

炊飯 HACCP 認定基準

公益社団法人日本炊飯協会

1 炊飯 HACCP の目的

食品の安全性の向上と品質管理の徹底に対する社会的要求は年々高まっている。一般的衛生管理レベルを向上させ、コーデックス7原則12手順に沿った衛生管理を実施し、食品に起因する衛生上の危害の発生防止と適正な品質確保を図る。

(1) 対象となる食品の種類

①炊飯製品

炊飯製品とは白飯、酢飯及び混飯とする。レトルト米飯、缶詰米飯等の加工米飯は原則として含まないが、公益社団法人日本炊飯協会（以下「協会」という）が認める炊飯製品については対象とすることが出来る。

②米飯加工品

協会の定める炊飯 HACCP 認定ラインで製造された炊飯製品を原料としたシャリ玉、おにぎり、海苔巻き、いなり及びおにぎり、海苔巻き、いなりを組合せた製品とする。これら以外にも炊飯協会が認める加工品については対象とすることが出来る。

但し

- ・原料として使用する具材は原則として加熱殺菌または非加熱殺菌してあるものとするが、
pH4.6 以下の場合、水分活性 0.90 以下の場合はこの限りではない。
- ・惣菜等と組合せた弁当類は含まない。

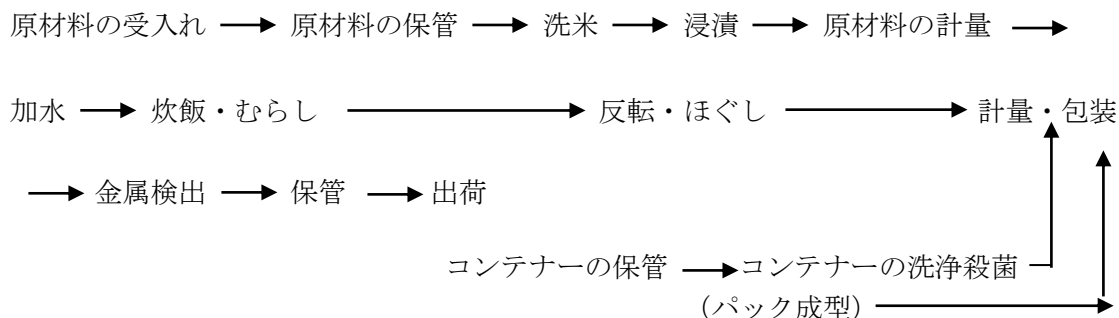
(2) 対象となる食品の一般的な製造工程

炊飯 HACCP の管理の対象となる製造工程は、次のような①から⑧についての一般的な製造工程を前提として取り組むものとする。

ただし、④から⑧については①から③の製造工程を経たものとする。

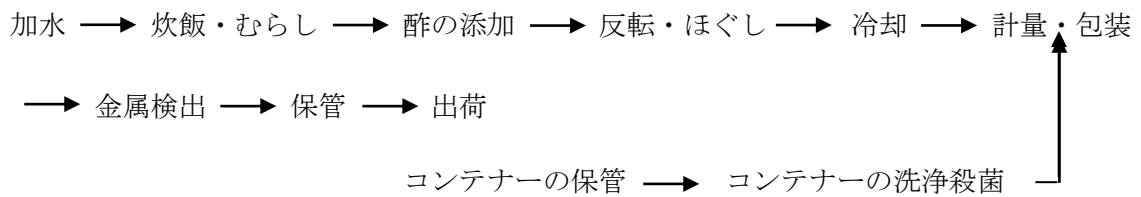
なお、製造工程の中での（ ）内のものは製品の種類によっては必ずしも必要としない工程である。

