

食品製造における  
HACCP入門のための手引書

【清涼飲料水編】

introduction  
GUIDE BOOK



厚生労働省

Ministry of Health, Labour and Welfare

# 目次

	目次	2
	用語集	4
	おもな登場人物	6
第1章	食の安全と HACCP (ハサップ)	7
	1. HACCP とは	8
	2. HACCP の歩み	9
	3. 現状と今後の課題	10
第2章	製造環境整備は 5S 活動で実践！	11
	1. 5S 活動	12
	2. 5S 活動の進め方	13
	3. 製造環境の衛生管理	15
	4. 従業員の衛生管理	22
	5. 食品取扱者の教育・訓練	24
	6. 記録の必要性	25

## ◎ 第3章及び付録の活用方法について

第3章では製品の一事例を示しながら、HACCPの導入方法について手順を追って、ポイントについて簡略して説明し、見開きの左ページには事例を、右ページには事業者ご自身が自社の製品について記入できるよう構成しています。

より具体的に検討すべき事項につきましては、巻末の規格基準、製造基準一覧や危害要因抽出マニュアル等の資料を用いて、それぞれの事業所ならびに製品ごとに設計してください。

また、巻末には第3章で示しましたHACCPプランの最終的なモデル例のほか、各種様式につきましても、巻末に掲載していますので、ご活用ください。

なお、専門的な情報を必要とされる場合には、HACCPに関する専門書をご利用ください。

第 3 章  
HACCP 導入手順の実践

27

- 28 1. 導入のための 12 手順 7 原則
- 29 【手順 1】 チームを作ろう (HACCP チームの編成)
- 30 【手順 2】 製造説明書を作ろう  
【手順 3】 用途、対象者の確認をしよう
- 32 【手順 4】 製造工程図を作ろう
- 34 【手順 5】 製造工程図を現場で確認しよう
- 36 【手順 6】 原則 1 危害要因の分析に挑戦
- 38 【手順 7】 原則 2 重要管理点 (CCP) をみつける
- 40 【手順 8】 原則 3 管理基準 (CL) の決定  
【手順 9】 原則 4 モニタリング方法の設定
- 42 【手順 10】 原則 5 不具合があった時には「改善措置」
- 44 【手順 11】 原則 6 定期的に見直す「検証」
- 46 【手順 12】 原則 7 記録の文書化と保管
- 48 2. よりよくするために～検証とは～

付 録

I

- 規格基準、製造基準
- その他、食品別微生物規格基準等
- あなたもできる！危害要因抽出マニュアル
- HACCP モデル例

II

- 衛生管理マニュアル (抜粋)
- 工程別チェックリスト
- HACCP 様式集
- 参考資料 主な病原細菌の制御に関する一般情報抜粋