

HACCP の考え方を取り入れた 衛生管理のための参考手引書

加工品出荷者向け

令和2年9月

作成：JA しまね 販売戦略室

HACCP(ハサップ)の導入が制度化されました

食品衛生法の改正に伴い、令和2年6月1日より HACCP(ハサップ)の導入が制度化されました。HACCP とは、食品を製造する際に加工者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握して安全を確保するための管理手法のことです。

制度が始まると、原則すべての食品加工業者に HACCP の導入が義務化されます。直売所に加工品を出している皆さんも例外ではありません。従業員数 50 人以下の小規模事業者については、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を行います。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは？



- ① 衛生管理計画を作る
- ② 計画を実施する
- ③ 実施したことを記録・保存する



<食品衛生の基本となる5S 活動>

食品の安全性を向上させていく上で基本となる5S 活動は、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「習慣」のローマ字の頭文字(5S)をとって名付けられました。5S 活動を実行し、食品の製造環境や製造機械・器具を清潔に保つことで、製品の二次汚染や異物混入を予防することができます。一般衛生管理をより確実にするために徹底しましょう。

施設の衛生管理は5S が基本！

1. **整理**
必要なもの、不必要なものを区別して、不要なものは捨てる
2. **整頓**
必要なものを整理・分類して、必要な時に取り出せるようにする
3. **清掃**
作業場を綺麗に清掃してゴミ・汚れが目立つようにする
4. **清潔**
清潔にして、綺麗な状態を保つようにする
5. **習慣**
整理・整頓・清掃・清潔の4S を習慣づけて毎日実行する

< 衛生管理マニュアル >

1. 原材料の受入・保管

<なぜ必要なのか>

カビが生えているもの、腐敗しているもの、包装が破れているもの、消費期限が過ぎているもの、保存方法が守られていない原材料には**有害な微生物の汚染**や**異物が混入**している可能性があるため確認する必要があります。

<いつ>作業前、作業中

<どのように>

- ・原材料の見た目、臭い、賞味・消費期限、保存方法を確認。
- ・原材料に異物、汚れ、痛みがないか確認する。

目視等で状態を確認しましょう！

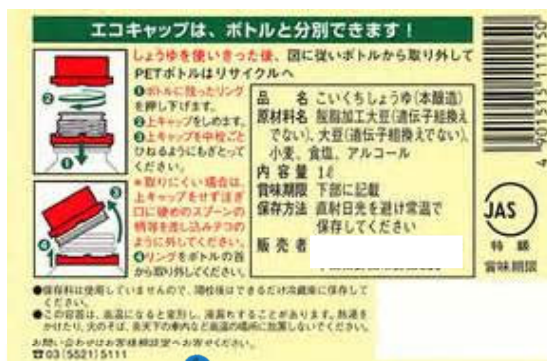
<問題があった時>

- ・状態が悪いものは部分的に切り取るか廃棄する。
- ・異物があった場合は取り除く。
- ・汚れが付いていたら水で洗い流す。
- ・賞味・消費期限がすぎているものは廃棄する。



原材料の状態を確認！

- ☒ 痛んでないか
- ☒ 異物がついてないか
- ☒ 汚れがついてないか・・・等



原材料の情報を確認！

- ☒ 賞味、消費期限が切れてないか
- ☒ 保存方法を確認
- ☒ アレルギーの確認・・・等



☑保管の際に注意すること

- ・原材料は床面からの汚染を防ぐため、すのこ等の上に置き、床に直置きしない
- ・冷蔵庫内は、相互汚染防止のため、原材料の種類ごとに区画して保存する
- ・加工食品や調味料等で保存方法が記載されている場合はその方法に従う
- ・野菜や果実は直射日光の当たらない場所で保管する
- ・冷蔵庫、冷凍庫で保管する場合、詰め込みすぎに注意する

2. 食品取扱者の衛生管理

＜なぜ必要なのか＞

従業員が**下痢・嘔吐している場合**や**手指に傷等がある場合**、食品を汚染し、食中毒が発生する危険性があります。また、汚れたままの作業着の着用や指輪や時計等の装飾品の外し忘れは、**食品を汚染したり、異物混入の原因**になる可能性があります。

＜いつ＞作業前、作業中など

＜どのように＞

- ① 下痢や嘔吐などの症状がないか確認します。
- ② 手指に傷がないか確認します。
- ③ 清潔な服装をしているか確認します。装飾品は全て外しましょう。
- ④ 髪を清潔に保ち、必要な場合は髪を結びます。



