

製品説明書

製品名 和吉のもめんとうふ

| | |
|-----------------|---|
| 製品の名称及び種類 | 和吉のもめんとうふ |
| 原材料に関する事項 | 主原料:丸大豆 非遺伝子組み換えでない大豆 原産国: アメリカ・カナダ・ブラジル 114g 副原料:凝固剤、消泡剤、水(井戸) |
| 添加物の名称とその使用料 | 凝固剤豆腐用凝固剤 硫酸カルシウム 15g 消泡剤 クレトンワイド 0.4g |
| 容器包装の材質及び形態 | パック包装 パック:PP ポリプロピレン フィルム:PET+PP(ポリエチレンテレフタレート+ポリプロピレン) |
| 製品の規格 (成分規格) | (重量) 400g (衛生)一般細菌:10の5乗以下、 大腸菌群:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性 |
| (自社基準) | (衛生) 一般細菌:10の4乗以下 大腸菌群:陰性 黄色ブドウ球菌:陰性 |
| 保存方法 | 10 以下で冷蔵保存 |
| 消費期限又は賞味期限 | 消費期限:製造後6日の年月日 |
| 喫食又は利用の方法 | 生食又加熱して調理 |
| 喫食の対象消費者 | 一般消費者及び飲食店 |

| 原材料/工程 | で発生が予想される危害要因は何か? | 食品から減少・排除が必要で重要な危害要因か? (Yes/No) | の判断をした根拠は何か? | で重要(Yes)と認められた危害要因の管理手段は何か? | この工程はCCPか? (Yes/No) |
|-----------------|----------------------------------|---------------------------------|------------------------------|-----------------------------|---------------------|
| 1 大豆受入 | B 病原微生物の汚染 (サルモネラ属菌・黄色ブドウ球菌等) | Yes | 土壌より汚染の可能性がある | 煮釜工程(14)で管理できる | No |
| | B 耐熱芽胞菌の汚染 (ウエルシュ菌・ボツリヌス菌等) | No | 嫌気性で密封の工程ではないから | | |
| | B 耐熱芽胞菌の汚染 (せりう菌) | Yes | 土壌より汚染の可能性がある | 冷却工程(22)管理できる。 | No |
| | C 化学物質の残存(残留農薬) | No | 供給業者による証明書で確認できる | | |
| | P 金属異物の混入 | No | 供給業者の証明書で確認できる | | |
| 2 にがり受入 | B なし | | | | |
| | C 不純物の存在 | No | 証明書及規格書で確認、管理できる | | |
| | P 異物混入 | No | 証明書及規格書で確認、管理できる | | |
| 3 消泡剤受入 | B | | | | |
| | C 不純物の存在 | No | 証明書及規格書で確認、管理できる | | |
| | P 異物混入 | No | 証明書及規格書で確認、管理できる | | |
| 4 使用水受入 | B 病原微生物の汚染 (病原大腸菌) | No | 定期的な水質検査で管理できる。 (年2回) | | |
| | C 化学物質の存在 | No | 水質検査で管理できる | | |
| | P 配管を通しての異物混入 | No | 混入があっても絞り工程で除去できる | | |
| 5 包装資材受入(パック) | B なし | No | 密封されている | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 6 包装資材フィルム受入 | B なし | No | 密封されている | | |
| | C 化学物質による汚染 | No | 供給業者による管理 | | |
| | P なし | | | | |
| 7 大豆保管 | B なし | No | 清掃マニュアルより管理できる。 (清掃・汚染防止) | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 8 にがり保管 | B なし | | | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 9 消泡剤保管 | B なし | | | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 10 包装資材箱保管(パック) | B 病原微生物の汚染 | No | 施設の衛生管理で管理できる (清掃・汚染防止) | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | No | | | |
| 11 包装資材フィルム保管 | B 病原微生物の汚染 | No | 施設の衛生管理で管理できる (清掃・汚染防止) | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |

