

HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

(小規模な豆腐類製造事業者向け)

豆腐・豆乳・オカラ編

日 本 豆 腐 協 会
一般財団法人 全国豆腐連合会

目 次	(頁)
I. はじめに	1
II. 対象食品	2
III. この衛生管理の対象となる豆腐製品の事業者の規模及び一般的な製造工程	
1. この衛生管理の対象となる事業者の規模	3
2. 重要管理のポイントについて	3
3. この衛生管理の対象となる一般的な製造工程	4.5
IV. 豆腐(豆腐・豆乳・オカラ)の製造における衛生管理	
1. 実施すること	6
(1) 衛生管理計画の作成	6
(2) 計画に基づく実施	6
(3) 確認・記録	6
(4) 振り返り	6
2. 一般衛生管理のポイントと手順(どの製品にも共通してあてはまる事項)	7
(1) 原材料の受け入れ・保管の確認	7
(2) 大豆の洗浄	8
(3) 製品の冷却温度・時間の確認(包装後の冷却温度、時間の確認)	9
(4) 製造室の整理・整頓・清掃	10
(5) 機械・器具の洗浄、消毒・殺菌及び破損の確認	11
(6) トイレの洗浄、消毒	12
(7) 従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等	12
(8) 衛生的な手洗いの励行	13
(9) 従業員の教育	16
(10) その他(使用水の管理、廃棄物管理、保健所への報告等)	17
3. 重要管理のポイントと手順(製造工程で注意すべき事項)	18
(1) 大豆(呉液、生豆乳等を含む)の煮沸温度・時間の確認	18
(2) 「充填豆腐」の加熱・殺菌温度及び時間の確認	19
(3) チラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認	19
<p style="color: red;">(1)と(3)は、「絹ごし豆腐」「木綿豆腐」「充填豆腐」「寄せ豆腐」「オカラ」のすべての製品で管理が必要です。</p>	
V. 様式	
これをコピーして使用しましょう。	
1. 記録しましょう	21
2. 記録を保管しましょう	21
3. 振り返りましょう	21
(1) 衛生管理計画	22
衛生管理計画(記入例)	23
(2) 一般衛生管理の実施記録	24
一般衛生管理の実施記録(豆腐類記入例)	25
(3) 重要管理計画	26
重要管理計画(記入例)	26
(4) 重要管理の実施記録	27
重要管理の実施記録(記入例)	28

I. はじめに

日本豆腐協会では「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な豆腐製造事業者向け）」を平成30年3月に作成しましたが、この度、その改訂版を作成しました。

この手引書は、「絹ごし豆腐」「木綿豆腐」「充填豆腐」「寄せ豆腐」「豆乳」「オカラ」（以上、総称して「豆腐類」という。）を対象としています。これらを使用する事業者様にとって使いやすい手引書にまとめました。

これらの製造の衛生的な危害要因の生物的危害要因に対しては、食中毒などの病原性微生物が原料から入ることが考えられます。その為、大豆を煮沸することが重要です。また、充填豆腐（食品表示基準では、包装豆腐）においては、製造基準による適切な温度と時間の加熱殺菌が微生物の増殖を制御するために重要な工程です。包装後、加熱殺菌後、製品温度が下がっていないと微生物が増殖し、製品が腐敗する可能性があるため、速やかな冷却と冷蔵保管が微生物の増殖を防ぐために重要です。

よって、豆腐類の製造では、豆腐の製造基準に基づき原料となる大豆の煮沸温度・時間の確認、充填豆腐の加熱・殺菌温度及び時間の確認、さらにチラー水冷却槽、冷蔵庫、販売ケースの温度の確認が重要管理点となります。

化学的危険要因に対しては、製造室にアレルギー物質が保管される場合は、設備からの混入や誤表示の防止が大切です。原料の大豆は、大豆アレルギーを持つ人が食べるとアレルギーを生じます。このため、原材料欄に大豆と表示し、注意喚起することで危害の発生を防ぎます。大豆以外の食物アレルギーを含む原料を使用しているときは、原料の保管や人・設備の衛生管理、食品の取り扱いといった一般衛生管理が重要となります。

物理的危険要因に対しては、硬質異物の混入防止が大切です。設備からの異物混入の防止、施設・設備のメンテナンス等の一般衛生管理が重要となります。特に、オカラにおいて、大豆の精選、洗浄をしっかりと行うことにより異物混入防止につながります。

今取り組んでいる衛生管理と製品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、その対策を実施し、記録する、この一連の作業により、これまで実施してきた衛生管理を「見える化」することができます。

これにより、今まで以上に、安全な製品づくりをするための衛生管理に取り組むことができ、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。

日 本 豆 腐 協 会
一般財団法人 全国豆腐連合会