

# HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

---

(小規模な削りぶし製造事業者向け)



2020年2月

一般社団法人 全国削節工業協会



# 目 次

I. はじめに	1
II. 本手引書について	2
1. 削りぶしの定義	2
2. 削りぶしの製造工程図	3
3. 削りぶし製造における危害要因分析	4
III. 実施すること	5
1. 衛生管理計画を作成しよう	5
2. 計画にあわせて実施しよう	10
3. 実施したことを確認して、記録しよう	11
4. 振り返り	12
IV. 手順書（衛生管理計画を実施する手順）	13
V. 衛生管理の参考にすべき事項	23
■ 主な病原性微生物の加熱殺菌条件	23
■ 水分活性と微生物の増殖	23
■ 鯉節の水分と水分活性の関係	24
■ 削りぶし等の水分	24
■ 削りぶしの製造工程における水分・水分活性	25
■ 削りぶしの製造工程毎の一般生菌数と水分活性の変化	25
■ 削りぶしの賞味期限について	26
■ 多環芳香族炭化水素（PAH）の低減について	27
VI. 様式集	28
1. 衛生管理計画	28
■ 衛生管理計画用紙	28
2. 一般衛生管理の実施記録	31
■ 一般衛生管理の点検記録（記録用紙1）	31
■ 削り刃チェック表（記録用紙2）	33
■ 用語解説	35

---

# I. はじめに

---

一般社団法人全国削節工業協会は、「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な削りぶし製造事業者向け）」を作成しました。

本手引書は、H A C C Pの7原則をそのまま実施することが困難な小規模な削りぶし製造事業者（食品の取扱いに従事する者の数が50人未満）を対象とした、弾力的な運用を可能とするH A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理の手引きです。

H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理とは、コーデックスH A C C Pの弾力的な運用として、食品等事業者団体が作成する手引書も参考にしながら、一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理点（C C P）を設けて、H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理を行うことです。

各経営者の皆さんは、自らが使用する原材料、製造方法、施設設備等に応じて、製造等を行っている施設ごとに、本手引書の事例を参考に、これらをよく理解し確実に実施できることを目指しましょう。

## 削りぶしのH A C C P手引書作成委員会

林 剛一郎（委員長）	株式会社林久右衛門商店
秋元 一壽	秋元水産株式会社
杉山 明裕	株式会社杉山商店
田邊 仁志	株式会社モリタ
団 秀和	鯉節のカネイ株式会社
長田 洋平	マルトモ株式会社
中野 克彦	株式会社伏高
中屋 雅彦	ヤマキ株式会社
二神 友英	株式会社マルサヤ
渡邊 勝良	株式会社にんべん
小崎 好春	一般社団法人全国削節工業協会