

平成 30 年 7 月 11 日

容器詰加熱殺菌食品 HACCP マニュアル「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の検証
について

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会

提示する容器詰加熱殺菌食品 HACCP マニュアル「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は小規模事業者に向けたものである。しかしながら、当会の会員企業のほとんどは従業員が 30 名以上であり、企業規模からすると「HACCP に基づく衛生管理」に該当することになる。このため、マニュアルを使用した会員企業での実施確認をすることができない。

一方、HACCP による管理が義務化されるのに従い、地方団体などに協力する形で容器詰食品の HACCP に関する講演を行っている。この講演では「HACCP に基づく衛生管理」に該当する参加者の方が多いものの、会員外の小規模事業者も含まれている。講演会内では今回提示している容器詰加熱殺菌食品 HACCP マニュアル「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」にある方法で実習を行ってもらった機会があった。本マニュアルでは容器詰加熱殺菌で事例の多い工程をあらかじめ CCP として決定する方法を取っているが、参加者からは全体に理解はできるとの意見をj得ている。その理由として、CCP の箇所が決められていれば難しく考えずにその工程の管理をすることに集中できそうである、危害分析も CCP が判明していればその工程を中心にして考えていけばよいので比較的j理解しやすいなどが挙げられていた。