

# HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

対象品目：ピーナッツを主原料にした製品



令和2年1月

一般社団法人  
日本ピーナッツ協会

## はじめに

食品衛生管理へのHACCP導入については、1993年コーデックス委員会においてガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきました。

HACCPによる衛生管理は、我が国から輸出する食品にも要件とされるなど、今や国際標準となっています。

厚生労働省は、我が国の食品産業にHACCPを制度化するための具体的な枠組み等について2016年3月から「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を9回開催し、コーデックスHACCPの7原則を要件とする基準を原則として適用するが、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や一定の業種で弾力的な運用を可能とするため、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の基準も併せて導入することとなり、すべての食品事業者が制度化の対象となりました。

このような状況の下、小規模事業者が多数を占めるピーナッツ業界にあって、HACCPの制度化に対応し、組合員の早期のHACCP導入を図るため、小規模事業者でも実践可能かどうかの検証を行い「ピーナッツ製品の製造における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。

HACCPは、原料の受け入れから製造・出荷に至る工程において、発生する恐れのある生物的、化学的、物理的有害要因を分析し、原料の受け入れから製品の出荷までのどの工程で、どのような有害要因が生じ、どのような対策を講じればそれを管理（除去、許容レベルまで低減）できるかを検討し、重要管理点として定め、この重要管理点に対する管理基準や基準の測定法を定め、これを継続的に記録することにより製品の安全性を確保していく科学的な衛生管理の手法です。また、ピーナッツはアレルゲンの特定原材料ですので、他の製品へのコンタミネーションの防止策を徹底してください。

組合員の皆様におかれましては、本手引書を活用され、食品の安全確保の自主的な取り組みを一層促進するため、一般衛生管理及びHACCPの考え方によって衛生管理を「見える化」し、これを実践することにより、ピーナッツ製品製造に係る信頼性の更なる確保につながることを願っております。

なお、「ピーナッツ製品製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」は、関係機関のご指導のもと、以下の委員の方々の協力のもとに作成されました。厚くお礼申し上げます

### 作成委員

池辺 賢一	(株) 池辺食品	専務取締役
太田垣 政紀	(有) 青山但馬屋	代表取締役社長
田畑 繁	(株) タバタ	代表取締役会長
田畑 周	(株) タバタ	代表取締役社長
福田 守	(有) フクヤ	代表取締役社長
松本 義正	(株) 辰巳屋	代表取締役社長

### 事務局

一般社団法人 日本ピーナッツ協会 事務局長 田島 民雄  
手引書作製協力 一般社団法人 マイコトキシン検査協会

# 目 次

I. 製品説明書（例）と一般的な製造工程図	1
①から付ピーナッツ	②バターピーナッツ
③うす皮付ピーナッツ	④ピーナッツ製品（かけ豆）
II. ピーナッツを主原料とした製品製造事業所における衛生管理	6
1. 実施すること	
(1) 衛生管理計画の作成	
(2) 計画に基づく実施	
(3) 確認記録	
(4) 振り返り	
III. 一般衛生管理のポイント	9
原材料の受け入れ・保管の確認	
① 製造室の整理・整頓・清掃	
② 機械・器具の洗浄・清潔	
③ 機械・器具の破損の確認	
④ トイレの洗浄・清潔	
⑤ 従業員の健康管理・衛生的作業衣の着用等	
⑥ 衛生的な手洗いの実施の確認	
⑦ そ族および防虫対策	
⑧ 使用水の管理	
⑨ 食品等の取り扱い	
⑩ 回収・廃棄	
IV. 重点的に管理するポイント	11
1. 選別工程において異物を目視確認で排除しましょう。	
V. 記録様式	12
VI. 手順書	13
VII. 従業員の教育	20

## 手引き書の概要

対象品目：ピーナッツを主原料とした製品

から付ピーナッツ バターピーナッツ うす皮付ピーナッツ  
ピーナッツ製品（かけ豆） 砂糖がけ 揚げピーナッツ

対象事業者

従業員数、施設規模：従業員 50 名未満の事業所

業態：ピーナッツを主原料にした製品製造業者

モデル：①から付ピーナッツ ②バターピーナッツ

③うす皮付ピーナッツ ④ピーナッツ製品（かけ豆）

### <参考資料>

製造工程図（写真付き）

- ①から付ピーナッツ ②バターピーナッツ
- ③うす皮付ピーナッツ ④ピーナッツ製品（かけ豆）
- ⑤ピーナッツを主原料にした製品の製造過程における危害要因分析と防止措置
- ⑥主な病原細菌の制御に関する一般情報抜粋
- ⑦ピーナッツ製品の水分量と水分活性

### <別紙>

- 別紙-1 衛生的な手洗い
- 別紙-2 一般衛生管理の実施記録
- 別紙-3（記載例）一般衛生管理の実施記録
- 別紙-4 重点的に管理するポイントの記録
- 別紙-5（記載例）重点的に管理するポイントの記録
- 別紙-6 金属探知機の作動確認記録
- 別紙-7（記載例）金属探知機の作動確認記録
- 別紙-8 施設定期点検記録（月次）
- 別紙-9（記載例）施設定期点検記録（月次）
- 別紙-10 改善措置記録表
- 別紙-11（記載例）改善措置記録表