

弁当製造の高度化基準

1. 製造過程の管理の高度化の目標

事業者は、弁当の製造過程に次のようにコーデックス7原則12手順を適用して製造過程の管理の高度化を図ることとし、このための建物の整備、機械・装置の整備を行うとともに、その運用体制の整備も併せて行うこととする。

[コーデックスの7原則12手順]

- (1) HACCP専門家チームの編成
- (2) 弁当の原材料、保存条件、流通方法等製品に関する文書の作成
- (3) 消費者が製品を摂取する際の形態を特定
- (4) すべての工程を含んだ製品の製造過程図の作成
- (5) 製造過程図の現地確認
- (6) 各工程のすべての危害をリストアップして評価し、危害の管理方法を検討（原則1）
- (7) (6)でリストアップされた危害の発生を除去し、または許容できる水準まで軽減することが必要な重要管理点を特定（原則2）
- (8) (7)の重要管理点について、危害の発生を防止するため管理基準を設定（原則3）
- (9) 重要管理点を適切な頻度で監視するシステムの設定（原則4）
- (10) (9)の監視のシステムで、異常を発見した場合の改善措置を設定（原則5）
- (11) 検証の手順の設定（原則6）
- (12) (1)から(11)までの手順の文書の備え置き及び(9)の監視システムによる記録、改善措置等の記録（原則7）

2. 製造過程の管理の高度化の内容に関する基準

(1) 対象品目及び品目の製造過程

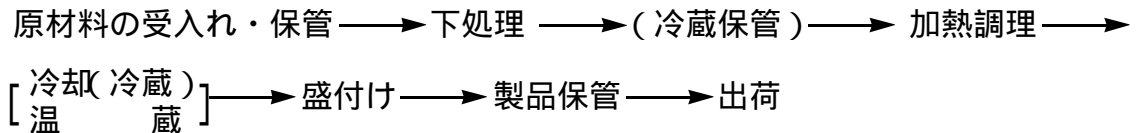
弁当（主として特定多数の者に対し提供する弁当）を対象とする。

弁当の製造過程の管理の高度化は、次のような弁当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。

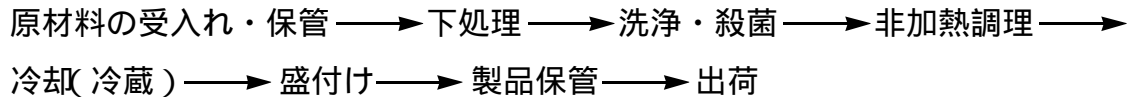
1) 米 飯

原材料の受入れ・保管 → 洗米 → 浸漬 → 原材料の計量 → 加水 →
炊飯・むらし → 盛付け → 製品保管 → 出荷

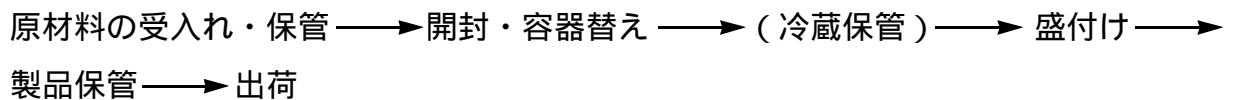
2) 加熱調理工程のある副食



3) 加熱調理工程がなく洗浄・殺菌のある副食



4) 加熱調理工程がなく洗浄・殺菌のない副食



(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 次を満たすことを必要とする。

1) 建物・構造基準

① 区画の分離等

- ・ 米飯については炊飯・むらしの後の工程から製品保管工程までの過程を、加熱調理工程のある副食については加熱調理工程の後の工程から製品保管工程までの過程を、加熱調理工程がなく洗浄・殺菌のある副食については洗浄・殺菌工程の後の工程から製品保管工程までの過程を「清浄区域」とし、他の区域と原則として隔壁で仕切られていること。なお、加熱調理工程がなく洗浄・殺菌工程のない副食については原材料の受け入れ・保管の後の工程から製品保管工程までの過程を「清浄区域」とし、他の区域と原則として隔壁で仕切られていること。ただし、隔壁以外の方法により、二次汚染が防止される場合は、この限りでない。
- ・ その他必要に応じ、他の区域において隔壁での仕切りを行うことができる。
- ・ 原材料の受入れから製品の出荷までの過程が、交差せずに配置される十分な広さを有すること。

② 付属設備

- ・ 清浄区域内の空気を清浄に保つための設備が備わっていること。
- ・ 必要に応じ、他の区域内の空気を清浄に保つための設備を備えることができる。
- ・ その他必要に応じ、エアシャワー設備、衛生環境整備のための排水設備、自動式等の手洗い設備、靴殺菌設備、清浄区域専用の作業着更衣設備等の付属設備を備えることができる。

