

I. はじめに

全国蒟蒻原料協同組合では、国産のこんにゃく芋を原料に使用して蒟蒻粉を製造する、従業員が数名程度の蒟蒻粉製造者向け 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しました。

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理とは、食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理と蒟蒻粉に応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のことです。従って、これまでとは全く異なる対応ではありません。計画や記録により、衛生管理を「見える化」することです。

これにより、今まで以上に、食中毒の予防のための衛生管理に取り組むことができ、蒟蒻粉の利用者、ひいてはこんにゃく製品の消費者の皆様方に安心してご利用いただけるようになります。

ぜひ、この手引書を使ってより安全な蒟蒻粉を製造しましょう。

全国蒟蒻原料協同組合