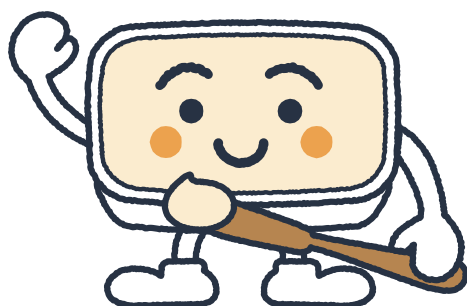


HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

小規模なマーガリン類・ショートニング・精製ラード・
食用精製加工油脂製造業者向け

令和2年3月



日本マーガリン工業会
公益財団法人日本食品油脂検査協会

目次

	(頁)
はじめに	2
本手引書の対象となる製品及び事業者の規模	3
対象となる製品	
製品説明書	
危害要因とその対応	11
製造事業者における衛生管理	13
一般的な製造工程	14
①-1 マーガリン類 マーガリン（家庭用）の製造工程（例）	
①-2 マーガリン類 ファットスプレッド（加糖）の製造工程（例）	
②-1 ショートニング<油脂を精製する場合> ショートニングの製造工程（例）	
②-2 ショートニング<油脂を精製しない場合> ショートニングの製造工程（例）	
③-1 精製ラード<油脂を精製する場合> 調製ラードの製造工程（例）	
③-2 精製ラード<油脂を精製しない場合> 純製ラードの製造工程（例）	
④-1 食用精製加工油脂 硬化油の製造工程（例）	
④-2 食用精製加工油脂 分別油の製造工程（例）	
④-3 食用精製加工油脂 エステル交換油の製造工程（例）	
衛生管理のポイント	23
5S管理	25
一般衛生管理のポイントと手順	26
(1) 施設、設備の衛生管理	26
(2) 使用水の衛生管理（貯水槽、井戸水使用の場合）	28
(3) ねずみ、昆虫対策	29
(4) 廃棄物、排水の取扱い	29
(5) 食品等の取扱い（アレルギー物質を含む）	30
(6) 情報の提供、回収・廃棄	33
(7) 食品取扱者の衛生管理	34
(8) 食品取扱者への教育訓練	36
(9) 試験検査に用いる機械器具の保守点検	37
(10) 製品の種類ごとに必要な衛生管理	38
重点管理のポイントと手順	41
記録の管理	42
検証（振り返り）	43
様式、記入例	44

はじめに

日本マーガリン工業会及び公益財団法人日本食品油脂検査協会では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模なマーガリン類・ショートニング・精製ラード・食用精製加工油脂製造業者向け）」を作成しました。

本手引書では、小規模事業者において一般的な業務形態を念頭に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施した場合の、代表的な危害要因分析に基づく一般衛生管理、重要管理を示すとともに、その運用を可能とするような手順を示しています。事業者の皆様がこれを実行することにより、これまで日常的に実施してきた衛生管理を改めて「見える化」し、効果的な衛生管理の実行をはじめ、消費者サイドや供給先への信頼性の向上においても貢献できるものとなります。

衛生的な危害要因には生物的危害要因、化学的危害要因、物理的危害要因がありますが、マーガリンの水分含量は約13~16%、ファットスプレッドの水分含量は幅が広く約5%から多いもので約50%であることから、生物的危害要因である微生物の管理が重要となります。加熱殺菌工程の温度と時間の管理が重要となるとともに、殺菌後の微生物の増殖を防ぐために冷蔵又は冷凍で保管することが必要です。ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂は油脂100%（水分0.1%未満）であり微生物は増殖せず生物的危害要因は重要な危害要因とはなりません。化学的危害要因としてはアレルギー物質の交差接触があり、これを防ぐためにアレルギー物質の適切な取り扱いが必要となります。また、食用精製加工油脂では、触媒の残存の可能性があるため、触媒が除去されていることの確認が必要です。また、マーガリン類、ショートニング、精製ラード及び食用精製加工油脂では機械器具を使用して製品を製造することから金属部品の脱落等による硬質異物の混入による物理的危害要因が考えられるため、ろ過工程の確認（ストレーナーの点検）及び金属探知機による確認が必要となります。

以上のことから、本手引書で対象としている製品では、マーガリン、ファットスプレッドの殺菌工程を重要管理とし、それ以外は一般衛生管理で十分対応できると考えます。

これらの内容も踏まえて、事業者の皆様は、自らが使用する原材料、製造方法、施設・設備等に応じて、本手引書を参考にして衛生管理に取り組んでください。これらの取り組みを進めることが、食品衛生法改正に伴うHACCPの義務化における、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施していることとなります。

日本マーガリン工業会
公益財団法人日本食品油脂検査協会