

HACCP の考え方を取り入れた ゆば製造業における 衛生管理計画作成の手引書



令和2年3月

京都湯葉製造販売事業協同組合

目 次

I. はじめに	1
II. ゆばの製品説明	1
III. ゆば製造における危害要因	2
IV. 製造工程と食品衛生上の注意事項	4
V. 衛生管理計画作成のポイント	7
VI. 一般衛生管理のポイントと手順	8
(1) 製造室の整理・整頓・清掃	8
(2) トイレの洗浄・殺菌	8
(3) 機械・器具の洗浄・殺菌と点検（設備の衛生管理）	9
(4) 使用水の管理	10
(5) 食品等の取扱い	11
(6) 冷蔵庫の温度管理	12
(7) 食品取扱者の衛生管理	12
(8) 手洗い	13
(9) 廃棄物及び排水の管理	14
(10) その他	15
VII. 様式と記入	
衛生管理計画	18
衛生管理計画（記入例）	19
一般衛生管理の実施記録	20
一般衛生管理の実施記録（生ゆば記入例）	21

I. はじめに

ゆば（湯葉、湯波）は、豆乳を煮立て、表面にできた薄皮をすくい上げて作る食品です。一説には、鎌倉時代後期に禅や喫茶とともに日本にもたらされたと言われていています。古くから精進料理の材料として利用されています。

京都湯葉製造販売事業協同組合は、HACCPの制度化に対応して、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画作成の手引書」を作成しました。製造に直接携わる従業員数が50人未満のゆば製造事業所を対象とします。

II. ゆばの製品説明

この手引書が対象とする製品は、「生ゆば」と「乾燥ゆば」です。油で揚げた「揚げゆば」や、調味料や他の食材と混合し調味した、ゆばを用いた惣菜の製造については、一般社団法人日本惣菜協会による「小規模な惣菜製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」などを参考にしてください。厚生労働省のホームページに掲載されています。

「生ゆば」には、串などですくい上げて（ゆば上げ）、豆乳を切ってから包装する製品^{*1}と、箸などですくい上げて豆乳を切らずに包装する製品^{*2}があります。いずれも包装後に冷却され、10℃以下で保存されます。冷却は、冷蔵庫に入れて行う場合、あるいは密封包装された製品では冷却水で20℃以下に冷却した後、冷蔵庫で冷却する場合があります。消費期限は、製造日から3～6日です。そのまま調味料をかけて食べるか、お吸い物などの具材として利用されます。

「乾燥ゆば」は、ゆば上げをして豆乳を切り、その後乾燥したものです。豆乳を切った後にある程度乾燥し、巻く、たたむ、結ぶ、裁断するなどの細工をした後に最終的に水分活性0.6程度まで乾燥します。乾燥によって微生物が増殖しにくい状態となっていますので、常温で保存が可能です。賞味期限は、製造日から6か月から1年です。料理の素材として加熱して利用されます。多くは、水などで戻してから調理されます。対象とする消費者は、いずれも一般の消費者です。また、料理屋などに料理の素材として提供する場合があります。

*1 豆乳を切ってから包装する製品：商品名として「引き上げゆば」、あるいは単に「生ゆば」などと呼ばれます。

*2 豆乳を切らずに包装する製品：商品名として「汲み上げゆば」、「つまみゆば」などと呼ばれます。容器に豆乳を加える場合もあります。

