性と、【3】製品説明書および【4】ところてん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。それぞれの事業者で、製造条件の妥当性を確認し、設定した条件にしたがって製造してください。

なお、乾燥天草からところてんを製造している事業者は、長野県寒天水産加工業協同組合と岐阜県寒天水産工業組合が、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な寒天製造事業者向け）」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、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、安心なところてん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