① 炊飯製品（白飯）

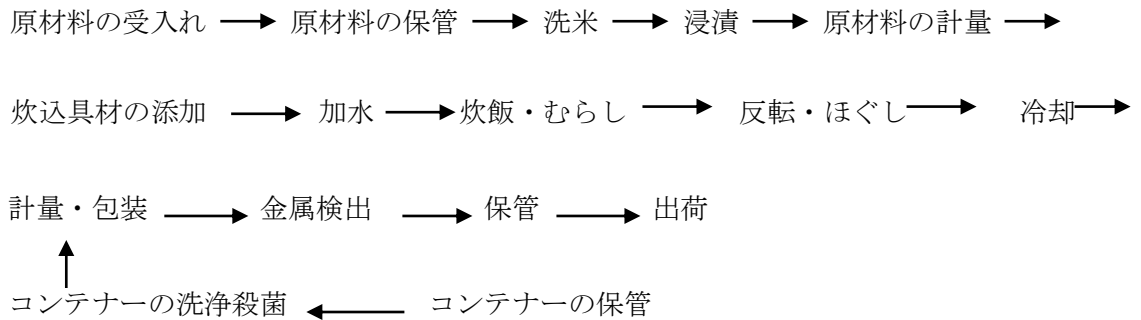


② 炊飯製品（酢飯）

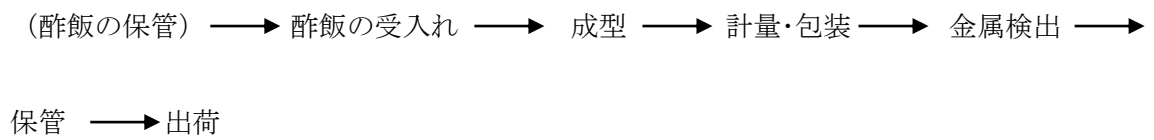
原材料の受入れ → 原材料の保管 → 洗米 → 浸漬 → 原材料の計量 →



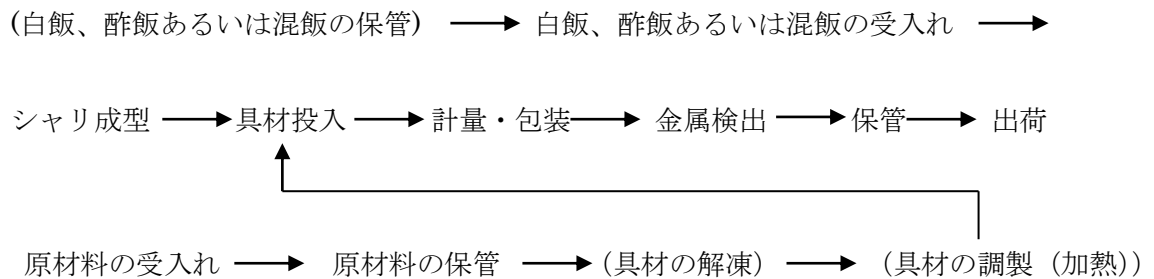
③ 炊飯製品（混飯）



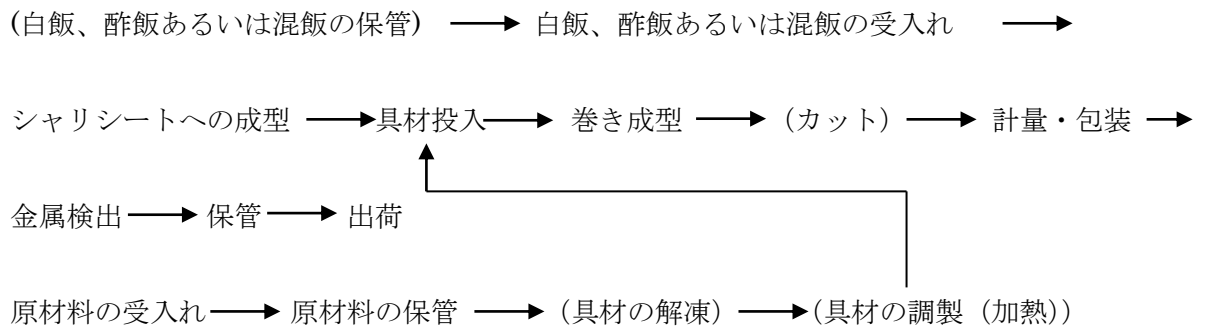
④ 米飯加工品（シャリ玉）



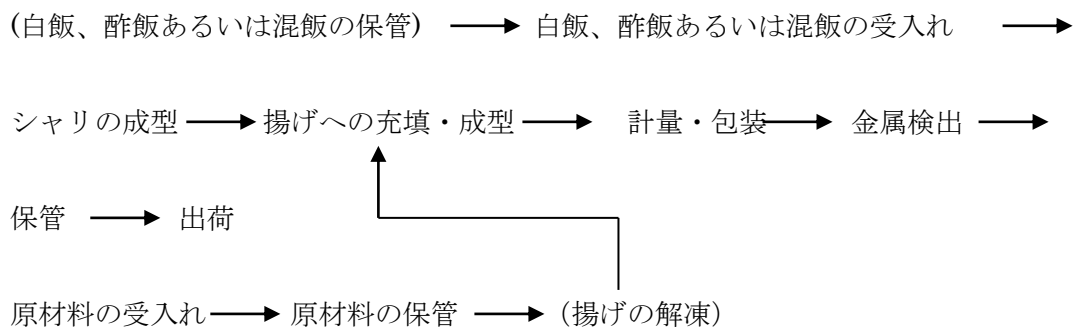
⑤ 米飯加工品（おにぎり）



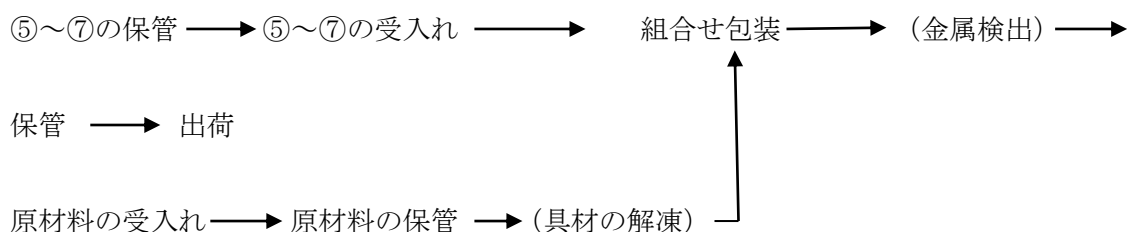
⑥ 米飯加工品（海苔巻き）



⑦ 米飯加工品（いなり）



⑧ 米飯加工品（⑤から⑦を組合せた製品）



2 製造工程の品質管理向上と製品品質確保を図るための基準

(1) 製造工程の品質管理向上と製品品質確保を図るため体制の整備の基準

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

- ・炊飯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) 従業者の教育訓練
 - 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働状況の検証）

② 製品についての記述

- ・当該食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

- ・当該食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炊飯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ないか確認し、相違点があれば修正すること。
- 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。
 - ・ 金属探知工程のあるときは金属探知工程を含めることとする。
 - ・ おにぎり、海苔巻き、いなりおよびこれらを組み合わせた製品については具材の殺菌工程（具材の調製（加熱））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が用いられることが望ましい。
- 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) 製造工程の品質管理向上と製品品質確保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、品質管理上重要となる施設の整備の内容が記載されていること。

- ・炊飯・むらし工程から計量・包装工程まで温度を測定・記録する機械・装置及びコンテナの洗浄殺菌装置に関して、温度・塩素濃度等を測定・記録する機械・装置を設置することが望ましい。
- ・金属検出機、X線検査装置、差圧記録計等を設置することが望ましい。
但し、米飯加工品については金属検出機またはX線検査装置が設置されていること。
- ・その他原料米・製品の分析装置（例えばpHメーター等）等を設置することが望ましい。

