

HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

乾し椎茸小分け事業者、乾し椎茸加工事業者向け



令和2年3月

全国椎茸商業協同組合連合会

目 次

| | |
|-------------------------------|----|
| 【1】 はじめに | 1 |
| 【2】 本手引書の目的 | 2 |
| 【3】 乾し椎茸の衛生上の特性 | 3 |
| 【4】 特に気をつけること | 4 |
| 【5】 乾し椎茸の取り扱い（小分け）の危害要因 | 5 |
| 【6】 乾し椎茸の加工（スライス）の危害要因 | 6 |
| 【7】 衛生管理計画 | 8 |
| （様式1）衛生管理計画 | 9 |
| （様式2）衛生管理計画（スライス加工） | 10 |
| 衛生管理計画の記入例 | 11 |
| 【8】 衛生管理の手順書 | 12 |
| 基本の手洗い手順 | 15 |
| 【9】 記録表 | 19 |
| （様式3）衛生管理記録表 | 20 |
| （様式4）衛生管理記録表（スライス加工） | 21 |
| 衛生管理記録表の記入例 | 22 |

【1】はじめに

本手引書は従業員の数が50人未満の乾し椎茸小分け事業者、加工事業者を対象とした「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理」の手引書です。

本手引書において乾し椎茸小分け事業者とは、乾し椎茸を市場等で入手し、袋詰めやパック詰めにして販売単位に小分け販売する事業者を指します。乾し椎茸加工事業者とは、乾し椎茸を市場等で入手し、スライスしたり、細かく刻んだりした乾し椎茸を袋詰めやパック詰めにして販売する事業者を指します。

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、全ての食品関係事業者がH A C C Pに沿った衛生管理を取り入れることが求められており、小規模の乾し椎茸小分け事業者、加工事業者であっても例外なく対象となります。

本手引書に記載している「H A C C Pの考え方を取り入れた衛生管理」とは、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、衛生管理計画を立てて、計画通りに実施し、食品の安全確保の取り組みを記録して「見える化」していくものです。