



ふくしまHACCP

FUKUSHIMA Hazard Analysis and Critical Control Point

導入手引書

～ドレッシング
(瓶入り食品) 編～

福島県

目次

1. ドレッシング（瓶入り食品）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.....	6
(4) 放射性物質対策の重要管理のポイント.....	7
3. 記録の作成.....	7



1. ドレッシング（瓶入り食品）について



瓶入り食品は、殺菌後（又は未殺菌）の食品を瓶などの容器に充填、密封した食品をいうんだ。

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）ドレッシング（瓶入り食品）の特徴

- ◆ 瓶入り食品は、瓶（又は缶）などの容器に食品を充填し、密封・密栓した後に殺菌を行った「瓶詰（缶詰）食品」とは異なります。（**一般的に保存性が低い。**）
- ◆ 一部のドレッシング類は、製品の「**pH**」や「**塩分濃度**」を調整することによって、**微生物の増殖を抑え、食品の保存性を高めています。**
- ◆ 瓶入り食品（ドレッシング類）は、食品の種類（原材料の配合割合や製造方法）によってその保存性が大きく異なります。

（2）管理のポイント

ア 微生物対策

- ◆ 原材料の配合割合を間違えると微生物が増殖し易くなり、製品の十分な保存性が得られませんので、**適切に配合されていることを確認**しましょう。

イ 食品表示について

- ◆ 製品の特性を考慮して**適切な賞味（消費）期限と保存方法を設定**しましょう。（食品によっては保存方法を冷蔵とするなどの対策が必要になります。）

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）：玉ねぎドレッシング】			
工程	説明	注意点とその管理	特に重要な工程
受入	<ul style="list-style-type: none"> （野菜類）鮮度、腐敗変敗の有無を確認する。 （調味料類）容器包装の破損、表示（期限・保存方法）を確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> 傷や汚れのひどいもの、包装に破損等があるものは返品（廃棄）し、製造に使用しない。 	
保管	<ul style="list-style-type: none"> 原材料を適切な温度で保管する。 （冷蔵庫及び常温食品庫） 	<ul style="list-style-type: none"> 食品の腐敗等を防止するため、適切な温度で保管する。 冷蔵庫の温度は定期的に確認する。 	
洗浄、細切	<ul style="list-style-type: none"> 野菜を洗浄し、細切する。 	<ul style="list-style-type: none"> 異物等を除去するため、水道水で十分に洗浄する。異物等の付着、傷み等がないか目視で確認する。 	
計量	<ul style="list-style-type: none"> 配合表のとおり調味料等を計量する。 	<ul style="list-style-type: none"> 原料を正確に計量し、計量結果を記録する。 	
混合①	<ul style="list-style-type: none"> 細切した野菜に油脂以外の原材料（酢、塩、こしょうなど）を加え、ミキサーで混合する。 	<ul style="list-style-type: none"> 使用前後でミキサーに破損等がないか確認する。原料の加え忘れがないか確認する。 	
配合確認	<ul style="list-style-type: none"> 混合後の中間品のpHを確認する。 	<ul style="list-style-type: none"> 中間品のpHが4.0以下になっていることをpHメーターで確認し、測定時刻と値を記録する。 	○

工 程	説 明	注意点とその管理	特に重要な工程
混合②	<ul style="list-style-type: none"> 中間品にサラダ油、オリーブ油を加えて混合する。 	<ul style="list-style-type: none"> 器具等を介した汚染等を防ぐため、器具類の洗浄消毒を徹底する。 	
加熱	<ul style="list-style-type: none"> 鍋を使用し、〇〇度で〇分間以上加熱する。 	<ul style="list-style-type: none"> 温度計で〇〇℃に達したことを確認し、加熱時間を時計で確認する。温度と加熱時間（時刻）を記録する。 	○
冷却	<ul style="list-style-type: none"> 作業台に〇分間静置して粗熱をとる。 	<ul style="list-style-type: none"> 異物が混入しないように覆いをかけて放冷する。 	
充填	<ul style="list-style-type: none"> ガラス瓶に充填し、打栓（密封）する。 	<ul style="list-style-type: none"> 瓶に破損や汚れがないか目視による確認を行う。 異物の混入、細菌による汚染を防ぐため、専用の充填室で作業する。また、作業中はマスク、手袋等を着用する。 	
ラベル貼付	<ul style="list-style-type: none"> 賞味期限を印字した食品表示ラベルを貼付する 	<ul style="list-style-type: none"> 期限印字が正しく行われているか複数名又は複数回の確認をする。 	
出荷	<ul style="list-style-type: none"> 箱詰めして出荷する 	<ul style="list-style-type: none"> 瓶の汚れ、破損、液漏れ等がないか目視で確認する。 	

(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）		
製品名称 （種類）	点検方法	
玉ねぎドレッシング	1	いつ 配合確認
		どのように 中間品のpHが4.0以下になっていることをpHメーターで確認し、測定時刻と値を記録する。
		問題があったとき 中間品の状態を確認し、廃棄又は「酢」を添加しpHを再度調整する。（再度調整した場合は測定時刻と値を記録する）
	2	いつ 加熱
		どのように 温度計で〇〇℃に達したことを確認し、加熱時間を時計で確認する。温度と加熱時間（時刻）を記録する。
		問題があったとき 食品の状態を確認後、再加熱又は廃棄する。（再加熱の場合は温度と加熱時間を記録する）

(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	
玉ねぎドレッシング	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）：玉ねぎドレッシング

	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 配合確認 (pH 確認)	2 加熱	3	4		原材料 の受入	製品 検査			
	確認時刻 pH	開始時刻 開始時温度 終了時刻 終了時温度								
3月 1日	10:30 3.8	11:15 92℃ 11:20 94℃			✓	✓	✓	15:00 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	10:25 4.1→x	—			✓	✓	—	pH4 以上だったため、酢を添加	会津	郡山
3月 3日	10:35 3.7	11:25 91℃ 11:30 95℃			✓	—	—	pH 再確認	会津	郡山
3月 9日	13:45 3.9	14:35 91℃ 14:40 93℃			✓	✓	—		会津	

ふくしま HACCP 導入手引書
～ドレッシング（瓶入り食品）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）