

# HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

(かんしょ(さつまいも)でん粉製造小規模事業者向け)



全国澱粉協同組合連合会

令和2年2月

# 目 次

	頁
はじめに . . . . .	1
I. 衛生管理の取り組み（これから実施すること） . . . . .	3
II. かんしょ（さつまいも）でん粉の特性 . . . . .	4
III. かんしょ（さつまいも）でん粉製造工程 . . . . .	5
IV. 衛生管理のポイント . . . . .	9
V. 衛生管理の手順 . . . . .	10
<b>【工程の衛生管理】</b>	
1. 原料の受入確認	
2. 消石灰、包装資材の受入確認	
3. 使用水の管理	
4. 異物除去、金属除去、金属探知の確認	
5. 乾燥（水分の管理）	
<b>【環境の衛生管理】</b>	
6. 施設の衛生管理	
7. 設備機器などの衛生管理	
8. ねずみ及び昆虫対策	
9. 廃棄物・排水の衛生管理	
10. 従業員の衛生管理	
11. 保管運搬	
VI. 食品衛生上の問題発生時の対応 . . . . .	16
VII. 教育訓練 . . . . .	16
VIII. 記録の重要性 . . . . .	18
IX. 記入例 . . . . .	19
X. 様式 . . . . .	21
XI. 資料 . . . . .	23

## はじめに

平成 30 年 6 月、食品衛生法が改正され、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となります。HACCP とは、安全で衛生的な食品を製造するために国際的に基本とされている食品安全の管理手法です。

今後、HACCP の制度化に伴い、すべての食品等事業者は一般衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理のための計画（衛生管理計画）を作成し、それを実施していくこととなります。

これを受け、かんしょでん粉製造業界では、HACCP 制度化への速やかな対応と更なる食品安全の推進を図るため、今般、製造に携わる従業員 50 名未満の事業者向けに「かんしょでん粉製造業における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成しました。

かんしょでん粉の規格は、農産物規格規程などに示されています。この「手引書」では規格規程に合致する品質のかんしょでん粉を製造するため、工程や衛生環境について、食品衛生、食品安全上の注意点とその管理の方法などについて取りまとめています。

かんしょでん粉の危害要因として、原料に由来する病原微生物の生残（生物的危害要因）、原料に由来する基準外の残留農薬の存在（化学的危害要因）、原料や製造工程に由来する硬質異物の混入（物理的危害要因）がありますが、病原微生物の生残については増殖しない水分（水分活性）の管理、基準外の残留農薬については農薬管理の確認、硬質異物については篩・金属検出機などの点検など、重要管理点としてではなく、一般衛生管理での管理が可能です。

今後、当業界が行っていく衛生管理は、これまで以上にお客様に安心・安全なかんしょでん粉をお届けするために取り組むものです。取り組むべき一般的な衛生管理と製造工程に応じた管理方法をあらかじめ「衛生管理計画」として整理して文書にし、実施し、これを確実に記録することです。

つまり、衛生管理計画（取り組み内容）やその記録により、衛生管理を「見える化」することです。

かんしょでん粉は、古くから広くお使いいただいている大事な食品、食品素材です。

本手引書をもとにして、それぞれの「衛生管理計画」を作成し、実施し、記録し、かんしょでん粉をこれまで以上に安全な製品、お客様から信頼を得られる製品としていきましょう。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書  
( かんしょ (さつまいも) でん粉製造小規模事業者向け )  
全国澱粉協同組合連合会 HACCP 委員会

委員長	廣瀬 克彦	有限会社廣瀬澱粉
委員	川畑 光夫	市丸産業株式会社
	佐多 弘太郎	加治佐澱粉工業株式会社
	玉田 紀一郎	福井澱粉有限会社
	榎木 靖	株式会社廣八堂
	田中 勉	株式会社サナス
	中村 眞一	有限会社中村澱粉
アドバイザー	小野満 信隆	株式会社サナス
事務局	鈴木 義和	全国澱粉協同組合連合会
	松山 廣澄	全国澱粉協同組合連合会
会長	中原 浩一	全国澱粉協同組合連合会
副会長	本坊 一浩	全国澱粉協同組合連合会