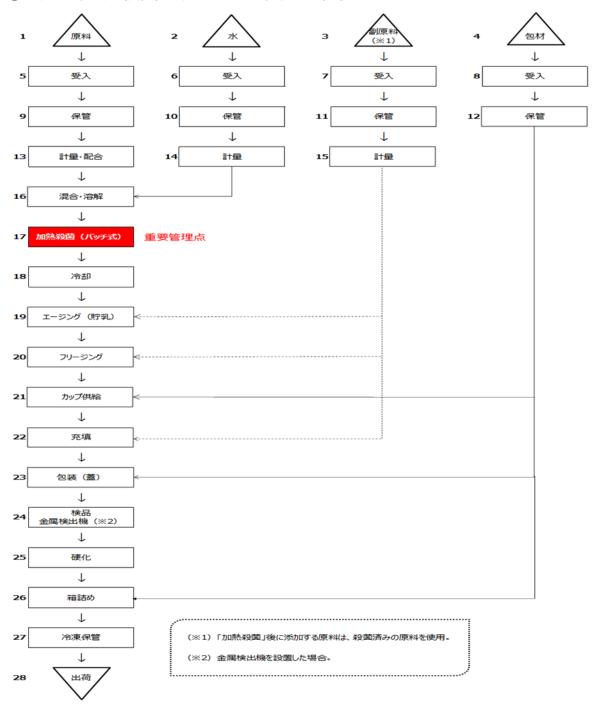
2. 重要管理点

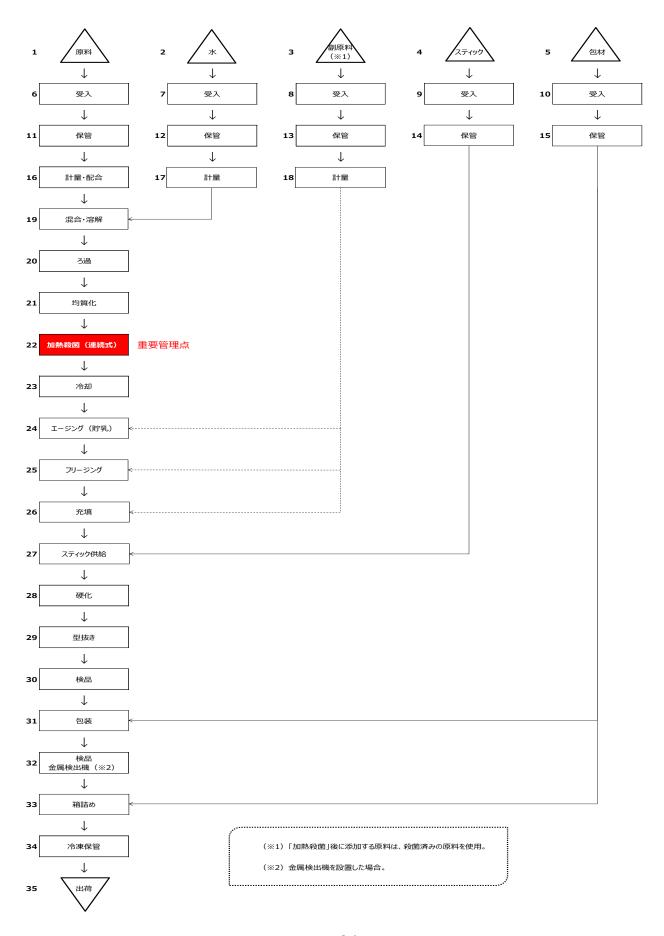
重要管理点は、製品で重大な健康危害を発生させないために、特に管理すべき工程を指します。 ここでは、①バッチ式加熱殺菌・カップアイスの製造工程例 ②連続式加熱殺菌・バーアイスの製造工程例 ③連続式加熱殺菌・モナカアイスの製造工程例として挙げました。

