

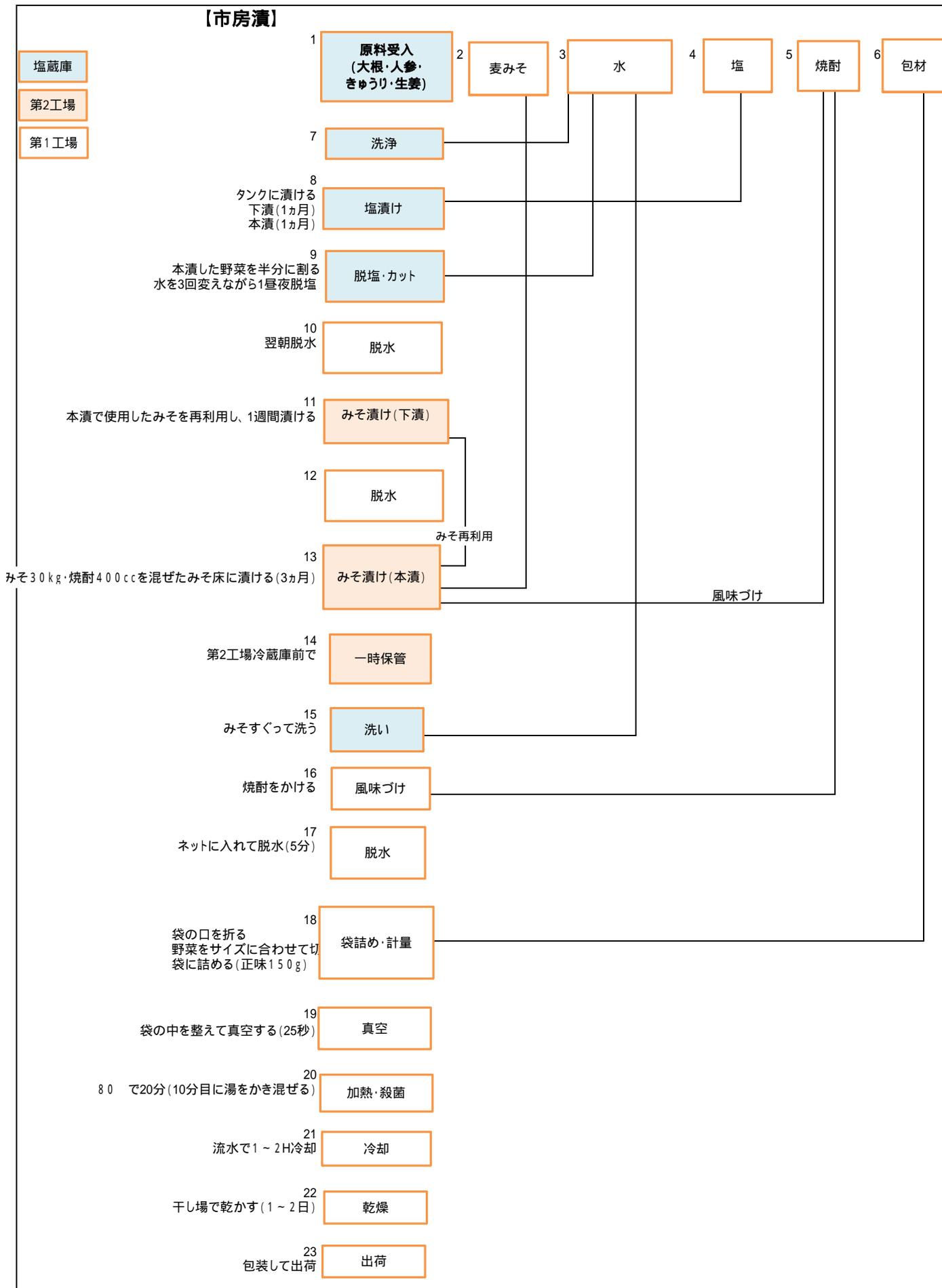
農事組合法人下村婦人会市房漬加工組合

製品説明書

製品名 市房漬 _____

製品の名称及び種類	野菜のみそ漬け
原材料に関する事項	大根・人参・きゅうり・生姜・焼酎 麦みそ(大豆・麦・麹・塩)、食品製造用水(上水道)
アレルギー物質	大豆
添加物の名称とその使用料	無
容器包装の材質及び形態	材質：ポリエチレン
製品の特性	pH：4.1 塩分濃度1.26%
製品の規格	大腸菌群陰性、酵母陰性、一般生菌数 300 以下
保存方法	直射日光を避け常温で保存
消費期限又は賞味期限	製造日より90日
喫食又は利用の方法	そのまま切って喫食
喫食の対象消費者	一般の消費者

