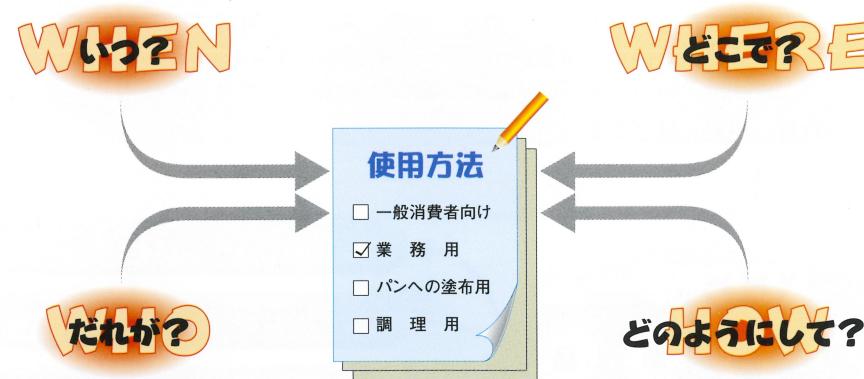


3 製品の使用方法を明確化

製品が一般消費者向けか、業務用か、パンへの塗布用か、調理用かなどを記載します。

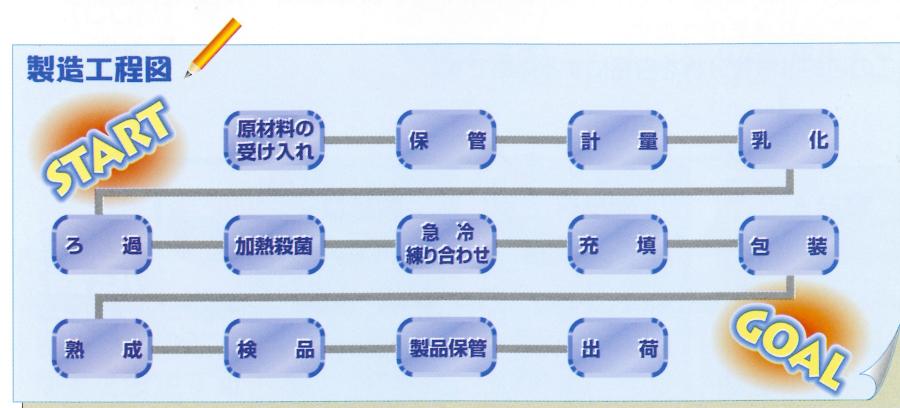
工場から出荷された製品がいつ、誰が、どこで、どのようにして使用するかを想定して危害分析を行うからです。



4 製造工程図の作成

製造工程図は、原材料の受け入れ、保管、計量、乳化、ろ過、加熱殺菌、急冷練り合わせ、充填、包装、熟成、検品、製品保管、出荷などの工程を誰にでも理解できるように作成します。

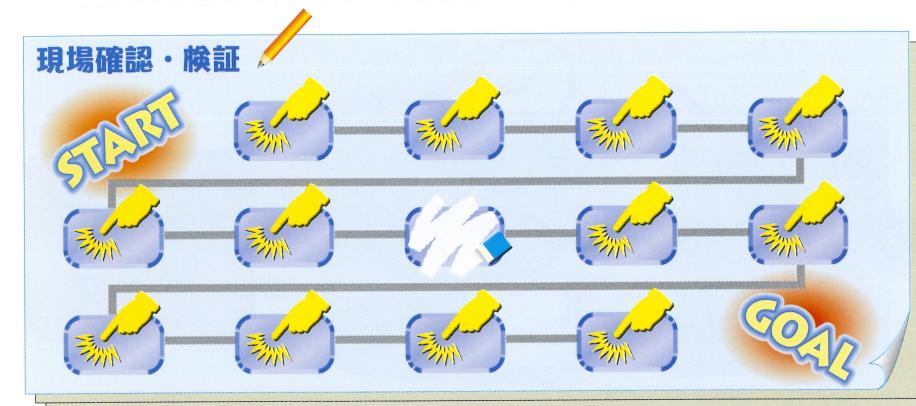
製造工程順にしたがって、施設図面に清浄区域や汚染区域の区分け、従業員の動線、物の流れを書き入れたり、標準作業手順書などを作ります。



5 製造工程図を現場で確認

HACCPチームは、④で作成した製造工程図を各工程にしたがって作業現場で確認、検証します。

現場確認は、操業中の現場で作業内容、人の動き、物の流れなどを観察し、潜在している危害が発生する可能性の有無を確認し、必要があれば修正します。



6 危害分析を実施 原則1

食用加工油脂製造の各工程において、予想される微生物汚染、異物混入、化学物質汚染によるすべての危害をリストアップして、その発生要因、危害の管理方法を明らかにします。

危害の原因物質は、食用加工油脂食品の種類や銘柄によって異なってきます。したがって、原材料の受け入れから出荷に至るまで詳細に調査します。

