

I. マニュアルの目的

農林水産省は、「食品の安全性や品質に関する消費者の不信感が高まっている」現状に
監み、これに対応するためには、

- ① 消費者の意識の高まりに対応した品質管理・検査体制の強化再検討
- ② HACCP方式やISO9000s等の高度な品質管理システムの導入の加速化
- ③ 原材料の調達や製品の流通、販売までの一貫した品質確保対策の構築
- ④ パートタイマー等への依存度が高まる中で、効率的な従業員教育の実施

が必要であるとしています。

全国調理食品工業協同組合は、財団法人食品産業センターから委託を受け、食品の品目別の「食品安全確保システム構築事業」の一環として、「煮豆」について、「安全確保システム構築事業」を推進しています。

このマニュアルは、煮豆製造業者が「煮豆の安全確保システム構築」のために、

HACCP的手法を取り入れた食品製造施設内の食品製造過程における
煮豆の安全性および品質の向上を考慮した製造過程管理計画を作成する

「煮豆の安全確保システム」を構築するために必要な「一般的衛生管理の確立」と「HACCP手法の導入」を手引きする目的として作成しました。