

平成12年度 食品製造業安全性 品質確保対策推進事業

アイスクリーム類品質事故対応マニュアル

平成13年3月

社団法人 日本アイスクリーム協会

財団法人 食品産業センター

はじめに

私達アイスクリーム企業は、消費者の皆様方に安全で良質なアイスクリーム製品を安定的に供給する社会的責務があり、原料調達から工場での製品の製造、保管、輸送、消費に至るまで、その品質管理には万全を期す必要があります。

アイスクリーム製品は冷凍保管、冷凍流通されるため細菌の増殖による品質事故は極めて起こりにくいですが、一方では多品種少量生産、ライフサイクルが短いこと、充填機に開放部分が多いこと、人手の介在する工程が多いこと等の特徴があり、細菌の二次汚染防止と異物混入防止には特段の注意が必要です。

このためアイスクリーム企業は従来から、製品特性、製造工程、生産規模等に応じて、各々が品質管理に努めてきたところであります。

近年に至り、アイスクリーム類の生産は原材料の一層の多様化、調達先の広域化、製造工程の一層の複雑化等により、その品質管理については従来にも増して重要性が高まっております。一方では平成6年のPL法の施行等により消費者の「安全・安心」に対する関心が益々高まり、流通サイドを含め品質に対する社会的要求レベルが極めて高くなっております。

このような社会的状況を鑑み（財）食品産業センターは、「食品事故とその防止対策」及び「食品事故の拡大防止と発生時の対応」という2つの課題について、主要企業の専門家による検討・意見集約及び主要食品業種団体の意見を踏まえて検討し、食品産業全体をカバーする考え方を整理・報告しました。

これを受けて（社）日本アイスクリーム協会は技術委員会を中心とし、アイスクリーム企業により相応しい内容となるよう検討を加えたところであります。

本書において第一の課題である「食品事故とその防止対策」については一般論的記述に止め、別冊で「アイスクリーム類製造業におけるHACCP実践のための一般的衛生管理マニュアル」を作成しました。従業員教育用テキストとしても使いやすいように配慮したので是非参考にさせていただきたい。第二の課題である「食品事故の拡大防止と発生時の対応」については、技術委員会各社の協力を得て「アイスクリーム類想定事故例」を追加し、実際に品質事故が発生した時の対応方法、消費者クレームへの対応方法、再発防止対策等、より現場に役立つようなものとししました。

本書がアイスクリーム企業の皆様方のバイブルとしてご活用いただければ幸いです。

最後に、本書の作成にあたってご指導いただいた（財）食品産業センター及び多大なご協力をいただきました（社）日本アイスクリーム協会技術委員会の皆様方に深い感謝の意を表します。

2001年3月

社団法人日本アイスクリーム協会

アイスクリーム類品質事故対応マニュアル

編集委員名簿

委員長	工藤 章夫	森永乳業株式会社
委員	高林 道夫	赤城乳業株式会社
委員	手嶋 俊介	雪印乳業株式会社
委員	長沼 孝幸	株式会社ロッテ
委員	野々村一彦	協同乳業株式会社
委員	橋本 光冬	森永製菓株式会社
委員	伴 雅之	フタバ食品株式会社
委員	平沼 洋三	茨城グリコ株式会社
委員	牧野 晋	カネボウフーズ株式会社
委員	増田 正裕	ハーゲンダッツジャパン株式会社
委員	吉田 利郎	明治乳業株式会社
事務局	一谷為治郎	社団法人 日本アイスクリーム協会

アイスクリーム類品質事故対応マニュアル

発行 平成 13 年 3 月
編集兼発行人 社団法人 日本アイスクリーム協会
〒102-0063 東京都千代田区九段北 1-14-19 乳業会館
TEL 03-3264-3104
財団法人 食品産業センター

この「アイスクリーム類品質事故対応マニュアル」は、
(財)食品産業センター発行の「食品事項への対応について」
を参考にして編集いたしました。

目 次

	page
第 1 品質事故の防止とその対策……………	1
1 基本的な考え方……………	1
2 企業における事故防止対策……………	3
第 2 品質事故の拡大防止と発生時の対応……………	8
1 基本的な考え方……………	8
2 平常時における対応……………	8
3 事故発生時の初期対応……………	9
4 重大な品質事故が生じた際の対応……………	17
5 危機収束段階の活動……………	26

【参考資料】

参考 1 アイスクリーム類想定事故例

参考 2 食品の食中毒・異物混入等食品事故分類表

参考 3 米国における食品のリコール制度の概要