

2021年度  
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画

株式会社 西久興産

2021年2月26日

当店では、日本米穀小売業組合連合会が作成した

**「HACCAPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」**

（小規模なとう精を行う事業者および米穀を販売する事業者向け）を元に、原料の受け入れから製造、出荷に至る工程において、発生する恐れのある生物的、化学的、物理的危険要因を予め分析（危険要因分析）し、原料の受け入れから製品の出荷までのどの段階でどのような危険要因が生じ、どのような対策を講じればそれを管理（除去・許容レベルまで低減）できるかを検討し、重要管理点として定め、これを継続的に機r九することにより製品の安全性を確保していく科学的な衛生管理の手法を用いて業務に取り組みます。

すべてはお客さまの美味しいのために、食品の安全性向上に向けて努めます。

株式会社 西久興産  
お米部門 西久商店

## 製造工程図

### 店頭精米

1. 原料玄米受入

2. 原料玄米保管

3. 玄米精選（石抜機）

4. とう精（玄米を白米にする）

5. 色彩選別機にて識選

6. 計量・包装

7. 製品出荷

### 無洗米

1. 原料玄米受入

2. 原料玄米保管

3. 玄米精選（石抜機）

4. とう精（玄米を白米にする）

5. 色彩識選別機にて識選

6. 無洗米化处理

7. 計量・包装

8. 製品出荷

## 一般衛生管理計画

### (1) 施設・設備の衛生・保守管理

施設・設備の 衛生管理	いつ	作業開始前
	どのように	施設・設備周辺の汚れ等を確認する。
	問題があった時	清掃にはエアブラシを利用し、ゴミや汚れがあれば清掃し清潔を保つ。異常個所の修繕を行う。
トイレの清掃	いつ	毎日
	どのように	トイレ内の汚れ等を確認する。
	問題があった時	汚れは速やかに掃除し、清潔を保つ。修繕が必要な場合は速やかに修繕を行う。

### (2) 製造設備および機械器具の保守管理

施設・設備の 衛生管理	いつ	毎日 使用の都度清掃。年に2回以上の専門業者による定期点検の実施。
	どのように	部品や機械器具の異常音の有無、破損等を確認
	問題があった時	異常が確認された場合は原因を調査し、修理を行い、正常に稼働させる。

### (3) 鼠族・害虫防除対策

防除対策	いつ	毎日
	どのように	鼠族・害虫の痕跡を確認する。
	問題があった時	駆除・防除対策を行い、施設内に鼠族・害虫がいないようにする。

### (4) 製品等の取扱い

原料の受け入れ	いつ	原料の受け入れ時及び保管中、使用直前
	どのように	外包含め、汚れ、破損等がないか確認する。
	問題があった時	原因を究明し、原料に混入しないようにする。
無洗米加工時	いつ	都度
	どのように	異物等が混入しないようにしながら加工する。
	問題があった時	異物等を取り除く。
製品保管	いつ	毎日
	どのように	製品が破損等していないか確認する。
	問題があった時	出荷を停止し、社外に流失しないようにする。

### (5) 従業員の衛生管理

従業員の衛生 管理	いつ	作業開始前
	どのように	作業に適した清潔な服装を着用しているか確認する。マスクの着用を徹底する。
	問題があった時	作業着を交換し、汚れや毛髪が混入しないようにする。
従業員の健康 状態管理	いつ	作業開始前と作業中
	どのように	検温、体調管理、手指の傷の有無等を確認する。
	問題があった時	状況により作業に従事させない。製品に直接触れさせない。
手洗い	いつ	作業開始前
	どのように	基本の手洗い手順による手指の洗浄に加えアルコール消毒の徹底
	問題があった時	手洗いが行われていない場合はすぐに手洗いを行わせる。