＜問題があった時＞

- ・下痢や嘔吐などの症状があった場合は、その日の作業は取りやめ病院へ行きましょう。治るまでは作業に従事しないこと。
- ・手に傷がある場合には、耐水性絆創膏をつけた上から手袋を着用します。



＜食品加工の服装＞

清潔な作業服、帽子(頭巾)、はきものを用い、使い捨てのマスク、手袋を使用します



3. 製造設備・使用器具の管理

＜なぜ必要なのか＞

製造設備や器具が破損等している場合、**異物混入の原因**になる可能性があります。

＜いつ＞作業前、作業後等

＜どのように＞器具の破損やネジの緩み等を確認する。

＜問題があった時＞

- ・作業前に問題があった場合は、ネジの緩み等は締め直してから作業を開始する。
- ・器具が破損していた場合は破棄する。
- ・器具類に汚れ等が残っていた場合は再度洗浄し、消毒する。



4. 手洗い

＜なぜ必要なのか＞

- ・**手洗いは食品衛生の基本**です。手は色々な場所に触れるため、様々な汚れや微生物が付着しており、食品を汚染する可能性があります。

＜いつ＞

- ・作業前、トイレの後、食品に触れる前、不衛生なものに触れたとき、清掃を行った後、卵の殻に触れた後、作業の変わり目、作業後など

＜どのように＞

- ・マニュアルに沿った衛生的な手洗いを行う。

＜問題があった時＞

- ・再度、衛生的な手洗いを実施する。
- ※液体石鹸と流水による手洗いが推奨されます。また、手を拭く際には布製のタオルだと汚染リスクが高まるため、ペーパータオルを推奨。



5. 二次汚染・交差汚染の防止

＜なぜ必要なのか＞

器具等の洗浄・消毒が不十分で、汚れが付着していると**微生物が増殖**しやすくなります。また、汚染された器具等の使用により、他の食品に有害な微生物の汚染を広げてしまう可能性があるため、**洗浄・消毒を徹底**する必要があります。

＜いつ＞作業前、作業中、作業後等

＜どのように＞

- ・調理器具は扱った都度、十分に洗剤で洗浄し、消毒用アルコールで殺菌する。
- ・ふきん、タオル等・・・水洗いした後、洗剤で洗浄する。水道水で洗剤を流した後、可能であれば沸騰したお湯で5分間以上煮沸殺菌、または殺菌剤で殺菌し、よく乾燥させ清潔な場所で保管する。
- ・調理器具類(ボウル・包丁・鍋類・食器等)・・・スポンジやたわしに洗剤を付けて

洗浄し流水ですすぐ。可能であれば沸騰したお湯で5分以上煮沸殺菌、または殺菌剤で殺菌し、よく乾燥させ清潔な場所で保管する。

<問題があった時>

- ・使用時に調理器具に汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄する。
- ・作業後には器具を洗剤で洗浄し、消毒用アルコールを噴霧し殺菌する。

☑床面からの跳ね水に注意

食品や移動性の器具・容器の取扱いは、床面からの跳ね水等による汚染を防止するため、床から 60cm 以上の場所で行いましょう。

6. 施設の衛生管理(トイレを含む)

<なぜ必要なのか>

施設での食品残渣などの汚れは、**微生物や昆虫等の重要な栄養源**になるため、施設は**常に清潔にすることが大切**です。トイレも糞便に由来する微生物で汚染されやすい場所です。清掃、消毒を心がけましょう。

<いつ>作業後など

<どのように>

- ・床、排水溝、トイレは毎日清掃し、消毒する。
- ・換気扇フィルターや天井、照明器具は清掃する(月一回以上)⇒定期点検
- ・天井、壁、窓に汚れや破損がないか点検する(月一回以上)⇒定期点検

