

改正後	改正前
<p>食用加工油脂の高度化基準</p> <p>公益財団法人日本食品油脂検査協会 平成12年8月9日作成 <u>令和2年9月14日最終変更</u></p>	<p>食用加工油脂の高度化基準</p> <p>公益財団法人日本食品油脂検査協会 平成12年8月9日作成 <u>平成28年2月10日最終変更</u></p>
<p>1 製造過程の管理の高度化の目標 (略)</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 対象となる食品の製造過程 食用加工油脂の製造過程の管理の高度化は、次のようなマーガリン類、ショートニング、<u>精製ラード・食用動物油脂(魚油及び牛脂)、食用精製加工油脂、食用植物油及び油糧種子食品</u>についての一般的な製造過程を前提として取り組むものとする。 なお、()内は製品の種類によっては必ずしも必要としない工程である。</p> <p>1) (略)</p> <p>2) ショートニング (略)</p> <p>3) <u>精製ラード・食用動物油脂(魚油及び牛脂)</u></p> <p>原材料の受け入れ及び保管 → (脱ガム) → (脱酸) → 脱色</p> <p>→ (脱臭) → 計量 → 混合溶解・ろ過 → (急冷練り合わせ)</p> <p>→ 充填 → (包装) → 検品 → 製品保管 → 出荷</p>	<p>1 製造過程の管理の高度化の目標 (略)</p> <p>(1) (略)</p> <p>(2) 対象となる食品の製造過程 食用加工油脂の製造過程の管理の高度化は、次のようなマーガリン類、ショートニング、<u>精製ラード及び食用精製加工油脂並びに油糧種子食品</u>についての一般的な製造過程を前提として取り組むものとする。 なお、()内は製品の種類によっては必ずしも必要としない工程である。</p> <p>1) (略)</p> <p>2) ショートニング・<u>精製ラード</u> (略)</p> <p>(新設)</p>

4) 食用精製加工油脂
(略)

5) 食用植物油脂

原材料の受け入れ及び保管 → (脱ガム) → (脱酸) → (脱色)

→ (脱ろ) → (脱臭) → (混合) → ろ過 → 充填

→ (包装) → 検品 → 製品保管 → 出荷

6) 油糧種子食品

原材料の受け入れ及び保管 → 選別 → 水洗 → 脱水

→ 焙煎 → 徐熱 → 選別 → 充填 → 検品

→ 梱包 → 製品保管 → 出荷

3) 食用精製加工油脂
(略)

(新設)

4) 油糧種子食品

原材料の受入及び保管 → 選別 → 水洗 → 脱水

→ 焙煎 → 徐熱 → 選別 → 充填 → 検品

→ 梱包 → 製品保管 → 出荷

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

①～⑥ (略)

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。
- ・ マーガリン類については加熱殺菌工程、ショートニング、精製ラード・食用動物油脂 (魚油及び牛脂) については混合溶解ろ過工程、食用精製加工油脂については精製工程、食用植物油脂についてはろ過、油糧種子食品については焙煎を含めることとする。

⑧～⑫ (略)

(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な施設のうち、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、マーガリン類では加熱殺菌工程の温度及び時間、ショートニング、精製ラード・食用動物油脂 (魚油及び牛脂) では混合溶解・ろ過工程のストレーナの監視、食用精製加工油脂では製造工程の温度、時間、圧力、食用植物油脂ではろ過工程のストレーナ等の監視、油糧種子食品では焙煎機の設定温度を常時監視し、記録する機械・装置を設置することができる。
- ・ その他必要に応じ、混合・乳化等の作業施設の温度、包装作業施設の室温、原材料保管冷蔵施設 (冷凍施設を含む) の室温、製品保管施設の室温を常時監視し、記録する機械・装置、原材料及び製造過程にある製品の分析装置 (例えば、過酸化物質測定装置、pH メーター、水分活性測定装置、金属探知機、X 線検査機) を設置することができる。

3・4 (略)

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

①～⑥ (略)

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。
- ・ マーガリン類については加熱殺菌工程を、ショートニング、精製ラードについては混合溶解ろ過工程、食用精製加工油脂については精製工程を、油糧種子食品については焙煎を含めることとする。

⑧～⑫ (略)

(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な施設のうち、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、マーガリン類では加熱殺菌工程の温度及び時間、ショートニング・精製ラードでは混合溶解・ろ過工程のストレーナの監視、食用精製加工油脂では製造工程の温度、時間、圧力、油糧種子食品では焙煎機の設定温度を常時監視し、記録する機械・装置を設置することができる。
- ・ その他必要に応じ、混合・乳化等の作業施設の温度、包装作業施設の室温、原材料保管冷蔵施設 (冷凍施設を含む) の室温、製品保管施設の室温を常時監視し、記録する機械・装置、原材料及び製造過程にある製品の分析装置 (例えば、過酸化物質測定装置、pH メーター、水分活性測定装置、金属探知機、X 線検査機) を設置することができる。

3・4 (略)