

HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

(小規模なエキス調味料製造事業者向け)

2020年3月

日本エキス調味料協会

目 次

| | |
|------------------------------|----|
| I. はじめに | 2 |
| II. 製品特性 | 3 |
| III. 製造工程 | 4 |
| IV. 衛生管理 | |
| 1. 実施すること | 8 |
| 2. 一般衛生管理のポイントと手順 | 9 |
| 3. 重要な衛生管理のポイントと手順 | 16 |
| □記録書式（様式と 記入例 ） | |
| 衛生管理計画 | |
| 一般衛生管理のポイント | 18 |
| 重要な衛生管理のポイント | 20 |
| 一般衛生管理の実施記録 | 22 |
| 重要な衛生管理の実施記録 | |
| 1. 加熱の温度と時間の管理 | 24 |
| 2. 濃縮時の Brix 値の管理 | 26 |
| ■参考書式 | |
| 原材料受入れチェック表（様式と 記入例 ） | 28 |
| 設備・器具の洗浄・清掃マニュアル（例） | 30 |
| ※参考資料 | 31 |

I. はじめに

日本エキス調味料協会は、エキス調味料の製造に携わる従業員数 50 名未満の事業者を対象とした、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模なエキス調味料製造事業者向け）」を作成しました。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは、食中毒予防の三原則を基本に、人の健康を害する危害要因である生物的危険要因、化学的危険要因、物理的危険要因をコントロールすることです。

今取り組んでいる衛生管理とエキス調味料の製造工程に応じた重要な衛生管理のポイントを、予め衛生管理計画として作成し、実施し、記録するという一連の作業が必要となります。

すなわち、計画や記録により、衛生管理を「見える化」するということです。

「エキス調味料」には JAS 法の規定はありません。食品表示法では、別表第 1 の「その他の調味料」に含まれます。日本エキス調味料協会では自主基準としての「エキスの規格に関するガイドライン（平成 21 年 12 月改訂版）」を作成し、調味料としてのエキスの定義を次のように定めています。

エキスの定義

食品として用いられる農・水・畜産物を原料^①として、衛生的管理の下に抽出又は搾汁、自己消化、酵素処理、精製、濃縮等により製造し^②、原料由来の成分を含有するもの、またはこれに副原料、呈味成分を加えたもので^③、食品に風味を付与するものをいう。

補注 ① 原料の中に酵母を含む。

② 1. 抽出にアルコール抽出を含む。

2. 抽出又は搾汁、自己消化、酵素処理は、これらの単独及び組合せを含む。

3. 精製、濃縮等は必要に応じて行う。

③ 副原料、呈味成分の添加は、必要に応じて行う。

但し、本手引書では、副原料、呈味成分を加えたもの、アルコール抽出によるものは対象としません。また、レトルト殺菌、無菌充填包装したのも対象としません。

事業者の皆様は、自らが使用する原材料、製造方法、施設・設備等に応じて、本手引書を参考にして、より安全な製品づくりのための衛生管理に取り組んでください。これらの取り組みを進めることが、食品衛生法改正に伴う HACCP 制度の義務化における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を実施していることとなります。

この手引書は、厚生労働省の「食品衛生管理に関する技術検討会」において内容を確認されたものです。

日本エキス調味料協会