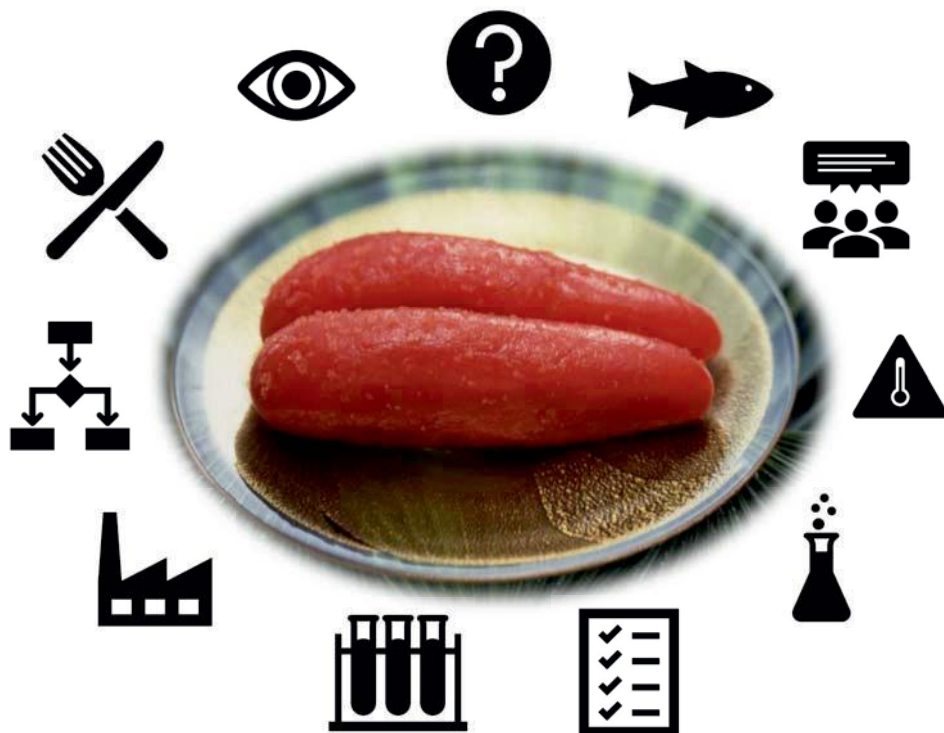


辛子めんたいこ 小規模事業者向け

HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための手引書



全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会

目次

	頁
I はじめに -----	1
II 製造工程と製品特性について -----	3
1 言葉の定義 -----	3
2 工程の概略図 -----	3
3 対象となる製品 -----	4
4 個別工程と管理点 -----	6
(1) たらこ製造 -----	6
(2) 辛子めんたいこ製造 -----	7
(3) ① 辛子めんたいこあえもの製造（副原料の加熱無し） -----	8
② 辛子めんたいこあえもの製造（副原料の加熱有り） -----	9
(4) 製品化 -----	10
(5) 販売 -----	11
III 一般衛生管理のポイントと手順 -----	12
1 従業員の健康管理・衛生的作業服の着用 -----	13
2 手洗いについて -----	17
3 製造場の衛生管理（整理・整頓・清掃） -----	19
4 原材料・包材の受け入れの確認 -----	21
5 機器・器具の清掃または洗浄と保守・点検 -----	22
6 トイレの清掃 -----	23
7 その他 -----	24
8 販売時における管理 -----	25
IV 重要な衛生管理のポイントと手順 -----	28
1 亜硝酸ナトリウムの管理 -----	28
2 菌の増殖の管理 -----	29
3 異物混入の防止 -----	30
V 様式 記入用紙と記入例 -----	31
一般衛生管理計画の様式 -----	31
一般衛生管理計画の様式（記入例） -----	32
重要な衛生管理計画の様式 -----	33
重要な衛生管理計画の様式（記入例） -----	34
一般衛生管理の実施記録様式 -----	35
一般衛生管理の実施記録様式（記入例） -----	36
重要な衛生管理の実施記録様式と記入例 -----	37
（たらこ製造） -----	37
（辛子めんたいこ製造） -----	39
（辛子めんたいこあえもの製造） -----	41
（製品化） -----	43
（販売） -----	45
（製造施設の温度管理－作業室内・冷蔵庫・冷凍庫） -----	47
【参考資料】 リステリア菌（<i>L.monocytogenes</i>：LM）による食中毒について -----	49

I はじめに

全国辛子めんたいこ食品公正取引協議会では、「辛子めんたいこ小規模事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成しました。

本手引書の対象品目は、「辛子めんたいこ」、および辛子めんたいこと他の食材を混合した「辛子めんたいこあえもの」を対象としています。また、対象となる事業者の従業員規模は、一施設 50 人未満の小規模事業者向けとしています。

「辛子めんたいこ」とは、すけとうだらの卵に唐辛子を原料とする調味液等で味付けしたものです。「辛子めんたいこあえもの」とは、くらげ、かずのこ、いか、あわび、椎茸その他の農水産物を辛子めんたいこであえたものです(この手引書では、副原料を使用しない辛子めんたいこのバラコについては、「バラコ製品」として辛子めんたいこあえもの製造の工程に含めています)。

辛子めんたいこおよび辛子めんたいこあえものは、生食であり、あえもので部分的な殺菌工程があるのみです。また、たらこの主原料であるすけとうだらの卵はもともと無菌ですが、たらこおよび辛子めんたいこの水分活性(Aw)は約 0.94 程度、塩分は約3~5%、pH は約 6.0 前後であり、食中毒菌の生育を完全に抑えるものではありません。

生物的危害要因として、一般的に水産物には、(1)魚が保有する病原細菌、(2)魚体内に内在する寄生虫が存在する可能性があります。主原料であるすけとうだらの卵においては、北海道以北の真冬の冷たい海で、かつ水深数百メートルで漁獲されることから、腸炎ビブリオの生存環境とは一致せず汚染されるリスクは非常に低いと判断できます。(2)寄生虫(アニサキスを含む)については、FDAによると-20℃以下で7日間の冷凍により死滅するとの見解が出ています。辛子めんたいこの原料は、ほぼすべてが-20℃以下で冷凍されますので、リスクとして想定する必要はありません。

危害要因として注意が必要なのは、製造時の作業員や設備・器具等からの交差汚染、不適切な温度管理による食中毒菌の増殖です。これらは、一般衛生管理である従業員や施設・設備の衛生管理に加え、特に原料や製品等の低温管理といった食品の取扱いが重要です。また辛子めんたいこあえものに使用する農水産物に関しては、使用する食材により想定される危害要因を、大量調理マニュアル等を参考にした加熱や殺菌にて危害要因の低減を行います。さらに、近年ではリステリア菌(*L.monocytogenes*: LM)による食中毒も米国を初めEU・カナダでも問題となつていますが、これまでに国内においてはLMの食中毒は発生しておりません。適切な衛生管理(温度管理、Aw管理)を行うことでLMの危害要因を制御することができます(※P.49【参考資料】を参照)。

化学的危険要因は、水産物の潜在的なものとして、ヒスタミンがありますが、すけとうだらにおいては魚肉中に含まれるヒスチジンの含量が少ないことから危険要因とす