【市房漬】



危害要因リスト

製品の名称:市房漬

(1) 原材料/工程	(2) ①で発生が予想されるハザードはなにか？	(3) 食品から減少・排除が必要で重要なハザードか？	(4) ③欄の判断をした根拠は何か？	(5) ③欄で重要と認められたハザードの管理手段は何か？	(6) この工程はCCPか？
段階/工程 1 きゅうり・大根・人参・生姜/原料受	生物 病原微生物の存在 (無芽胞菌) 病原性大腸菌 サルモネラ属菌 黄色ぶどう球菌 (芽胞菌) ウェルシュ菌 セレウス菌 ボツリヌス菌 化学 残留農薬 物理 硬質異物(石・プラスチック・ガラス)	Yes Yes Yes No No No No No No	原材料に存在している可能性がある 原材料に存在している可能性があるが、11みそ漬け(下漬け)工程で、PH・塩分が管理されたみそ床につけこむことで管理できる 業者からの品質保証で管理 収穫時に混入している可能性があるが洗浄して除去する	20加熱殺菌工程で管理する	No
2 麦みそ/原料受入	生物 なし 化学 なし 物理 なし				
3 食品製造用水(上水道)/原料受	生物 なし 化学 なし 物理 なし				
4 塩/原料受入	生物 なし 化学 なし 物理 なし				
5 焼酎/原料受入	生物 なし 化学 なし 物理 なし				
6 包材/原料保存	生物 なし 化学 なし 物理 なし				
7 洗浄	生物 洗浄不足による微生物の残存 化学 なし 物理 なし	No	SSOPで管理できる 施設・設備の衛生管理を順守する		
8 塩漬け	生物 病原性微生物の汚染 化学 なし 物理 クレーンのワイヤー片	No	SSOPで管理できる 直置きしない、パレットがシートの上に置く 長靴は使用前は消毒する PRPで管理できる こまめにチェックする 使用前後のチェック・確認		
9 脱塩・カット	生物 病原性微生物の汚染 化学 まな板の漂白剤の残留 物理 包丁	No	SSOPで管理できる シンク内のまな板・包丁の衛生管理を徹底する。 カット時のケガ・体調不良による微生物の汚染の可能性がある(- 157・黄色ブドウ球菌)が、ケガ・体調不良の者は別の作業をする SSOPで管理できる 漂白剤の濃度・時間を決める PRPで管理できる 使用前後の目視確認する		
10 脱水	生物 病原性微生物の汚染 化学 なし 物理 なし	No	SSOPで管理できる 移動時に外部汚染の可能性があるが、布をかぶせ、外気にふれないようにする。 脱水機内で微生物汚染の可能性があるが、使用前・使用後は洗浄・消毒する。 ネットに付着した微生物汚染の可能性があるが、ネットを使用後は洗浄・漂白する。		

11 みそ漬け(下漬)	生物 病原性微生物の汚染 病原性微生物の増殖 化学 なし 物理 なし	No No	S S O Pで管理できる 製品の移動時は外部汚染の可能性があるが、布をかぶせ、外気にふれないようにする。 PRPで管理できる [冷蔵庫の温度管理をする 製品特性(水分活性、PH)で増殖抑制できる みそに漬ける時間・量の管理		
12 脱水	生物 病原性微生物の汚染 化学 なし 物理 なし	No	S S O Pで管理できる 移動時は外部汚染の可能性があるが、布をかぶせ、外気にふれないようにする。 脱水機内で微生物汚染の可能性があるが、使用前・使用後は洗浄・消毒する。 ネットに付着した微生物汚染の可能性があるが、ネットを使用後は洗浄・漂白する。		
13 みそ漬け(本漬)	生物 病原性微生物の汚染 病原性微生物の増殖 化学 なし 物理 なし	No No	S S O Pで管理できる 製品の移動時は外部汚染の可能性があるが、布をかぶせ、外気にふれないようにする。 PRPで管理できる [冷蔵庫の温度管理をする 製品特性(水分活性、PH)で増殖抑制できる みそに漬ける時間・量の管理		
14 一時保管	生物 病原性微生物の汚染 病原性微生物の増殖 化学 なし 物理 なし	No No	S S O Pで管理できる 施設・設備の衛生管理を順守する 製品特性(水分活性、PH)で増殖抑制できる		
15 洗い	生物 病原性微生物の汚染 化学 なし 物理 なし	No	S S O Pで管理できる シンクからの汚染と移動時の汚染の可能性があるが、随時消毒することで管理できる		
16 風味づけ	生物 なし 化学 なし 物理 なし				

