



ふくしまHACCP

FUKUSHIMA Hazard Analysis and Critical Control Point

導入手引書

～漬物（浅漬）編～

福島県

目次

1. 漬物（浅漬）について	1
2. 衛生管理計画の作成	2
(1) 一般衛生管理のポイント	2
(2) 工程説明書	4
(3) 重要管理のポイント	5
(4) 放射性物質対策の重要管理のポイント	6
3. 記録の作成	6



1. 漬物（浅漬）について



浅漬は、きゅうり・白菜等の生鮮野菜を食塩、しょう油等の調味液で短時間、漬け込んだもので、そのまま喫食することを前提とした食品だよ。

製造するときはどんなことに注意すればいいのかな？



それじゃあ管理のポイントを見てみよう。

(1) 浅漬の特徴

- ◆ 原材料は生鮮野菜であるため、収穫前に食中毒菌等に汚染されているおそれがあります。

また、漬物の中でも比較的塩分濃度が低いため、常温で管理した場合、細菌が増殖し食中毒の原因となることがあります。

(2) 管理のポイント

ア 微生物対策

- ◆ 漬け込み前にしっかりと原料野菜を洗浄し消毒しましょう！
- ◆ 消毒に使用する消毒液の濃度と殺菌時間を決めて守りましょう！
- ◆ 製造加工時も含め低温（10℃以下）で管理しましょう！

2. 衛生管理計画の作成

1 の特徴を踏まえ、記載例を参考にして衛生管理計画書を作成してみましょう。

〈作成するもの〉

- ◆ 一般衛生管理のポイント【様式1】
- ◆ 工程説明書【様式2】
- ◆ 重要管理のポイント（製造業用）【様式3-3】
- ◆ 放射性物質対策の重要管理のポイント【様式3-4】

(1) 一般衛生管理のポイント

まずは、施設で共通する一般衛生管理のポイント【様式1】を作成しましょう。

通常、一般衛生管理のポイントは施設ごとに変わらないものであり、業種の異なる食品を一つの施設で製造する場合であっても、複数設定する必要はありません。

【様式1】

記載例

一般衛生管理のポイント						
①	原材料の受入の確認	いつ			どのように 問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 表示、外装に破損、汚れなどの異常が無いことを確認する。 ・ 返品する。
		受入した時				
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ			どのように 問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 温度計で庫内温度を確認する。 (冷蔵：10℃以下、冷凍：-18℃以下) ・ 異常の原因を確認。故障の場合は修理を依頼。 ・ 中の製品については、状態に応じて廃棄。
		始業時	就業中	終業後		

③	交差汚染・二次汚染の防止	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷蔵庫内の保管状態を確認する。 ・ まな板や包丁を用途別に使い分ける。 ・ 食品の取扱は床上 60cm 以上で行う。
		始業時	就業中	終業後		
④	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ まな板、包丁、ボウルは使用の都度洗浄し、消毒する。 ・ 分解できる器具は分解して洗浄・消毒する。 ・ 洗浄後に破損がないか確認する。
		始業時	就業中	終業後		
⑤	施設の衛生管理（手洗設備・トイレを含む）	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設内（床、冷蔵庫、包装機）の清掃、洗浄を行う。 ・ 手洗設備に洗浄消毒液・ペーパータオルが切れていないか確認する。 ・ 月に1回、換気扇の清掃をする。
		始業時	就業中	終業後		
⑥	従業員の健康管理	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 従業員の体調、手指の傷の有無、服装等を確認する。 ・ 消化器系症状がある場合は、作業に従事させない。 ・ 手指に傷がある場合は、絆創膏をつけた上から手袋を着用させ、終業後に絆創膏がなくなっていないこと、手袋に破損がないことを確認する。 ・ 作業着が汚れている時は交換する。
		始業時	就業中	終業後		
⑦	手洗いの実施	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 衛生的な手洗いをを行う。
		始業時	就業中	終業後		
⑧	使用水の状態	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 井戸水の場合は、遊離残留塩素濃度が 0.1mg/L (ppm) 以上であることを確認する。色、濁り、臭いを確認する。 ・ 年に1回、水質検査を依頼する。
		始業時	就業中	終業後		
⑨	ねずみ、昆虫等の防除	いつ			どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 網戸の破損や戸や窓を開けっ放しにしている等がないか確認する。
		始業時	就業中	終業後		

(2) 工程説明書

次に工程説明書【様式2】を作成して、各工程が一般衛生管理のポイントで管理できる工程かどうか確認しましょう。

そのなかで、一般衛生管理のポイントだけでは食中毒や異物混入などの危害を取り除くことができない工程が重要管理のポイントとなります。

なお、製造工程や製品の特性により、重要管理のポイントが無い場合もありますので、その場合は重要管理のポイント（製造業用）【様式3-3】の作成は不要です。

【様式2】

記載例

工程説明書			
【製品名称（種類）：調味浅漬】			
工程	説明	注意点とその管理	特に重要な工程
原料受入	<ul style="list-style-type: none"> 原料野菜、調味料を仕入れる。 外箱に異常がないか確認する。 原料野菜を検品する。 	<ul style="list-style-type: none"> 外箱に異常はないか（包装の破れ、液漏れなど）、原料の品質（異物、腐れ、軟化、虫食いなど）、表示（産地、期限、保存方法）を確認する。 異常品は部分切除又は返品する。 	
保管（冷蔵）	<ul style="list-style-type: none"> 原料野菜を冷蔵保管する。 	<ul style="list-style-type: none"> 10℃以下で管理する。 	
皮むき、四つ割等	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄しやすいように野菜の皮むき又は四つ割りする 	<ul style="list-style-type: none"> 異物の混入がないか目視確認する。 	
洗浄	<ul style="list-style-type: none"> 細切した原料野菜を洗浄する。 	<ul style="list-style-type: none"> 〇回以上洗浄を行う。 	
殺菌	<ul style="list-style-type: none"> 洗浄後の野菜を次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/L（200ppm）で5分間又は100mg/L（100ppm）で10分間）により殺菌する。 	<ul style="list-style-type: none"> 殺菌時間が規定する時間を満たしているか確認する。 殺菌状況を原料殺菌記録に記録する。（殺菌液は再利用せず、原材料が切り替わる度に再調製する。） ※次亜塩素酸ナトリウム溶液の希釈濃度が正しいか保健所から配布された資料を確認する。 	○

