

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

<破碎精米及び精米再調製品製造小規模事業者向け>

破碎精米及び精米再調製品



全国精麦工業協同組合連合会

令和2年3月

まえがき

平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、製造、加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者を対象として、HACCPに沿った衛生管理が制度化されることになりました。このHACCPとは、安全で衛生的な食品を製造するために国際的にも推奨されている食品製造の工程における衛生管理の手法です。

HACCPに沿った衛生管理が制度化されるに伴い、弊会では、平成31年3月に精麦及び大麦粉製造について「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。

今般、さらに弊会の会員に所属する工場の事業のひとつである「破碎精米及び精米再調製品製造」について「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。

この手引書の作成にあたりましては、まず、重要な危害要因を明確にし、一般衛生管理と重点管理とに分け、小規模事業者でも実践可能かどうかの検証も行いました。

精麦工場の皆様におかれましては、この手引書と前回作成しました「精麦及び大麦粉製造に係るHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を利用して、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を作成され、これを実践することにより、さらに精麦工場に対する信頼性が高まることを願っています。

目 次

本手引書について	1
危害要因分析の結果	2
1 破碎精米及び精米再調製品の一般的な製造工程	3
2 破碎精米及び精米再調製品製造事業者における衛生管理	4
3 衛生管理のポイント	5
4 5S管理	6
5 従業員の教育	7
6 一般衛生管理の手順書	8
(1) 施設、設備の衛生管理の手順	
(2) ねずみ、昆虫対策の手順	
(3) 廃棄物管理の手順	
(4) 情報の提供、回収の手順	
(5) 食品取扱者の衛生管理の手順	
(6) 持ち物チェックの手順	
(7) 原料受入時の確認の手順	
(8) アレルゲン物質を含有する原材料が工場敷地内にある場合の 隔離保管の手順	
7 重点管理の手順書	13
(1) 異物除去の手順	
① 選別機の作動確認(作業前)	
② 色彩選別機の作動確認(作業中)〈設置している場合〉	
③ 金属探知機の作動確認(作業前・作業後)〈設置している場合〉	
8 一般衛生管理計画の作成方法及び一般衛生管理実施記録の記入方法	15
(1) 別紙1-1 一般衛生管理計画 〈書式例〉	17
(2) 別紙1-2 一般衛生管理計画 〈記入例〉	18
(3) 別紙2-1 一般衛生管理実施記録 〈書式例〉	19
(4) 別紙2-2 一般衛生管理実施記録 〈記入例〉	21
9 重点管理計画の作成方法及び重点管理実施記録の記入方法	23
(1) 別紙3-1 重点管理計画 〈書式例〉	24
(2) 別紙3-2 重点管理計画 〈記入例〉	25
(3) 別紙4-1 重点管理実施記録 〈書式例〉	26
(4) 別紙4-2 重点管理実施記録 〈記入例〉	27
(附録) 手洗いマニュアル	28