

惣菜の高度化基準

一般社団法人日本惣菜協会
平成12年4月17日作成
平成26年6月19日最終変更

1 製造過程の管理の高度化の目標

事業者は、そうざい・カット野菜（以下「惣菜」という。）の製造過程にコーデックスガイドラインに示された7原則12手順に沿ったHACCPを適用して製造過程の管理の高度化を図ることとし、このための体制及び施設（建物、機械・装置をいう。以下同じ）の整備を行うこととする。

まず、高度化基盤整備に取り組んだ上で、HACCPを適用した製造過程の管理の高度化を図るという段階を踏んだ取り組みを行う場合は、将来的にHACCPに取り組むこと又はこれを検討することを明らかにした上で、高度化基盤整備のための体制及び施設の整備を行うこととする。

(1) 対象となる食品の種類

惣菜を対象とする。

なお、米飯と惣菜を容器包装又は器具に詰め、そのままで摂食出来るようにしたものが弁当であることから、この高度化基準では惣菜に弁当を含み、惣菜類似品で漬物類、佃煮類、納豆、塩蔵品、くん製品、海産物乾製品、なめ味噌を除くものとする。

(2) 対象となる食品の製造過程

惣菜の製造過程の管理の高度化は、次のような1) 加熱後包装する惣菜、2) 包装後加熱する惣菜、3) 加熱しないで洗浄・殺菌する惣菜、4) 加熱及び洗浄・殺菌しない惣菜についての一般的な製造過程を前提として取り組むものとする。

なお、〔 〕内は製品の種類によっては、必ずしも必要としない工程である。

1) 加熱後包装する惣菜

原材料の受入れ・保管→前処理→加熱（炊飯、蒸し、蒸煮、焙焼、油調）→冷却→
→〔盛付〕→包装（簡易包装、密封包装）→金属・重量検査→保管→出荷

2) 包装後加熱する惣菜

原材料の受入れ・保管→前処理→洗浄→〔予備加熱〕→調製→包装（密封包装）→
→加熱（蒸煮）→冷却→金属・重量検査→保管→出荷

3) 加熱しないで洗浄・殺菌する惣菜

原材料の受入れ・保管→前処理→洗浄・殺菌→調製→〔盛付〕→包装→
→金属・重量検査→保管→出荷

4) 加熱及び洗浄・殺菌しない惣菜

原材料の受入れ・保管→開封・容器替え等→〔解凍〕→〔成型〕→包装→
→金属・重量検査→保管→出荷

2 製造過程の管理の高度化の内容に関する基準

(1) 製造過程の管理の高度化を図るための体制の整備の基準

以下の事項を満たすことが必要である。

① HACCPチームの編成

- ・当該食品についての知識及び専門的な技術に基づいて、HACCPシステムの導入及びその運用を行うチーム（以下「HACCPチーム」という。）が編成されていること。
- ・HACCPチームは以下の業務を行う。
 - i) HACCPプランの作成と導入
 - ii) 従業員の教育訓練
 - iii) HACCPプランの見直しと修正
 - iv) 検証の実施と評価（技術の効果の検証、システムとしての稼働状況の検証）

② 製品についての記述

- ・当該食品についての安全性に関する事項を含む製品情報が明確にされていること。

③ 意図する用途の特定

- ・当該食品について、意図する用途が明確にされていること。

④ 製造工程一覧図の作成

- ・原材料の受入れから最終製品の出荷までに至る、当該食品の一連の製造工程の流れを記載した製造工程一覧図が作成されていること。
- ・以下に掲げる施設の図面が作成されていること。
 - i) 製造工程における製品等の移動の経路を示す図面及び工場内の施設の配置を示す図面
 - ii) 従業員の動線を示す図面
 - iii) 清浄度の区分を示す図面

⑤ 製造工程一覧図の現場での確認

- ・製造工程一覧図の内容が、実際の状況と相違ないか確認し、相違点があれば修正すること。

⑥ 危害要因の分析（原則1）

- ・製造工程一覧図に従って、製造工程ごとに予測できる危害要因がリスト化され、安全な食品を製造するために管理が必要な危害要因を特定し、その管理措置が定められていること。
具体的には、以下の項目を記載したリストが作成されていること。
 - i) 記載の発生する可能性のある原材料又は工程
 - ii) 原材料又は工程における危害要因又はその概要
 - iii) 原材料又は工程における危害の発生要因
 - iv) 危害の発生を制御するための管理措置

