

1. はじめに

厚生労働省は、食品の安全性を確保するため全ての食品事業者を対象として、HACCPによる衛生管理を制度化することになりました。HACCPとは、健康を害する原因となるもの（危害要因：例えば病原微生物、異物、アレルギー物質など）を分析し、それが製品に残らないように、どの工程でどう管理するかを決め、重点的に管理する方法です。

全国食酢協会中央会では、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な食酢製造事業者向け）」を作成しました。本手引書の対象品目は、基本的には食品表示法に基づく食品表示基準の定義する食酢（醸造酢、合成酢、果実酢等）です。食酢の製造では、醸造が完了した食酢を購入して使用するケースもありますが、本手引書の必要部分を引用し使用してください。

また、食酢を使用した「加工酢（調味酢）」には明確な定義がありませんので、次の定義に当てはまる「すし酢」も対象としました。

すし酢：主たる原材料として食酢を用い、砂糖類、食塩、その他の調味料等を加えたものであって、かつ酸度が1%以上あって専らすし飯の調理に用いる合わせ酢であることを訴求しているもの

すし酢以外の加工酢（調味酢）は、酢酸酸度があれば、生物的危害要因について同等と考えられますが、いろいろな原材料が混合されているため、商品特性に応じた危害要因分析が必要です。

食酢製造は、使用する原料や製造方法が様々であり、醸造した食酢の一部を次回の醸造に使用する「種酢」といった特有の事情もあり、アレルギーについても注意が必要です。加熱殺菌条件設定などに必要なリスク評価データについては、全国食酢協会中央会が平成11年度に作成した「食酢のHACCP手法導入マニュアル※」（一般財団法人 食品産業センターのホームページの「HACCP関連情報データベース」に掲載）も参照してください。

※「食酢のHACCP手法導入マニュアル」は、食酢製造における衛生管理の高度化を目的に、HACCPシステムを構築するための手引きとして作成したもので、各企業が実際にHACCPシステムを導入する際には、これを参考にして各企業の製造方法の実情に応じて構築するものとされました。当マニュアルでは、酢酸菌やカビ等の「汚染原因菌」の残存・増殖による製品の品質劣化を防止するため、殺菌・除菌工程をCCPに設定しています。