

HACCPを効果的に実施するには

5

HACCP of processed oils for cooking

HACCPシステムは、大きな衛生管理システムの一部のため、それ単独で機能するものではありません。HACCPシステムを効果的に機能させるためには、施設設備や製造環境の衛生管理、さらに従事者の教育などを行うプログラムが必要あります。それが一般的衛生管理プログラムです。

一般的衛生管理プログラムには、次の事項が含まれていなければなりません。

- 1 施設設備の衛生管理
- 2 従事者の衛生管理
- 3 施設設備、機械器具の保守点検
- 4 そ族昆虫の防除
- 5 使用水の衛生管理
- 6 排水および廃棄物の衛生管理
- 7 従事者の衛生教育
- 8 食品などの衛生的取り扱い
- 9 製品の回収手段の設定
- 10 設試製品などに用いる設備などの保守管理

プログラムは、これらの事項について作業担当者、作業内容、実施頻度、実施状況の点検・記録の方法を具体的に文書化した標準作業書を作成し、作業者に遵守させることができます。



6

食用加工油脂のHACCP(ハサップ)

HACCPでは、危害とは食品の安全を損なう生物的、化学的、物理的因素と考えられています。たとえば、異物についてみると、金属片や石などは口内を損傷させる恐れがありますから制御対象となる危害物質です。一方、毛髪や昆虫の破片のような軟質異物は、大きな危害を与えないで重要な危害物質とはみなしていません。しかし、クレームの対象になりますし、食品衛生上からも好ましいものではないので、これらについても混入の防止策が必要です。

食用加工油脂のおもな危害原因物質を表にまとめました。

食用加工油脂におけるおもな危害原因物質

生物的	化学的	物理的
病原微生物	油脂類の過酸化物、鉱物油 アフラトキシン、残留農薬、熱媒体	金属片、ガラス片、石
腐敗微生物	洗剤（器具、容器中の残存） 食品添加物（過剰使用、指定外添加物）	毛髪、昆虫、そ族
カビ、酵母	有害金属（As、Pbなど）	ダンボール片など

食用加工油脂の、それぞれの品目における重要管理点は表のとおりです。製造方法によっては、一部割愛することもできます。

食用加工油脂における重要管理点

品目	重要管理点		
マーガリン類	食品添加物の計量・混合溶解	加熱殺菌工程	金属検査
ショートニング	食品添加物の計量・混合溶解	ろ過	金属検査
精製ラード	食品添加物の計量・混合溶解	ろ過	金属検査
食用精製加工油脂	精製工程	ろ過	金属検査

清浄区域

食用加工油脂は、原料から製品までパイプラインで結ばれた中で製造されるため、外部から汚染されにくい食品です。しかし、包装容器への充填は大気に接しますので、マーガリン類、ショートニング、精製ラードおよび食用精製加工油脂を容器に充填する場所は、清浄区域にします。



食用加工油脂の重要管理点と清浄区域