

HACCP 手法を取り入れた

浅漬及びキムチの 製造・衛生管理マニュアル



財団法人 食品産業センター

全日本漬物協同組合連合会

《はじめに》

昨今、食品の品質に関わる事故・事件の報道が数多く取り上げられ、企業の存続に関わる例も少なくないのが現状です。

我々漬物業界においても、昨年の夏にキムチを原因食品とする0-157集団食中毒事件(当連合会所属員外)が発生し、全漬連としての何らかの具体的な対応が指摘されたところです。全漬連の内部検討の結果、特に加熱殺菌工程を欠く「浅漬」・「キムチ」のグループが最も汚染の恐れが高いとしました。また、その技術的対策としては、HACCPの手法を導入した製造・衛生管理マニュアルを作成するとの整理をしました。

一方、これらに要する経費についても検討したところ、幸いに農林水産省の補助事業である「平成13年度加工食品履歴情報遡及システム開発・普及事業」に該当することが分かり、それを受け入れて実施することとしたものです。

マニュアルの具体的な編集作業に関しては、学識経験者や業界の技術的専門家による「浅漬及びキムチのHACCP製造マニュアル作成検討委員会」を設置し、合計3回の委員会の開催及び現地調査を経て、取りまとめを行ったところであります。

加工食品の安全・安心を確保する上で、HACCPシステムが「最も効果的かつ経済的な手段」であることをあらためてご理解を頂き、企業規模に合わせて本マニュアルが利活用され漬物製造流通における衛生管理体制が向上することを期待するところであります。

最後に、検討委員会に参画願った委員各位のご苦勞に深甚なる敬意と感謝を申し上げます。

平成14年3月

全日本漬物協同組合連合会

会長 中田 肇

目 次

1	マニュアルの活用	1
1-1	1-1 目的	
1-2	1-2 使われている用語と略語の整理	
2	対象品目	7
2-1	2-1 白菜浅漬	
2-2	2-2 キムチ	
3	浅漬・キムチ製造における一般的衛生管理	8
3-1	3-1 品質管理と危害防止	8
	(1) 消費者が漬物に求めているもの	
	(2) 漬物に関する微生物	
	(3) 漬物に多い異物混入	
	(4) 防虫・防鼠対策	
	(5) 原材料などの管理	
	(6) 流通過程の問題点と製品の回収	
3-2	3-2 施設・設備の整備と管理	20
	(1) 製造施設の作業区域の区分（浅漬製造のモデル）	
	(2) 施設の構造及び設備	
	(3) 管理機器の整備と管理	
3-3	3-3 従業員への衛生教育のモデル	26
	(1) 衛生教育の基本	
	(2) 清潔な作業衣服と手洗いの励行	
	(3) 食品の安全確保のための5S活動	
4	HACCP手法による製造工程の衛生管理	30
4-1	4-1 HACCPとは	30
4-2	4-2 HACCP方式の7原則と12手順	31
	(1) 手順1：経営者の責任の明確化とHACCPチームの編成	
	(2) 手順2：製品についての記載	
	(3) 手順3：意図する用途の確認	
	(4) 手順4：フローダイアグラムの作成	
	(5) 手順5：フローダイアグラムについての現場検証	

- (6) 手順6：危害分析 (原則1)
- (7) 手順7：重要管理点の設定 (原則2)
- (8) 手順8：管理基準の設定 (原則3)
- (9) 手順9：監視（モニタリング）方法の設定 (原則4)
- (10) 手順10：改善措置の設定 (原則5)
- (11) 手順11：検証方式の設定 (原則6)
- (12) 手順12：記録保存および文書作成規定の設定 (原則7)

4-3 HACCP 導入における運用面での課題 60

5. 《参考資料》キムチ CODEX 規格（仮訳） 62

6. 引用・参考文献 65

浅漬及びキムチの HACCP 製造マニュアル作成検討委員会 委員

- 座長 前田安彦氏 宇都宮大学名誉教授
- 委員 近藤敦士氏 秋本食品株式会社 品質管理室係長
- 委員 平林慶吾氏 三井食品工業株式会社 品質管理課
- 委員 船橋進氏 株式会社丸越 専務取締役製造本部長
- 委員 満田善護氏 会津天宝醸造株式会社 専務取締役営業本部長
- 委員 池上正芳氏 株式会社イケガミ 常務取締役営業本部長

(順不同)