

Ⅱ. 乾めん類・手延べそうめん類・生めんに“なぜ”HACCPか。

1. 消費者ニーズに対応して。

近年食品の多様化による食中毒の多発に伴い、消費者が食品に対する安全性への関心が非常に高くなってきたこともあって、今まで以上に衛生・安全管理の徹底を図る事が必要になってきた。

2. 市場構造の変化について。

バブル経済の崩壊以降、市場構造についてはブッシュ型市場（メーカー主導型市場）から、現在のように消費が落ち込み、モノ余りを背景としたブル型市場（顧客主導型市場）に移行した。

そのためには、消費者優先の生産体制が必要となったといえる。

3. 安全管理を主体にした生産体制が今まで以上に求められる。

3業種の企業規模は100%近く中小企業により占められていることもあって、その生産体制については、ややもすると長年の「経験と勘」による面も見受けられる。

とりわけ毎日繰り返し同じ作業をやっていると、ついマンネリ化して「分かっている」「知っている」ことと、実際にやっていることの間ギャップが生じ易く、このことが安全管理面で問題の発生要因となりかねない。

それだけに衛生・安全管理の徹底を図ることが必要である。

4. 経営理念に立脚した基本問題として。

消費者に安心で、安全な、しかも他の食品に比較しても「割安感」のある製品を提供することは経営の基本理念と、社会的任務の追求ということからも必要不可欠な問題といえよう。

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HACCPの適応が必要になったといえる。