

I. はじめに

一般社団法人日本食肉加工協会及び日本ハム・ソーセージ工業協同組合では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(小規模なハム・ソーセージ・ベーコン製造事業者向け)」を作成しました。

本手引書では、小規模事業者においての一般的な業務形態を念頭に、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施した場合の、代表的な危害要因分析に基づく一般衛生管理、重要管理を示すとともに、その運用を可能とするような手順を示しています。事業者の皆様がこれを実行することにより、これまで日常的に実施してきた衛生管理を、あらためて「見える化」し、効果的な衛生管理の実行をはじめ、消費者サイドや供給先への信頼性の向上においても貢献できるものとなります。

ハム・ソーセージ・ベーコンの製造における衛生管理において、まず重要となるのは、微生物管理です。原材料加熱時の温度と時間の管理が重要となるとともに、加熱後は、耐熱性菌の発芽・増殖を防ぐための冷却時間も留意が必要です。また、ラックスハムやドライソーセージは原材料の加熱工程がありませんので、乾燥の温度と時間、原料肉の受入れ時や整形段階での温度管理が重要となります。更に、異物混入を防止する衛生管理と必要に応じ金属探知機等による確認も重要となります。

これらの内容を踏まえて、事業者の皆様は、自らが使用する原材料、製造方法、施設・設備等に応じて、本手引書を参考にして衛生管理に取り組んでください。これらの取組みを進めることが、食品衛生法改正に伴うHACCP制度の義務化における、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施していることとなります。

なお、この手引書は、厚生労働省の「食品衛生管理に関する技術検討会」において内容を確認されております。

一般社団法人 日本食肉加工協会
日本ハム・ソーセージ工業協同組合