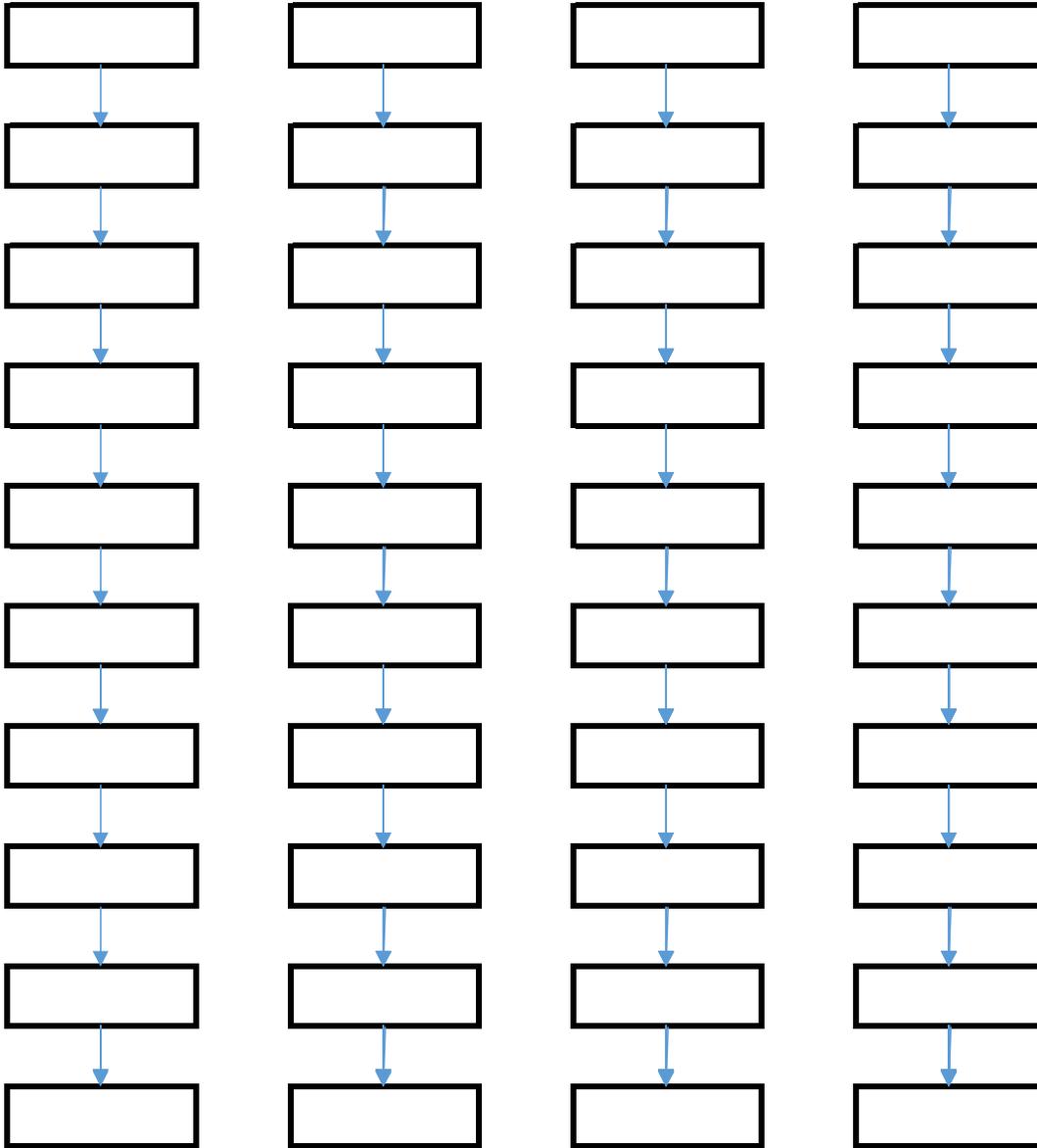


フローチャート(仮記入用)

工程 番号		工程 番号		工程 番号		工程 番号	
----------	--	----------	--	----------	--	----------	--



危害要因分析表

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

No. _____

I	II	III	IV
原材料/工程	I で予想される 危害要因は何か	II 欄の判断理由とその管理方法	この工程は CCPか
	生物:		
	化学:		
	物理:		
	生物:		
	化学:		
	物理:		
	生物:		
	化学:		
	物理:		
	生物:		
	化学:		
	物理:		
	生物:		
	化学:		
	物理:		
	生物:		
	化学:		
	物理:		

会社名	日付
責任者	備考
担当者	

表16 「HACCPの考えた方を取り入れた衛生管理」のHACCPプランの記入例

工程	工程 No. 〇〇 加熱殺菌 (CCP1)
起こりうる危害要因	加熱不足によって病原性微生物が生残する
危害要因の防止処置 モニタリングの頻度や基準	〇〇℃、〇〇分以上の加熱を行う 〇〇担当者がバッチ毎に温度計、時計、タイマーで管理する
改善措置 管理を逸脱した場合	①製造責任者に連絡 ②当該バッチの製品を区分する ③原因の究明とその対応 ④再充填、再殺菌、廃棄を協議する
記録文書名 記録する内容	バッチ毎に殺菌管理記録に温度、時間を記録 責任者が記録を確認 温度計校正記録、改善処置記録

