

目 次

I	HACCPの概要	
1	HACCPとは	1
2	HACCPの特徴	1
3	HACCPの歴史	2
II	HACCPシステムの土台	
1	一般的衛生管理プログラムとは	4
(1)	施設設備の衛生管理	5
(2)	従事者の衛生教育	8
(3)	施設設備, 機械器具の保守点検	8
(4)	そ族昆虫の防除	8
(5)	使用水の衛生管理	9
(6)	排水および廃棄物の衛生管理	9
(7)	従事者の衛生管理	9
(8)	食品などの衛生的取扱い	10
(9)	製品の回収方法	11
(10)	製品などの試験検査に用いる機械器具の保守点検	11
2	衛生標準作業手順書(Sanitation Standard Operation Procedure : SSOP)	11
III	HACCPプランの作成	
1	HACCPの7原則, 12手順	12
(1)	手順1 HACCPチームの編成	13
(2)	手順2 製品についての記載	14
	手順3 意図する使用方法および消費者の確認	
(3)	手順4 製造工程一覧図, 施設図面の作成	15
(4)	手順5 製造工程一覧図, 施設図面について現場確認	16
(5)	手順6 危害分析(HA) [原則1]	16
(6)	手順7 重要管理点(CCP)の決定 [原則2]	19
(7)	手順8 管理基準(CL)の設定 [原則3]	21
(8)	手順9 モニタリング方法の設定 [原則4]	22
(9)	手順10 改善措置の設定 [原則5]	23
(10)	手順11 検証方法の設定 [原則6]	24
(11)	手順12 記録保管および文書作成規定の設定 [原則7]	25
2	HACCPプランを実施するにあたっての留意点	26
3	HACCPの現状	
(1)	日本におけるHACCPの現状	26

(2) 自治体HACCP等認証制度	27
(3) 諸外国におけるHACCPの現状	27
(4) HACCPシステムのプラス面と難点	29
IV 練習問題	30
実技試験例題 1 「アジのフライ」	54
実技試験例題 2 「さば水煮缶詰」	56
実技試験例題 3 「蒸しかまぼこ」	59
実技試験例題 4 「ロースハム」	62
実技試験例題 5 「いちごジャム瓶詰」	65
実技試験例題 6 「木綿豆腐」	68
参考資料 1 「従事者の衛生管理事項(例)」	71
参考資料 2 「従事者の衛生管理チェックシート(例)」	72
参考資料 3 「原材料受入工程の管理記録表(例)」	73
参考資料 4 「衛生標準作業手順書(SSOP)の一例」	74
参考資料 5 「製品説明書の一例 1 (さば水煮缶詰)」	76
参考資料 6 「製品説明書の一例 2 (蒸しかまぼこ)」	76
参考資料 7 「製品説明書の一例 3 (いかリングフライ)」	77
参考資料 8 「製造工程一覧図の一例(さば水煮缶詰)」	78
参考資料 9 「標準作業手順書の一例(殺菌工程)」	79
参考資料10 「施設平面図の一例(さば水煮缶詰)」	80
参考資料11 「従事者および空気の流れ図の一例(さば水煮缶詰)」	81
参考資料12 「危害分析の一例 1 (さば水煮缶詰)」	82
参考資料13 「危害分析の一例 2 (蒸しかまぼこ)」	84
参考資料14 「危害分析の一例 3 (いかリングフライ)」	86
参考資料15 「危害分析の一例 4 (ロースハム)」	88
参考資料16 「危害分析の一例 5 (いちごジャム瓶詰)」	90
参考資料17 「危害分析の一例 6 (木綿豆腐)」	92
参考資料18 「危害分析に必要なデータの例①, ②, ③」	94
参考資料19 「HACCPプランの一例 1 (さば水煮缶詰)」	96
参考資料20 「HACCPプランの一例 2 (蒸しかまぼこ)」	97
参考資料21 「HACCPプランの一例 3 (いかリングフライ)」	98
参考資料22 「モニタリング記録の一例(さば水煮缶詰殺菌工程)」	99
参考資料23 「改善措置の記録の一例(さば水煮缶詰殺菌工程)」	100
参考資料24 「CCP整理表の一例(さば水煮缶詰殺菌工程)」	100
参考資料25 「水産高校の食品工場におけるHACCP導入に向けての試み」	102