

## I. HACCPシステムのマニュアルを作成した目的。

安全な食品作りをめざすための新しい食品製造システムとして、米国に端を発したHACCPのやり方は世界各国に広がりを見ることになった。

わが国においても既にHACCPシステムを導入している業界や企業もあり、今後は順次に増加の傾向になっている。

全国乾麺協同組合連合会では、平成7年7月1日にPL法（製造物責任法）が制定されたことに伴い、この制度に基づき平成8年度に賞味期限・日付けの表示、品質向上等に関してのまとめとHACCPの導入を視野に入れての事業を行い、次の報告書をまとめた。

1. 乾めん類製造業の表示等対応マニュアル
2. 活路開拓ビジョン調査事業（品質向上枠）

この報告書は平成9年2月にまとめ、業界に広くPRした。

また、平成8年にはPL法の制定と同時にHACCPの考え方に基づいた「総合衛生管理製造過程」の認証制度が厚生省で作られた。

このような背景もあって、消費者再度に立って安全かんりの徹底を図ることが必要となり、そのためにはHACCPの問題は業界として、また企業としても避けて通れないのが実情となった。

以上の観点から乾めん類・手延べそうめん類・生めんの3業種に適応した新しい衛生・安全管理のやり方であるHACCP（危害分析・重要管理点）については、この手法を分かり易くまとめたのがこのマニュアルを作成した目的です。

是非一読され、このシステム（制度）を導入することで企業なり事業所の発展に寄与されることを切望する次第です。