

HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書 (アイスクリーム類製造事業者向け)



2020年2月

一般社団法人日本アイスクリーム協会

はじめに

(一社)日本アイスクリーム協会では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」(アイスクリーム類製造事業者向け)を作成しました。HACCPによる食品衛生管理の制度化は、製造・加工・調理・販売等を行う全ての食品等事業者を対象としていますが、事業者規模や業種を考慮して「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2種類の基準が設定されています。

今回の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」は、小規模なアイスクリーム類製造事業者を対象に、一般衛生管理を基本に説明しております。次に、アイスクリーム類及び氷菓を製造する上で健康上の危害要因を念頭に、HACCPの考え方を取り入れた重要管理点を絞り込んで解説しました。また、適切な衛生管理計画の作成、実施、記録ができるだけ容易に取りかかれるように、参考資料として衛生管理計画例、記録様式例も折り込んでおります。

この手引書を活用して頂くことで、すべてのアイスクリーム類製造関係者がお客様の笑顔になれる美味しいアイスクリームを、提供し続けていただけることを願っております。

(目次)

I. 本手引書の対象範囲	3
II. アイスクリーム類及び氷菓について	4
III. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の流れ	
1. 衛生管理計画を作ってみましょう	9
2. 計画に基づき実施しましょう	9
3. 確認・記録しましょう	9
4. 記録を保管しましょう	9
5. 振り返りましょう	9
6. その他	10
(1) 情報の提供	10
(2) 製品回収	10
IV. HACCP の考え方を取り入れた衛生管理	
1. 一般衛生管理	11
(1) 一般衛生管理のポイント	11
(2) 一般衛生管理に関する計画と手順の作成	12
(3) 一般衛生管理の計画と記録	25
2. 重要管理点	33
(1) 製造工程表	33
(2) 重要管理点のポイント	36
(3) 重要管理点に関する計画の作成	36
(4) 重要管理点の記録	39