

## 目 次

I	はじめに	1
II	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画について	2
III	衛生管理計画の作成について	
	1. 農産物漬物製造における衛生管理計画について	3
	2. 漬物の分類（例）	7
	3. 漬物の製造工程（例）	9
	4. 危害の原因物質と発生要因	13
	5. 一般衛生管理のポイント	14
	(1) 日常点検	14
	(2) 定期点検	15
	6. 一般衛生管理の説明	
	(1) 5S活動（整理、整頓、清掃、清潔、習慣）	17
	(2) 従業員の衛生管理	17
	(3) 製造環境の衛生管理	19
	(4) 記録の必要性	22
	(5) 食品取扱者の教育・訓練	23
	(6) 保健所への報告	23
IV	様式	
	1. 農産物漬物製造における衛生管理計画	25
	2. 一般衛生管理の実施記録表	26
	3. 参考帳票例	27
	4. 参考マニュアル	35

## I はじめに

食品衛生管理へのHACCP導入については、平成5年に国際食品規格を策定するコーデックス委員会においてガイドラインが示されてから20年以上が経過し、先進国を中心に義務化が進められてきたところです。また、HACCPによる衛生管理は我が国から輸出する食品に対する輸入国の受入れ要件とされるなど、今や国際標準となっています。

このような状況を踏まえ、我が国のフードチェーン全体でHACCPの衛生管理に取り組むこととし、すべての食品等事業者がHACCP義務化の対象とされたところです。

なお、コーデックスHACCPの7原則を要件とするHACCPに基づく衛生管理が適用されますが、この原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者等で弾力的な運用を可能とするため、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理も併せて導入することとなりました。

漬物では、これまでも漬物が原因食品として特定された食中毒が発生しており、特に、平成24年に北海道で発生した白菜のきり漬を原因とするO157食中毒では8名の方が死亡する大事故となり、消費者に多大な不安を与え浅漬け漬物の購入が長期間控えられる状況となりました。

全日本漬物協同組合連合会では、このような食中毒が二度と発生しないよう会員企業に対し毎年衛生管理月間を設定し各地で衛生管理講習会を実施することや、「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」を改訂するなど衛生管理には積極的に取り組んで参りました。

このため、今後のHACCPの制度化に向けて、小規模漬物事業者の衛生管理計画作成の負担を軽減し、すべての漬物製造事業者が実施可能なHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書を作成することといたしました。

この手引書は、漬物製造におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手法をできるだけ分かりやすく実施しやすいものとなるよう作成しました。

この手引書により、より良い漬物製造の衛生管理が実施されて安全・安心な漬物づくりの一助となれば幸いです。

全日本漬物協同組合連合会