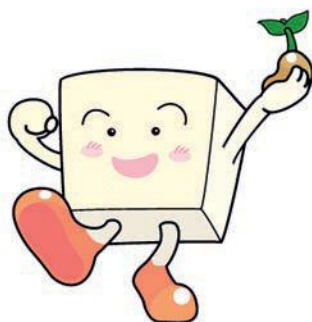


本手引書作成にあたり、ご指導、ご協力いただいた厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課、農林水産省食料産業局食品製造課、(一財)食品産業センター技術環境部、当協会作業部会委員の皆様に厚く御礼申し上げます。

HACCP手引書作成(豆腐類改訂)作業部会委員

| | | |
|-----------|----------|--------|
| (株) 川西 | 代表取締役 | 川西 聰一郎 |
| (有) 土佐屋 | 副代表 | 川田 学 |
| (株) 富岡食品 | 品質管理室 室長 | 大木 康弘 |
| 三好食品工業(株) | 品質管理部 部長 | 森 欣弥 |
| 日本豆腐協会 | 専務理事 | 町田 秀信 |



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書 (小規模な豆腐製造事業者向)

豆腐・豆乳・オカラ編

令和2年2月第二版

発行 日本豆腐協会／(一財)全国豆腐連合会

本手引書の著作権は、日本豆腐協会、(一財)全国豆腐連合会、(一財)食品産業センターに帰属します。

本手引書は、改変や商用利用する場合を除き、自由にご利用いただけます。

【改訂箇所】

2020年3月5日 改訂第2版

・手引書の対象食品に豆乳及びオカラを追加し、全体を見直しました。

| 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 |
| (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。 | |
| V. 様式 | |
| 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 |

これをコピーして使用しましょう。

2018年3月30日 初版発行

| 目次 | (頁) |
|------------------------------------|-------|
| I. はじめに | 3 |
| II. 豆腐の一般的な製造工程とこの衛生管理の対象となる事業者の規模 | 4、5 |
| III. 豆腐製造事業者における衛生管理 | 6 |
| 1. 実施すること | 6 |
| 2. 一般衛生管理のポイントを確認しましょう | 12 |
| 3. 重要管理ポイントを確認しましょう | 23 |
| 4. 記録しましょう | 27 |
| 5. 記録を保管しましょう | 28 |
| 6. 振り返り | 28 |
| IV. 様式 | |
| 1. 豆腐製造事業者の衛生管理計画 | 8、9 |
| 2. 一般衛生管理の実施記録 | 29、30 |
| 3. 重要管理の実施記録 | 31 |
| V. 手順書 | 32 |
| (一般衛生管理) | |
| 1. 原材料の受け入れ・保管の確認 | 32 |
| 2. 大豆の洗浄 | 32 |
| 3. 製品の冷却温度・時間の確認 | 33 |
| 4. 製造室の整理・整頓・清掃 | 33 |
| 5. 機械・器具の洗浄・消毒・殺菌 | 34 |
| 6. 機械・器具の破損の確認 | 34 |
| 7. トイレの洗浄・消毒 | 34 |
| 8. 従業員の健康管理・衛生的な作業衣の着用等 | 35 |
| 9. 衛生的な手洗い実施の確認 | 36 |
| (重点管理) | |
| 1. 大豆(呉液、生豆乳等を含む)の煮沸温度・時間の確認 | 37 |
| 2. 充填豆腐の加熱・凝固温度、時間の確認 | 37 |
| 3. 販売ケース、冷蔵庫、チラー水槽の温度の確認 | 38 |
| これをコピーして使用しましょう。 | |
| 1. 豆腐製造事業者の衛生管理計画(別紙1、2) | 39～40 |
| 2. 一般衛生管理の実施記録(別紙3) | 41 |
| 3. 重要管理の実施記録(別紙4) | 43 |