

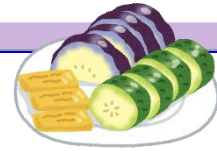
# HACCPかわらばん vol.5

## ～手順4（製造工程図）と手順5（現場確認）について～

平成29年3月10日  
長野県健康福祉部食品・生活衛生課

「作り方」がイメージできるように、工程を順に書き出しましょう。まずは主要な原材料を軸に製造工程図を作成し、副原材料、添加物、水、包材についても付け足していきましょう。

製造工程図を作成したら、製造工程図どおりに作業できるか、現場で確認してみましょう。できれば、従業員の動きがわかる作業中がよいでしょう。事実と違う製造工程では、正しく危害要因の分析ができないため、現場でしっかりと確かめる手順が必要となります。



### 製造工程図

### 製品名：漬物（しょう油漬）



「HACCP導入のための手引書」の付録Iや「HACCPモデル例」に製品工程図の例が記載されています（厚生労働省ホームページ）  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html> ←HACCP導入のための手引書  
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000126913.html> ←HACCPモデル例

●内容に関するご意見・問い合わせ先：長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課  
（電話026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）

次回は危害分析準備として微生物についての解説をします。