3 製造・衛生管理の内容に関する基準

・炊飯製品の製造・加工における製造・衛生管理の項目は次の(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は、別途示す「炊飯HACCPの確認項目」も参照し、整備・改善に必要となる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・設備の周辺環境、使用、管理等に関する事項
 - ・装置の汚染に由来する二次汚染を防止する為の装置の洗浄・殺菌・及び中間洗浄に関する方法を定め実施すること。
 - ・米飯加工品は最終的な殺菌工程を有していないことより、衛生的な作業手順を定め運用すること（具材の解凍・殺菌・カット等）
 - ・米飯加工品の具材等を入れ運搬に供する容器についても使用基準ならびに洗浄殺菌の手順を定め運用すること。
- ② 食品取扱装置・設備の仕様、設置・管理に関する事項
- ③ 原材料の受け入れ、取り扱い等に関する事項
 - ・原材料の品質規格書（原材料カルテ）が整備され、1年に1回以上更新されていること。
 - ・米飯加工品の原材料の前処理（洗浄、カット、殺菌等）は清浄化区域とは異なる処理室で行い、殺菌済みの原材料の開袋は清浄化室で行うこと。
- 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

- ・米飯加工品については自社に細菌検査設備を有し食品衛生法に定められている自主検査（初発菌数）がなされていること。自社でできない場合は外部検査で同様の検査がなされていること。
- ・米飯加工品については衛生管理レベルをチェックする為 32～35℃のふ卵器に 24 時間以上保存後の大腸菌群検査（大腸菌群増菌検査）が行われていることが望ましい。直近 30 日間の陽性数を集計し、大腸菌群陽性率 15%以下を目標とする。
- ・風味検査（35℃24・48 時間保存後のに）検査が行われていることが望ましい。

なお、① の事項に関して、

「白飯・酢飯・混飯」については炊飯・むらし工程の後または酢の添加工程の後の反転・ほぐし工程から計量・包装工程に至る過程までを、「シャリ玉、おにぎり、海苔巻き、いなり及びおにぎり、海苔巻き、いなりを組合せた製品」については白飯、酢飯及び混飯の保管の後の保管品の受入れから成型・具材投入・充填・計量・包装工程に至る過程までを清浄区域（以下「清浄区域」という）とし、他の区域と隔壁で仕切るか、または他の方法で 2 次汚染防止を図ること。

「清浄区域」については、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。

(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 取引先又は消費者の間での情報の収集および提供に関する事項

4. 認定後の更新認定

炊飯 HACCP 認定を受けた事業者には炊飯 HACCP 認定証明書を発行する。認定証明書の認定期間は 1 年間であり、事業者は以後年 1 回の更新認定を受審しなければならない。

5. 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、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。