<問題があった時>

- ・作業中に施設の汚れを確認した場合は、その都度清掃し、消毒する。



【台所用漂白剤を用いた消毒液の作り方】

市販の塩素系台所用漂白剤(約5～6%)を希釈します



- ①1Lの水に漂白剤5ccを入れる。
- ②6Lの水に漂白剤25ccを入れる。

250 倍希釈

1Lの水に漂白剤25ccを入れる。

50 倍希釈

250 倍希釈・・・調理器具や布巾の浸け置き消毒、調理台の拭き掃除など

50 倍希釈・・・トイレなど、汚染度の高い場所の消毒

8. 廃棄物の取扱い

＜なぜ必要なのか＞

廃棄物によって食品が汚染される可能性があります。汚染がないよう廃棄物の管理を行いましょう。

＜いつ＞作業後

＜どのように＞

- ・施設内のゴミをゴミ捨て場に毎日捨て、廃棄物の管理状況を確認する。

＜問題があった時＞

- ・ゴミなどが散乱していた場合は周囲を清掃し、廃棄物を適切に指定の場所で保管する。

7. ネズミ・虫対策

＜なぜ必要なのか＞

ネズミ及び昆虫などの有害生物が製造環境内へ侵入や発生することで、**二次汚染や異物混入を起こす**可能性があります。

＜いつ＞作業前、作業中など

＜どのように＞

- ・作業前には虫、ネズミが侵入していないか確認する。
- ・防虫設備の点検を行う(月一回以上)⇒定期点検

＜問題があった時＞

- ・侵入経路を塞ぎ、発生場所をなくす。場所によっては駆除作業を行う。
- ・専門業者に依頼した場合は実施記録を1年以上保管する。
- ・餌になるような食品残品、ゴミの処理はされているか確認する。

※ネズミや虫の侵入を防ぐために施設の隙間や穴は塞ぎ、扉を閉め、窓には網戸を設置する。



8. 使用水の管理

＜なぜ必要なのか＞

食品取扱施設で使用する水及び氷は食品製造用水を使用することとなっています。管理不十分な水を使用すると食中毒や異物混入の原因となります。

＜いつ＞作業前

＜どのように＞使用水の味、臭い、色、にごりを確認する。

＜問題があった時＞

- ・原因を確認し、すぐ改善できない場合は作業を中止する。(水道水の場合)
- ・原因を確認し、すぐ改善できない場合は水道水を使用する。(水道水以外の場合)

【水道水以外の水を使用する場合】

水道水以外の水(井戸水など)を使用する場合は、**年に1回以上水質検査を行います**。その際の成績書は1年以上保管しましょう。⇒定期点検

< 重要管理点のポイント >

1. 洗浄・殺菌

<いつ> 洗浄・殺菌時

<どのように>

- ・次亜塩素酸ナトリウム溶液(100ppm で 10 分間又は 200ppm で 5 分間)の浸漬、もしくは土砂や昆虫等の異物を除去した後、食品製造使用水を用いた流水で十分に洗浄する。(例:流水で3回十分に洗浄する)

<問題があったとき>

- ・濃度又は浸漬時間が不足した場合は適切な濃度に調整し再殺菌する。
- ・洗浄が不十分であった場合には、再度流水で十分に洗浄する。

【参考】次亜塩素酸ナトリウム濃度の調整

次亜塩素酸ナトリウムを用いて殺菌液 200ppmを作る際の調整量は次の通りです

原液濃度	原液量	加水量
次亜塩素酸ナトリウム6%	10mL	3L
次亜塩素酸ナトリウム12%	5mL	3L

(出典:小規模な野菜乾燥粉末製造事業者における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の手引書)

2. 加熱殺菌

<いつ> 加熱殺菌工程

<どのように> 殺菌に十分な時間と温度を要していたか確認をする。

<問題があった時> 該当商品を再度加熱する。

☑チェックポイント

中心温度75度以上・1分間以上加熱すると食中毒菌がほとんど死滅します。中には一部生存するものがあるため、加熱殺菌後は細菌が増えやすい温度帯を避けるよう自然放熱ではなく、直ちに流水で冷却しましょう。

3. 目視確認(検品)

<いつ> 出荷前

<どのように> 目視で異物が混入していないか確認する。

<問題があった時>

作業中に目視確認により異常を確認したら直ちに作業を止めて異物の除去及び裁断野菜の選別や廃棄を行う。

☑製造工程内でも異物確認を行いましょ

製造工程内での器具、機械の破損などによる異物発生を防ぐため、作業中においても器具の点検を行う必要があります。また、野菜等の裁断時に「ガリッ」「ガツツ」等の異常音があった時は、直ちに作業を止めて確認をしましょう。刃こぼれ等があれば、裁断野菜の選別や廃棄を行います。

～様式一覧～