| | | | | | |
|------------|--|-----|----------------------------------|---------------------------------------|-----|
| 12 大豆浸漬 | B 浸漬槽の病原微生物の汚染 | No | 施設の衛生管理で管理できる。 清掃マニュアルの順守 | | |
| | B 浸漬中の病原微生物の増殖 | Yes | 浸漬時間中に増殖する可能性がある | 煮釜工程(14)で管理できる | No |
| | C なし | | | | |
| | P なし | No | | | |
| 13 大豆計量・粉碎 | B 病原微生物の汚染 | No | 施設の衛生管理で管理できる | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | No | | | |
| 14 煮釜 | B 病原微生物の残存(大腸菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌・ウエルシュ菌・ホツリス菌等) | Yes | 不十分な加熱の場合、残存する可能性がある | 適切な加熱温度と時間で管理する | Yes |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 15 絞り | B | No | 施設の衛生管理で管理できる (清掃・汚染防止) | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 16 凝固 | B 病原微生物の汚染 | No | 施設の衛生管理で管理できる (清掃・汚染防止) | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 17 熟成 | B 病原微生物の汚染 | No | 施設の衛生管理で管理できる | | |
| | 病原微生物の増殖 | No | 機械の設定により熟成時間は短い(20分以内) | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 18 型箱入 | B 病原微生物の汚染(布) | No | 衛生管理で管理できる。布の管理手順書がある。 | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 19 プレス | B 病原微生物の汚染 | No | 施設の衛生管理で管理できる (適切な器具の洗浄殺菌) | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 20 カット | B 病原微生物の汚染 | No | 適切な手指の洗浄殺菌、カッター機の洗浄殺菌 | | |
| | C なし | | | | |
| | P 金属異物の混入 | No | 施設設備の点検にて管理できる (PRP) | | |
| 21 包装 | B 病原微生物の汚染 | No | 施設の衛生管理で管理できる。 結露の排除。 | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 22 冷却 | B 病原微生物の増殖 | Yes | 冷却不足により耐熱性芽胞菌(セレウス菌)が増殖する可能性がある。 | 水温3 ~ 6.5 で80分冷却する。(製品中心温度8 以下にするため。) | Yes |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |
| 23 検品 | なし | | | | |
| 24 冷蔵保管 | B 不適切な温度管理による病原微生物の増殖 | No | 冷蔵庫の適切な保守管理をする。 | | |
| | C なし | | | | |
| | P なし | | | | |

H A C C P プ ラ ン

製品名 もめんとうふ

20160205 作成 (株)オーケーフーズ

20160218 更新

| | |
|--------------------------------------|---|
| CCP 番号 | CCP 1 |
| 工程 | 煮釜 (14) |
| 危害要因 | 病原性微生物の残存 (病原大腸菌・サルモネラ菌・黄色ブドウ球菌等) |
| 発生要因 | 不十分な加熱の場合、残存する可能性がある |
| 管理手段 | 適切な加熱温度と時間で管理する |
| 管理基準 (C L) | 煮釜内を 95 以上で 2 分半保つ |
| モニタリング方法 何を 如何にして 頻度 担当者 | 煮釜装置の温度計・タイマーによる目視確認及び記録 煮釜の温度と時間の記録 加熱初回釜 と 最後の釜で、目視確認及び記録 煮釜担当者 |
| 改善措置方法 措置 担当者 | 直ちに作業を停止し、加熱装置及び温度計・タイマーの点検を行う。 正常に加熱できることを確認後、再稼働する。 煮釜作業担当者は、製造責任者に報告し責任者は逸脱した製品について加熱時間の延長 (再加熱) 又は廃棄を指示する。 煮釜担当者 |
| 検証方法 何を 如何にして 頻度 担当者 | 煮釜装置内温度、加熱時間のモニタリング記録の確認 (毎日) 煮釜担当者 加熱機器の点検、メンテナンス (月 1 回) 社長 煮釜の温度計・タイマーの校正 (毎日) 煮釜担当者 校正用温度計 (月 1 回) 事務所 改善措置記録の確認 (逸脱時ごと) 統括本部長 細菌検査 (週 1 回) 統括本部長及び品質管理担当者 |
| 記録文書名 記録方法 | 煮釜加熱記録・機器校正記録 メンテナンス記録・煮釜装置改善記録 細菌検査記録 |

H A C C P プ ラ ン

製品名 もめんとうふ

20160205 作成 (株)オーケーフーズ

20160218 更新

| | |
|--------------------------------------|---|
| CCP 番号 | CCP 2 |
| 工程 | 冷却 (22) |
| 危害要因 | 病原性微生物の増殖 (耐熱性芽胞菌) |
| 発生要因 | 冷却不足により耐熱性芽胞菌(セレウス菌)が 増殖する可能性がある |
| 管理手段 | 適切な温度と時間で管理する |
| 管理基準 (CL) | 水温 3~6.5 で 80 分冷却 |
| モニタリング方法 何を 如何にして 頻度 担当者 | 冷却槽内水温、時間 冷却槽の温度(製品が入る所の温度)と時間を測定して記録 投入時、30分毎、取出し時(30分毎で仕切り タイマー使用) 冷却担当者 |
| 改善措置方法 措置 担当者 | 異常のある製品を区別する。 冷却装置と冷却槽設置温度計の点検・校正をする 冷媒ガスの点検、 冷却担当者は、製造責任者に報告し責任者は逸脱した 製品について最大 1 時間の延長し、規定の水温迄下がっていない 場合廃棄を指示する。 担当者 統括本部長 |
| 検証方法 何を 如何にして 頻度 担当者 | 冷却槽内温度記録の確認(毎日)冷却担当者 冷却装置、冷媒ガスの点検記録の確認(毎日)統括本部長 冷却槽設置温度計の校正(毎日)冷却担当者 冷却槽内水温の実測用温度計の校正(月1回)事務所 タイマーの校正(年1回)事務所 改善措置記録の確認(逸脱時ごと)統括本部長 細菌検査結果の確認(週一回)統括本部長及び品質管理担当者) |
| 記録文書名 記録方法 | 冷却槽内温度記録 (冷却槽の時間と温度の記録・設置温度計・製品の中心温度) /メンテナンス記録/機器校正記録 /改善措置記録 /細菌 検査結果記録 |