2) 機械・装置基準

① 機械・装置の配置

- ・ 原材料の受入れから製品の出荷までの過程が交差しないように、製造過程の原材料保管設備、原材料の下処理設備、仕込品を保管する設備、加熱処理する際の加熱処理装置（例えば連続自動炊飯機・焼物機・揚物機・煮物機等）、調理品冷却設備、米飯及び副食盛付け装置、食器洗浄設備、製品保管施設等が適切に配置されていること。

② 分析・管理装置

- ・ 必要に応じ、加熱調理品の加熱処理工程の温度・時間を常に監視し、記録する機械・装置を設置することができる。
- ・ 必要に応じ、野菜果物等の殺菌用次亜塩素酸ソーダの濃度を常時監視し、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、下処理室、加熱調理室、非加熱調理室、盛付け室、製品保管室の室温、および原材料保管冷蔵冷凍庫、仕込品冷蔵庫、調理品冷却庫の室温を常時監視し記録する機械装置、原材料および製造過程にある製品の分析装置（例えばPHメーター、糖度計、塩分計、金属探知機等）を設置することができる。

③ 冷蔵施設（凍結施設を含む）

- ・ 必要に応じ、原材料の保管、調理品の冷却、製品の保管のための冷蔵施設を個別に設置することができる。

④ その他の施設

- ・ 必要に応じ、生産施設等の整備を図ることができる。

(3) 製造過程の管理の高度化を図るための運用体制の整備の基準 次を満たすことを必要とする。

なお、このうち、①から④、⑨及び⑪については、施設の整備前に行われるものとする。

① HACCPチームの編成

- ・ 弁当の製造工程について専門的な知識と技術を有する者をメンバーとする専門家チームが編成されていること。
- ・ HACCPチームは製造施設の最高責任者をリーダーとし、製造管理の責任者、品質管理の責任者、施設管理の責任者等で構成する。
- ・ 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

② 製造過程図及び施設の図面の作成

- ・ 原材料の受け入れから最終製品の出荷に至る弁当の一連の製造工程の流れを記載した製造過程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

③ 危害分析

- ・ 製造過程図に従って、製造工程ごとに以下の項目を記載した危害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の原因物質又はその概要

iii) 各原材料又は工程における危害の発生要因

iv) 危害を制御するための防止措置

④ 重要管理点の特定

- ・ 危害分析の結果明らかにされた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。
- ・ 重要管理点は、あらかじめ設定したモニタリング方法で連続的又は相当の頻度で監視し、そのパラメータが管理基準を逸脱した場合には短時間のうちに改善措置を行うことによって危害のコントロールが可能な工程とする。
- ・ 米飯については炊飯・むらしを管理点とし、加熱調理工程のある副食については加熱調理工程を管理点とし、加熱調理工程がなく洗浄・殺菌のある副食については洗浄・殺菌工程を管理点とし、また、加熱処理工程がなく洗浄・殺菌のない副食については原材料の受け入れ・保管を管理点とする。

⑤ 管理基準の設定

- ・ すべての重要管理点に対し、必ず一つ以上の管理基準が設定されていること。
- ・ 管理基準は、危害原因物質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、科学的根拠で立証された数値でかつ可能な限りリアルタイムで判断できる指標を用いる。

⑥ 監視方法及び改善措置の設定

- ・ 重要管理点において管理基準を逸脱していないことを確認するため、連続的又は相

当の頻度で重要管理点を監視し、その結果を記録するための体制が整えられていること。

- ・ 管理基準の逸脱が判明した場合には、管理基準の逸脱により影響を受けた製品を排除し、管理状況を迅速に正常に戻すための改善措置の方法が定められていること。

⑦ 検証方法の設定

- ・ 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。

⑧ 文書の作成及び保存

- ・ 危害分析、重要管理点の特定、管理基準の設定についての手順等が文書化され、また、監視システムによる記録、改善措置等の記録を保存するための体制が整えられていること。

⑨ 専門的知識を有する人材の育成又は確保

- ・ HACCPシステムによる衛生管理の実施計画を作成し、かつそれを適正に実施するために必要となる専門的知識を習得する者を専門家チームの構成メンバーとして選任、育成するための取組が定められていること。

なお、専門家チームには、必要に応じて、外部機関の専門家を専門家チームに参加させる取組が定められていること。

⑩ 従業員教育

- ・ 従業員に対する一般的衛生管理及びHACCPシステムに係る教育訓練等についての取組が定められていること。

⑪ 検証に係る経営者の関与

- ・ 経営者は、HACCPシステムの導入に際して、自らその目的意識と推進意欲を表明し、それらを全従業員に対し理解させることが定められていること。また、経営者は、①から⑩について関与することが定められていること。

3. その他

- (1) 製造過程の管理の高度化の前提となる一般的衛生管理の実施に配慮された機械・装置の導入のための取組み

製造過程の管理の高度化の前提となる一般的衛生管理の実施に配慮された機械・装置を導入する取組について定められていることが望ましい。

- (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

消費者や取引業者に対する高度化された製造過程の管理についての情報の提供を推進する取組について定められていることが望ましい。