工 程	説 明	注意点とその管理	特に重要な工程
すすぎ	<ul style="list-style-type: none"> 塩素が残留しないようすすぎを行う。 	<ul style="list-style-type: none"> 〇分以上すすぎを行う。 	
細切	<ul style="list-style-type: none"> 原料野菜を細切する。 異物の混入がないか目視確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> 細切時に腐れ、異物、毛髪等の混入がないか目視確認する。 	
調味液調合	<ul style="list-style-type: none"> 配合表に基づき調味料を調合する。 	<ul style="list-style-type: none"> 食品添加物を使用する場合は、使用基準の有無を確認する。アレルギー・添加物の混入が起きないように注意する。 	
調味漬込み (冷蔵)	<ul style="list-style-type: none"> 冷蔵庫内に漬込み保管する。 	<ul style="list-style-type: none"> 10℃以下で保管する。 	
計量・充填 包装	<ul style="list-style-type: none"> 秤で計量しながら容器に充填し、密封する。 異物混入ないか目視確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> 毛髪等の異物混入がないか目視確認する。 	
保管(冷蔵)	<ul style="list-style-type: none"> 製品を冷蔵庫に保管する。 	<ul style="list-style-type: none"> 10℃以下で保管する。 	
ラベル貼付	<ul style="list-style-type: none"> 製品にラベルを貼りつける。 	<ul style="list-style-type: none"> 賞味期限等の記載ミスがないか確認する。 	
箱詰・出荷	<ul style="list-style-type: none"> 梱包し出荷する。 		

(3) 重要管理のポイント

工程説明書【様式2】において確認した「特に重要な工程」について、重要管理のポイント【様式3-3】を作成しましょう。

【様式3-3】

記載例

重要管理のポイント（製造業用）		点検方法
製品名称 (種類)		
調味浅漬	1	<p>いつ 殺菌時</p> <ul style="list-style-type: none"> 洗浄後の野菜を次亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/L（200ppm）で5分間又は100mg/L（100ppm）で10分間）により殺菌する。
		<p>どのように</p> <ul style="list-style-type: none"> 殺菌時間が規定する時間を満たしているか確認する。（殺菌液は再利用せず、原材料が切り替わる度に再調製する。） ※次亜塩素酸Na溶液の希釈濃度が正しいか保健所から配布された資料を確認する。
		<p>問題があったとき</p> <ul style="list-style-type: none"> 殺菌時間に満たない場合は再殺菌し、対応を記録する。

(4) 放射性物質対策の重要管理のポイント

最後に、放射性物質対策の重要管理のポイント【様式3-4】を作成しましょう。

【様式3-4】

記載例

放射性物質対策の重要管理のポイント			
製品名	点検方法		
調味浅漬	1	いつ 原材料受入時	
		どのように 問題が あったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 出荷制限がないことを福島県ホームページで確認する。 ・ 受入しない。 ・ 原材料を見直す。
		いつ 出荷前（年1回又は原材料を変更したとき）	
	2	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・ 検査機関等に製品の検査を依頼し、製品の放射性物質の濃度が基準値以下であることを確認する。
		問題が あったとき	<ul style="list-style-type: none"> ・ 出荷しない。（同一ロット品については廃棄） ・ 原材料及び製造工程の確認を行う。（問題があれば見直します。）

3. 記録の作成

2で作成した衛生管理計画書に従い、衛生管理を実行しましょう。

実行した内容は、記載例を参考に記録を作成し、定期的に食品衛生責任者などがチェックすることで、適切に管理が行われていたかを確認しましょう。

〈作成するもの〉

- ◆ 一般衛生管理の実施記録【様式4】
- ◆ 工程管理の実施記録（製造業用）【様式5-3】

工程管理の実施記録（製造業用） 【 2020 年 】

製品名称（種類）：調味浅漬

	特に重要な工程				その他の工程	放射性物質対策		特記事項	記録者	責任者
	1 殺菌濃度	2 殺菌時刻	3	4		原材料の受入	製品検査			
	(水〇ℓにキ ャップ〇杯)	開始時刻 終了時刻								
3月 1日	✓	11:05 11:15			✓	✓	✓	白菜 15:00 白菜浅漬を自主検査に出した。 →8日検査結果通知、結果良好	福島	郡山
3月 3日	✓	11:07 11:17			✓	—	—	キャベツ	会津	
3月 6日	✓	9:21 9:31			✓	✓	—	きゅうり	会津	郡山
3月 6日	✓	9:06 9:16			✓	—	—	白菜	会津	

ふくしま HACCP 導入手引書
～漬物（浅漬）編～

令和2年3月 初版発行

発行 福島県保健福祉部食品生活衛生課

〒960-8670 福島県福島市杉妻町2番16号（西庁舎4階）