

第1章 HACCP マニュアル作成の目的

今般、私達の食品業界においては、お客様の食品に対する安全の関心が非常に強くなっています。わが国では食品の安全性を確保するために HACCP システムが平成7年に法制化されてから、多くの業界、企業や事業所が導入し始め、今や、食品業界において HACCP による衛生管理体制の構築が必須となって来ました。

全国製麺協同組合連合会では、平成3年4月に生めん類の衛生確保及び向上を図ることを目的として、「生めん類の衛生規範」を厚生省生活衛生局食品保健課による監修で、いち早く発行しました。この規範の内容は、衛生上の危害発生を防止するために必要な事項について、国の設備基準の準則及び管理運営基準の準則等を含めて、施設・設備の構造及び管理、食品等の取り扱いにおける微生物制御を中心に集大成したものであり、現在までに業界に広く浸透して来ました。

しかしながら、こうした背景を基に、お客様の立場に立って再度新たに安全衛生管理の徹底を図る必要性が生まれて来ました。そのために業界としては今度 HACCP システムの構築を推進することとなりました。

以上の観点から生めん・半生めん・ゆでめん・むしめん・冷凍めん・調理めんの6品目に適応した HACCP (危害分析・重要管理点) 手法について、新しい安全衛生管理の方法を分かり易くまとめてマニュアルを作成しました。

本マニュアルを是非一読され、この HACCP システムを導入することで事業所の今後の発展に大いに寄与されることを願う次第であります。

第2章 生めん・半生めん・ゆでめん・むしめん・冷凍めん・調理めんの HACCP の必要性

1. 消費者の食品に対する安全性への関心の高まり

1996年に腸管出血性大腸菌 0157 が吹き荒れて以来、毎年のようにサルモネラ菌の食中毒事故の多発が繰り返され、2000年に入ってハムの 0157 汚染の検査ミスや乳製品へのエンテロトキシン汚染低脂肪乳による 15,000 人近くの多数の食中毒被害発生によって、消費