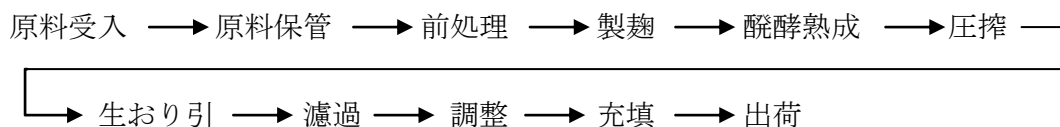


《生揚醤油》



2 製造過程の管理の高度化の内容に関する基準

(1) 製造過程の管理の高度化を図るための体制の整備の基準

以下の事項を満たすことが必要である。

① HACCPチームの編成

- ・醤油製品についての知識及び専門的な技術に基づいてHACCPシステムの導入及びその運用を行うチーム（以下「HACCPチーム」という。）が編成されていること。
- ・HACCPチームは以下の業務を行う。
 - i) HACCPプランの作成と導入
 - ii) 従業員の教育訓練
 - iii) HACCPプランの見直しと修正
 - iv) 検証の実施と評価（技術の効果の検証、システムとしての稼動状況の検証）

② 製品についての記述

- ・醤油製品についての安全性に関する事項を含む製品情報が明確にされていること。

③ 意図する用途の特定

- ・醤油製品について意図する用途が明確にされていること。

④ 製造工程一覧図の作成

- ・原材料の受入れから最終製品の出荷までに至る醤油製品の一連の製造工程の流れを記載した製造工程一覧図が作成されていること。
- ・以下に掲げる施設の図面が作成されていること。
 - i) 製造工程における製品等の移動の経路を示す図面及び工場内の施設の配置を示す図面
 - ii) 従業員の動線を示す図面
 - iii) 清浄度の区分を示す図面

⑤ 製造工程一覧図の現場での確認

- ・製造工程一覧図の内容が実際の状況と相違しないか確認し、相違点があれば修正することとされていること。

⑥ 危害要因の分析（原則1）

- ・製造工程一覧図に従って、製造工程ごとに予測できる危害要因がリスト化され、安全な食品を製造するために管理が必要な危害要因を特定し、その管理措置が定められていること。
- 具体的には、以下の項目を記載したリストが作成されていること。

- i) 危害の発生する可能性のある原材料又は工程
- ii) 各原材料又は工程における危害要因又はその概要
- iii) 各原材料又は工程における危害の発生要因
- iv) 危害の発生を制御するための管理措置

⑦ 重要管理点（CCP）の決定（原則2）

- ・危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程が重要管理点として定められていること。
- ・醤油及び加工醤油にあつては、加熱殺菌工程を含めることとする。
- ・加熱殺菌を行わない醤油にあつては、火入工程又は膜濾過除菌工程を含めることとする。
- ・加工醤油にあつては、火入工程を含めることとする。
- ・生揚醤油にあつては、濾過工程を含めることとする。

⑧ 管理基準の設定（原則 3）

- ・全ての重要管理点に対し、管理基準が設定されていること。
- ・管理基準は、危害要因が許容範囲にまで低減されていることを確認するためのものであり、科学的根拠に基づく数値でかつ可能な限りリアルタイムで判断できる指標が用いられていること。

⑨ モニタリング方法の設定（原則 4）

- ・全ての重要管理点に対し、連続的に又は十分な頻度でモニタリングする方法が設定されていること。

⑩ 改善措置の設定（原則 5）

- ・モニタリングの結果、管理基準からの逸脱が判明した場合に管理状況を正常に戻すための改善措置の方法及び逸脱により影響を受けた製品の適切な処分の方法が定められていること。

⑪ 検証方法の設定（原則 6）

- ・HACCPシステムが正しく機能しているか否かについての検証方法が定められていること。

⑫ 文書化及び記録の保持（原則 7）

- ・危害要因の分析、重要管理点の決定、管理基準の設定等についての手順が文書化され、また、重要管理点のモニタリング結果、改善措置、実施された検証手順及びその結果等についての記録をし、保存するための体制が定められていること。

(2) 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備の基準

(1) の体制の整備に必要となる施設のうち、重要管理点の管理に必要な施設（高度化基盤整備に必要な施設を除く。）の整備の内容が記載されていること。

- ・必要に応じ、醤油及び加工醤油にあつては加熱殺菌工程又は火入工程の温度及び時間、もしくは膜濾過除菌工程の圧力又は濁度、生揚醤油の濾過工程の圧力又は濁度を常時監視し、記録できる機器を設置することができる。
- ・その他必要に応じ、製麴、醗酵熟成、圧搾、充填の作業施設の室温や湿度、原料保管施設、製品保管施設の室温や湿度を常時監視し、記録、制御を行うことができる機械・装置（例えば自動温湿度調整記録装置等）、原料及び製造過程にある製品の分析装置（例えば濁度計、pHメーター、塩分計、近赤外分析装置等）等を設置することができる。

3 高度化基盤整備の内容に関する基準

醤油製品の製造・加工における高度化基盤整備は次の(1)～(3)に掲げる項目とする。

以下(1)、(2)、(3)の各項目の詳細について別途示す「[醤油製品] 高度化基盤整備事項確認項目」を参照の上、整備・改善に必要な体制及び施設の整備の内容が記載されていること。

- (1) 組織の運営に関する項目
 - ① 経営者の姿勢に関する事項
 - ② 食品衛生責任者等に関する事項
 - ③ コンプライアンスに関する事項
 - ④ 教育等に関する事項
 - ⑤ 緊急時の対応に関する事項
 - ⑥ 食品防御対策に関する事項

- (2) 衛生・品質水準を確保する項目
 - ① 製造施設の周辺環境、仕様、管理等に関する事項
 - ② 食品取扱装置・設備の仕様、設置、管理等に関する事項
 - ③ 原材料の受入れ、要件等に関する事項
 - ④ 食品取扱者の行動等に関する事項
 - ⑤ 食品の取扱方法に関する事項
 - ⑥ 製造工程・製品の検査、検査施設に関する事項

- (3) 消費者の信頼確保のための項目
 - ① 製品の情報の管理に関する事項
 - ② トレーサビリティに関する事項
 - ③ 取引先又は消費者との間での情報の収集及び提供に関する事項

4 その他

- (1) 輸出先国等が求める衛生管理又は品質管理に関する基準等に対応するための取組
輸出を実施又は検討している事業者においては、高度化計画又は高度化基盤整備計画を作成するに当たっては、輸出先国等が求める衛生管理又は品質管理の基準等に対応した施設及び体制の整備が計画的に行える内容とすること。

- (2) 高度化された製造過程の管理についての消費者等への情報提供のための取組
高度化計画を作成する事業者においては、消費者や取引業者に対し、高度化された製造過程の管理についての情報を提供する取組について、当該計画に記載することが望ましい。