17 脱水	生物 微生物の汚染 化学 なし 物理 なし	No	SSOPで管理できる 脱水機内で微生物汚染の可能性があるが、使用前・使用後は洗浄・消毒することで管理できる ネットに付着した微生物汚染の可能性があるが、ネットを使用後は洗浄・漂白することで管理できる		
18 カット・袋詰め・計量	生物 微生物の汚染 微生物の増殖 化学 なし 物理 包丁破片	No Yes	SSOPで管理できる(施設・設備の衛生管理を順守する) まな板・包丁から微生物の汚染の可能性があるが、洗浄殺菌することで管理できる 不適切な温度と時間により、病原性微生物が増殖する可能性がある。 SSOPで管理できる 作業前後に刃こぼれがないかチェックする	20加熱殺菌工程で管理する	No
19 真空	生物 微生物の増殖(芽胞菌) 化学 なし 物理 なし	No	製品特性(水分活性、PH)で増殖抑制できる		
20 加熱・殺菌	生物 病原微生物の残存 化学 なし 物理 なし	Yes	加熱温度と時間の不足により、病原性微生物が残存する可能性がある	適切な温度と時間により管理する。 時間を守る、かごを揺さぶり、熱が全体にいきわたるようにする	Yes CCP 1
21 冷却	生物 なし 化学 なし 物理 なし				
22 乾燥	生物 なし 化学 なし 物理 なし				
23 出荷	生物 なし 化学 なし 物理 なし				

HACCP プラン

製品名 市房漬

CCP 番号	CCP1
工程	20、加熱・殺菌
危害要因	病原性微生物の残存
発生要因	加熱温度と時間の不足により、病原性微生物が残存する可能性がある。
管理手段	加熱温度と時間の管理
管理基準（CL）	湯煎器内の湯温 80 度、20 分に保つ。
モニタリング方法 何を 如何にして 頻度 担当者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 湯煎器内の湯温を温度計により目視確認及び記録する。 ・ 毎回、加熱処理の湯温 80 の確認と時刻を記録、10 分後現状温度と時刻の記録、80 に再設定し、10 分後湯温・時刻を記録。 ・ 加熱・真空包装担当者
改善措置方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 管理基準を逸脱した場合、湯煎器を調査し正常な加熱ができることを確認のうえ、加熱を再開する。 ・ タイマー・温度計を校正する。 ・ 正常な加熱ができない場合は、直ちに作業を停止し、別の釜で湯煎し直す。（再加熱） ・ すぐに加熱処理できなかった商品または、市房漬としての規格を満たさない商品は、再度みそに漬け、別の商品に加工する。（きりしぐれ）
検証方法 何を 如何にして 頻度 担当者	<ul style="list-style-type: none"> ・ 加熱・真空包装担当者が、毎回設定された加熱温度（80 ）が達成されているか（80 20 分）湯煎の温度を記録する。 ・ 担当者が、温度計（1 年に 1 回）・タイマー（2 ヶ月に 1 回）の校正が行われているか確認する。 ・ 責任者が、逸脱時毎に改善措置が適切に実地されているかを確認する。 ・ 責任者が、3 ヶ月に 1 回、80 20 分加熱された製品に病原性微生物がないかを細菌検査によって確かめる。
記録文書名 記録方法	CCP モニタリング記録、温度計・タイマー校正記録、改善措置記録、細菌検査