

HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書

(甘蔗分蜜糖製造事業者向け)



日本甘蔗糖工業会
日本分蜜糖工業会

目 次

I. はじめに	1
II. 本手引書の概要	2
1. 対象事業者と対象品目	2
2. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の基本	2
III. 甘蔗分蜜糖の定義と特性	3
IV. 甘蔗分蜜糖の製造工程と危害要因分析	4
1. 甘蔗分蜜糖（原料糖・直消糖別）の製造工程	4
2. 甘蔗分蜜糖の製造における危害要因分析	6
V. 甘蔗分蜜糖製造事業者における衛生管理	7
1. 各社事業所（工場）において実施すること	7
2. 衛生管理計画作成における一般衛生管理のポイントと手順	7
3. 一般衛生管理計画の作成様式（事例）	11
4. 一般衛生管理実施の記録様式（事例）	15
5. 記録と振り返り	21
6. 記録の保管	21
(参 考)	
別紙 1. 原料糖のみを製造している事業所の一般衛生管理計画作成様式	22
別紙 2. 直消糖を製造している事業所の一般衛生管理計画作成様式	23
別紙 3～7. 一般衛生管理実施の記録様式（1）～（5）	25～31

I. はじめに

平成30年6月13日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、原則として、すべての食品関係事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理の実施が制度化（義務化）されることになりました。

HACCPとは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

このHACCPに沿った衛生管理は、コーデックス委員会のガイドラインに基づくHACCPの7原則に基づいて、衛生管理計画を作成し、それを実施、記録管理するという「HACCPに基づく衛生管理」が原則となりますが、食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である小規模事業者は、厚生労働省が内容を確認した手引書に則って衛生管理を実施する「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」についても認められることになりました。

このため、このようなHACCPに沿った衛生管理の制度化に当たり、日本甘蔗糖工業会及び日本分蜜糖工業会は、甘蔗分蜜糖（原料糖・直消糖）を製造する事業所（工場）を対象に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施するための一般衛生管理のポイントと手順を示したうえで、衛生管理計画の作成様式とその実施に当たって監視記録する方法等について事例を示した手引書を作成しました。

ついで、本手引書を活用し、各事業所で衛生管理計画を作成することによって、これまでの衛生管理を改めて「見える化」とするとともに、その実践によって、会員各社における甘蔗分蜜糖製造に係る安全性と信頼性の更なる確保が推進されることを祈念いたします。

