



# アーテック倶楽部ニュース

VOL. 348

2019.2.15号

発行：アーテック倶楽部事務局  
家田克彦 鳥居浩二 藤澤秀剛

毎月第3金曜発行

フリーダイヤル

0120-842581

フリーFAX

0120-842860

ホームページ <http://www.artec.ne.jp/>

〒444-8691 愛知県岡崎市羽根町字若宮30番地

E-mail: [info@artec.ne.jp](mailto:info@artec.ne.jp)



こんにちは。鳥居です。週末はキッチンに立って昼食・夕食を作っています。  
得意料理は焼きそばです。中太麺とおたふく焼きそばソースを使うと美味しいです。  
腕はいいません(笑)お勧めです。

## ★☆☆2019年は変化と準備の年☆☆★

前回に引き続き、今回も2019年は変化に対する準備の年として、テーマは「HACCPの制度化」です。すでに食品衛生法の一部を改正する法律が平成30年6月13日に公布され、東京オリンピック開催までには施工されるといわれています。どんな準備が必要なのかみていきたいと思います。

### ■HACCPの導入メリット

安全で衛生的な食品を製造する為の管理方法のひとつで、不良品の出荷を未然に防ぐ事が可能なシステムです。導入する事によって次の様なメリットが考えられます。

- ①工程毎に確認すべき事が明確になります。
- ②衛生管理のポイントを明確にして記録を残す事で、従業員も経験や勘に頼らない安定した安全な製品が作れる様になります。
- ③クレームやロスが減り、品質のばらつきが無くなります。

### ■HACCPの7原則と12手順

- 手順① 各部門の担当者が参加したチームを結成し製品のすべての情報が集まるように話し合しましょう！
- 手順② 自分達の作っている商品がどんな物が書き出してみましよう。  
・製品の名称及び種類・原材料/添加物の名称・製品の特性(pH等)・消費/賞味期限、保存方法 等
- 手順③ 商品を『誰が』『どうやって』食べるのか書き出してみましよう。  
・加熱・非加熱・病院食・乳児食・高齢者食 等
- 手順④ 商品の作り方を作成しましょう。原材料の受け入れから保管、製造・加工、包装、出荷までの一連の流れを工程図にすると分かり易いです。
- 手順⑤ 手順④で作った工程図と現場で違いが無い確認し、あれば修正しましょう。  
・作業動線が変わってしまっている。・急速冷却なのに滞留している。等
- 手順⑥【原則1】製造工程毎にどのような危害要因が潜んでいるか考えてみましょう。  
危害要因とは有害微生物や科学物質・硬質異物があります。
- 手順⑦【原則2】健康被害を防止する上で嚴重に管理しなければならない工程を見つけましよう。  
・加熱殺菌工程・冷却工程・金属異物検出工程 等
- 手順⑧【原則3】手順⑦で決めた工程を管理する為の基準を決めましよう。  
例)加熱殺菌 ●●℃で△△分以上 等
- 手順⑨【原則4】手順⑧で決めた基準が常に達成されているか確認ましよう。  
・オープンや殺菌庫などの温度と時間・冷却装置の温度 等
- 手順⑩【原則5】問題点が発生した場合、修正できるよう事前に改善方法を決めておきましよう。  
・基準未達製品の選別/廃棄・機器の修理・復旧温度計・タイマーの校正
- 手順⑪【原則6】問題が起きた時の改善措置等、プランが有効に機能しているか見直ましよう。  
・重要工程の記録確認・問題が起きた際の改善措置・一連の流れに修正が必要か。等
- 手順⑫【原則7】各工程の管理状況を記録ましよう。HACCP実地した証拠であり、原因を追求する為の手助けとなります。



HACCPは、この7原則12手順を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組む事が大切です。お悩みやお困り事はお連絡ください。従業員の方への講習会や導入相談まで資格をもったスタッフがご相談をお伺い致します。

出典：厚生労働省HP