

ハ サ ッ プ
HACCP の考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書

(仕上茶・抹茶工場向け)



全国茶商工業協同組合連合会

目 次

I. はじめに	1
1. お茶の製造工程	2
(1) 生葉と発酵	2
(2) 荒茶(含 碾茶)製造工程	3
(3) 仕上茶・抹茶製造工程	3
2. 仕上茶・抹茶の危害要因と対策	4
II. 製造工程と製品の特性について	5
<仕上茶>	5
<抹茶(業務用)>	6
<抹茶(小売用)>	7
III. 仕上茶・抹茶製造者における衛生管理	8
1. 実施すること	8
(1) 衛生管理計画の作成	8
(2) 計画に基づく実施	8
(3) 確認・記録	8
(4) 振り返り	8
2. 一般衛生管理のポイントと手順例	9
(1) 原料・包材の受入確認	9
(2) 製造場の整理・整頓・清掃・清潔・習慣(5S)	10
(3) 機械・器具の清掃と保守・点検	11
(4) 作業者の健康管理・衛生的作業服の着用	14
(5) 手洗い	15
(6) トイレの清掃	17
(7) その他	18
3. 重要管理のポイントと手順例	19
(1) 異物検出機の作動確認	19
IV. 様式	20
衛生管理計画	20
衛生管理計画(記入例)	21
一般衛生管理の実施記録	22
一般衛生管理の実施記録(記入例)	24
重要管理の記録・異物検出機の作動の確認	26
重要管理の記録・異物検出機の作動の確認(記入例)	27

「IV. 様式」は、書式例ですが、そのままコピーして使用するか、各社で既に使用している記録様式等がある場合は、それを活用し記録をしてください。なお、すべてこの記録様式に統一する必要はありませんが、不足分を新たに作成する場合は、この記録様式を参考としてください。

I. はじめに

全国茶商工業協同組合連合会は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（仕上茶・抹茶工場向け）」を作成しました。

この手引書は、製造に携わる従業員数50名未満の事業者を対象としています。対象となる食品は、国内で生産された荒茶と碾茶から「仕上茶・抹茶製造工程」により作られた飲用の「仕上茶」と「抹茶」です。なお、荒茶（含 碾茶）の製造は、採取とみなされ、仕上茶と抹茶の原料となるものなのでその工程は、本手引書の対象とはしません。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは、特別な対策を要求するものではなく、食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理と製造工程に応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する一連の作業のことです。そして、これらの衛生管理の取り組みを計画や記録により、「見える化」することです。

本手引書を活用することにより、お客様にも自信を持って製品を提供できるようになると思います。

全国茶商工業協同組合連合会