HACCPプラン

製品名 いちごジャム(びん200g)

〇〇食品△△工場

工程	工程No. 23 密封検査(CCP4)
起こりうる危害要因	密封不良により病原性微生物に再汚染される可能性がある
危害要因の防止処置 検査の頻度や基準	箱詰前に全数 真空状態を保持していることを目視で確認する 蓋が凹み、陰圧状態になっていること
改善措置 検査結果が逸脱した場合	①製造責任者に連絡 ②製造担当者は前回の確認以降の製品について分別し、目視による陰圧状態の確認する ③締付状態の確認 ④びん、蓋の異常の確認 ⑤充填温度、殺菌温度の確認
記録文書名 記録する内容	密封管理記録文書(バッチ毎) 容器仕様文書 改善処置記録

HACCPプラン

製品名 たけのこ水煮(スライス、透明パウチ)

〇〇食品△△工場

工程	工程No. 17 密封(ヒートシール)(CCP2)
起こりうる危害要因	密封不良により病原性微生物に再汚染される可能性がある
危害要因の防止処置 検査の頻度や基準	シール温度〇〇℃、時間〇〇秒、圧力〇〇MPa以上で十分な密封強度を保持するようにシールする 全数についてシール幅〇〇mm、外観でしわ、破れ、食品の噛み込みなどがないこと 圧力をかけて漏れがないこと
改善措置 検査結果が逸脱した場合	①製造責任者に連絡 ②製造担当者は前回の確認以降の製品について分別 ③条件の再設定 ④再充填も含めた再シール
記録文書名 記録する内容	密封管理記録文書(バッチ毎) 容器仕様文書 改善処置記録

HACCPプラン

製品名 たけのこ水煮(スライス、透明パウチ)

〇〇食品△△工場

工程	工程No. 18 金属探知(CCP3)
起こりうる危害要因	金属の異物が混入する恐れがある
危害要因の防止処置 検査の頻度や基準	金属探知機によって全数を通過させる 製造担当者が製造前、バッチ毎、終了時にFe1.0mm、SUS2.0mmを条件としたテストピースをモニタリングし、正常に検知するか確認、記録する
改善措置 検査結果が逸脱した場合	①テストピースが検知されないときは製造を中止 ②製造責任者に連絡 ③記録を確認して正常品と逸脱品を区分する ④製造担当者は金属探知機を調整後、正常に作動することを確認 ⑤逸脱品は再通過させる ⑥検知された金属片については原因調査を行い、改善策を講じる
記録文書名 記録する内容	・テストピースモニタリング記録確認(1回/日) ・改善処置記録(その都度) ・メーカーによるメンテナンス記録(1回/年)

HACCPプラン

製品名 みかんシラップ漬(4号缶)

〇〇食品△△工場

CCP番号	CCP1
工程	工程No. 21 調合
危害要因 生物的 化学的 物理的	病原性微生物の発育
発生要因	pHが高いと製品内で病原性微生物が発育する可能性がある
防止処置	pH管理
管理基準	調合したシラップのpHが〇. 〇以下
モニタリング方法 対象 頻度 担当者	バッチ毎に製造担当者がpHメーターで測定する
改善措置 措置 担当者	<ol style="list-style-type: none"> ①製造責任者に連絡 ②製造担当者はpHメーターを標準液で再校正し、再度測定 ③製造担当者は酸味料によりpHの再調整を行う ④製造担当者は追加した酸味料の量、添加後のpHを記録 ⑤品質管理担当者は所定のpHにならなかった原因の究明
検証方法 対象 頻度 担当者	<ul style="list-style-type: none"> ・製造責任者はpH管理記録、調合管理記録を確認(1回/日) ・品質管理担当者はpHメーターを校正する(1回/年)
記録文書名 記録内容	受入記録、改善措置記録、検証記録、製品検査記録 検査機器校正記録

表15 「HACCPの考えた方を取り入れた衛生管理」のHACCPプラン

工程	
起こりうる危害要因	
危害要因の防止処置 モニタリングの頻度や基準	
改善措置 管理を逸脱した場合	
記録文書名 記録する内容	

食品分類	使用する手引書	一般衛生管理	重要管理	備考
容器包装詰加圧加熱殺菌食品 例:レトルト食品	HACCP入門のための手引書 【容器包装詰加圧加熱殺菌食品編】	別表17に基づき作成	HACCP7原則	HACCPIに基づく衛生管理が強く望まれる
密封包装低温殺菌食品(瓶詰) 例:いちごジャム	低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)	1. 施設設備の衛生管理 2. 使用水の衛生 3. 食品の取扱い・管理 4. そ族および昆虫対策 5. 廃棄物および排水 6. 回収・廃棄 7. 情報の提供 8. 食品従業員の衛生 9. 一般衛生管理の教育・訓練 10. 検査用器具等の保守管理	HACCP7原則 (簡易版)	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理で対応
密封包装低温殺菌食品(ヒートシール) 例:たけのこ水煮	低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)		HACCP7原則 (簡易版)	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理で対応
密封包装低温殺菌食品(缶詰) 例:みかんシラップ漬	低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)		HACCP7原則	HACCPIに基づく衛生管理を推奨

※いずれも1日当たりの従業員50人未満の場合