(1) 製造工程表

①バッチ式加熱殺菌・カップアイスの製造工程例



②連続式加熱殺菌・バーアイスの製造工程例



③連続式加熱殺菌・モナカアイスの製造工程例



(2) 重要管理点のポイント

重要管理点のポイントは製造工程で特に注意すべき事項です。 役園(温度・時間) について注目しましょう。アイスクリーム類及び氷菓は「68℃、30分間と同等以上の殺菌 が必要」であることが法律上義務付けられています。 殺菌工程は病原性微生物に起因 した健康危害を発生させないためにも最も重要な工程です。「いつ」、「どのように」行うの か、「問題があったとき」どうするのかが分かるように計画しましょう。

(3) 重要管理点に関する計画の作成

【なぜ必要なのか】

アイスクリーム類及び氷菓は「68℃、30分間と同等以上の殺菌が必要」である ことが法律上義務付けられています。この基準は病原性微生物に起因する健康 危害を発生させないために設定されたものです。

【いつ行うのか】

アイスクリームミックスを殺菌する時に実施します。

【どのように】

バッチ式の場合は、殺菌開始時に開始時間と殺菌温度、殺菌終了時に終了時間と殺菌温度を確認し、記録を取ります。

連続式の場合は、殺菌温度を確認して記録を取り、殺菌保持時間は次頁にある通り、定期的な確認・記録を実施します。 日々のミックスロットに対する殺菌の開始時間と終了時間は工程管理として記録します。

また、自記温度計により正常に殺菌されていたことを確認します。

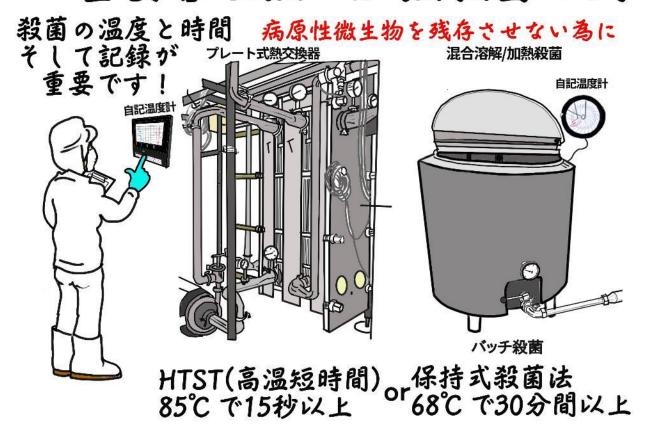
【問題があったときはどうするか】

殺菌不良を発見した場合、当該ロットは再度殺菌します。

ただし、殺菌後ミックスの温度管理が不十分で、微生物が増殖する可能性が懸念される場合には、廃棄処分の検討が必要です。

殺菌不良が発生した際には、製造責任者に必ず報告し、適切な対応をとりましょう。また、殺菌不良の発生原因を究明し、殺菌工程が正常に稼働することを確認してから、殺菌を再開しましょう。

重要管理点:加熱殺菌の例



加熱殺菌機器の確認について

【温度の管理】

・温度計は年に1回以上、正しい値が表示されることを確認しましょう。

【時間の管理】

- ・バッチ殺菌の場合は、タイマーの精度を定期的に確認しましょう。
- ・連続式殺菌の場合は、ホモゲナイザーまたは送液ポンプの送液量を定期的に 確認し、殺菌保持時間が適正であることを確認しましょう。

【記録の保管】

・確認した結果は記録に残し、1年間以上は保管しましょう。

※ 温度計の精度確認方法

温度計は殺菌温度を確認するための重要な計測機器です。必要に応じて、以下の手段を参考に精度の確認を行いましょう。また、その頻度も決めておきましょう。

- (ア) 下記手順による自社確認
 - ①砕いた氷を用意します。氷水に温度計のセンサーを入れ、静置(約1 分)後に表示温度が0℃になることを確認します。
 - ②次に電気ケトルに水を入れ、沸騰させます。沸騰したら注ぎ口に温度計のセンサーを刺し、沸騰蒸気の温度を測定します。静置(約1分)後に表示温度が100℃になることを確認します。

(注意)

- ・やかんは直火の輻射熱の影響を受けるため、電気ケトルを使いましょう。
- ・施設の海抜高度や気圧によっては、沸点は100℃にはなりません。
- (イ) 精度が確認された標準温度計を用いた自社校正
- (ウ) 外部業者等による校正

標準温度計を用いた自社校正

