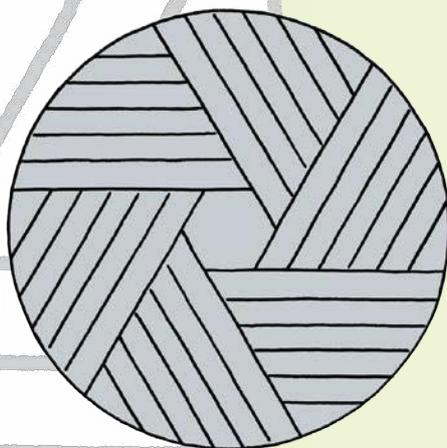


HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

(小規模な蕎麦製粉事業者向け)



令和2年2月



全国蕎麦製粉協同組合

目次

I. はじめに	1
II. 製品説明書	2
III. 危害要因と重要管理点（CCP）	3～4
IV. 製造工程表	5～7
V. 蕎麦製粉事業者における衛生管理	8
1.実施すること	8
2.衛生管理計画の作成	9
3.衛生管理計画に基づくポイントと手順	10
3-(a) 一般衛生管理におけるポイントと手順	10～16
① 施設・設備の衛生管理	
② ねずみ・昆虫対策	
③ 廃棄物の取り扱い	
④ トイレの確認	
⑤ 手洗い	
⑥ 従業員の健康管理・衛生管理	
⑦ その他の衛生管理	
⑦-1 従業員の教育訓練	
⑦-2 情報の提供、製品回収	
3-(b) 重要な衛生管理におけるポイントと手順	17～23
① アレルゲンの管理	
② 原料の管理	
③～⑥ 異物除去の確認	
③ 目視による確認	
④ 選別機（石抜、粒選別）の確認	
⑤ ふるい・マグネットの確認	
⑥ 金属異物の確認	
VI. 衛生管理計画及び実施記録の記入方法	24～33
(衛生管理計画)	
一般衛生管理計画の書式例及び記入例	
重要な衛生管理計画の書式例及び記入例	
(衛生管理実施記録)	
一般衛生管理実施記録の書式例及び記入例（月単位）	
重要な衛生管理実施記録の書式例及び記入例（月単位）	
衛生管理実施記録の書式例及び記入例（週単位）	

I. はじめに

この度、全国蕎麦製粉協同組合では「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な蕎麦製粉事業者向け）」を作成いたしました。

「小規模な蕎麦製粉事業者」とは、製造に携わる従業員数が50名未満の事業者を指し、本手引書では対象とする製品を、「そば粉」「そばミックス粉」「むき実」といたします。

また、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とは、現在皆さんが取り組んでおられる衛生管理と、製品に応じた注意点をあらかじめまとめた「衛生管理計画」として表し、それを実施、記録するという一連の作業のことです。この作業により日常の衛生管理を「見える化」することができます。

そして、記録に基づき定期的に振り返ることで「衛生管理計画」を見直すことができ、衛生管理を改善し続けることができます。

長い歴史を持つ「そば」は、一つの食文化として日本の食生活を支えてきました。これからは、この日本の伝統食を世界の人々にも安全に美味しく食べて頂きたいという思いから、全国蕎麦製粉協同組合は蕎麦製粉業を営んでおられる全ての事業者の方にご使用頂ける手引書を作成いたしました。この手引書を活用して今まで以上に安心安全な製品づくりをするための衛生管理に取り組んで頂きたいと思っております。

対象となる食品

そば粉	……	そばの原料をロール製粉機や石臼などで挽いた粉
そばミックス粉	……	そば粉を小麦粉などと合わせてミックスした粉
むき実	……	玄そばの殻を剥いたそばの実