⑦ 重要管理点（CCP）の決定（原則2）

- ・危害の発生を防止するため、特に重点的に管理すべき工程が重要管理点として定められていること。
- ・各製造過程において、以下の工程を含めることとする。
 - i) 加熱殺菌する惣菜については加熱工程
 - ii) 加熱しないで洗浄・殺菌する惣菜については洗浄・殺菌工程
 - iii) 加熱及び洗浄・殺菌しない惣菜については、原材料の受入れ・保管の工程但し、必ずしも調理を目的とする加熱は重要管理点とする必要はない。

⑧ 管理基準の設定（原則 3）

- ・全ての重要管理点に対し、管理基準が定められていること。
- ・管理基準は、危害原因が許容範囲にまで低減されていることを確認するためのものであり、科学的根拠に基づく数値で且つ可能な限りリアルタイムで判断できる指標が用いられていること。

⑨ モニタリング方法の設定（原則 4）

- ・全ての重要管理点に対し、連続的又は十分な頻度でモニタリングする方法が設定されていること。

⑩ 改善措置の設定（原則 5）

- ・モニタリングの結果、管理基準からの逸脱が判明した場合に、管理状況を正常に戻すための改善措置の方法及び逸脱により影響を受けた製品の適切な処分の方法が定められていること。

⑪ 検証方法の設定（原則 6）

- ・重要管理点において設定された管理手段がその通りに実行され、HACCCPシステムが正しく機能しているか否かについての検証方法が定められていること。

⑫ 文書化及び記録の保持（原則 7）

- ・危害要因の分析、重要管理点の決定、管理基準の設定等についての手順が文書化され、また、重要管理点のモニタリング結果、改善措置、実施された検証手順及びその結果等について記録し、保存するための体制が定められていること。

(2) 製造過程の管理の高度化を図るための施設の整備の基準

(1) の体制の整備に必要な施設のうち、重要管理点の管理に必要な施設（高度化基盤整備に必要な施設を除く。）の整備の内容が記載されていること。

- ・必要に応じて加熱工程及び冷却工程の温度及び時間を常時監視し、記録する機械・装置を設置すること。
- ・その他必要に応じて原材料保管用冷蔵・冷凍設備の温度、前処理・調理加工等の作業施設の温度、包装作業施設の温度、冷凍設備の温度、製品保管用冷蔵・冷凍設備の温度を常時監視し、記録する機械・装置、原材料及び製造過程にある仕掛品の分析装置等（例えば、pHメーター、金属検出機など）を設置すること。

3 高度化基盤整備の内容に関する基準

- ・惣菜の製造・加工における高度化基盤整備は次の（1）～（3）に掲げる項目とする。
- 以下（1）、（2）、（3）の各項目について別途示す「[惣菜] 高度化基盤整備事項確認項目」を参照の上、整備・改善に必要な体制及び施設の整備の内容が記載されていること。

(1) 組織の運営に関する項目

- ① 経営者の姿勢に関する事項
- ② 食品衛生責任者等に関する事項
- ③ コンプライアンスに関する事項
- ④ 教育等に関する事項
- ⑤ 緊急時の対応に関する事項
- ⑥ 製品回収に関する事項
- ⑦ 食品防御対策に関する事項

(2) 衛生・品質水準を確保する項目

- ① 製造施設の周辺環境、仕様、管理等に関する事項
 - ・施設の区画の分離等を行う必要がある場合、以下の点に留意すること。

製品の種類	原則として隔壁が必要な箇所 (清潔区域と準清潔・汚染区域のあいだ)
1) 加熱後包装する惣菜	加熱工程と盛付・包装工程のあいだ
2) 包装後加熱する惣菜	調製工程と包装工程のあいだ
3) 加熱しないで洗浄・殺菌する惣菜 (主として、洗浄(殺菌含む)だけで加熱工程のない惣菜)	殺菌工程と調製及び包装工程のあいだ
4) 加熱及び洗浄・殺菌しない惣菜 (リパックして使用する惣菜)	調製工程と包装工程のあいだ

※但し、隔壁以外の方法により、二次汚染が防止される場合は、この限りではない。

- ・ 清浄区域内をクリーンブースで仕切る場合においても、二次汚染が防止されること。
- ・ その他必要に応じて、他の区域においても隔壁で区画を分けることができる。
- ・ 原材料や半製品の受入から、製品の出荷までの工程が、交差せずに配置されること。
- ・ 原材料を保管するための冷蔵・冷凍施設と製品を保管するための冷蔵・冷凍施設は、それぞれ個別に設置すること。
- ・ 清潔区域内の空気を清浄に保つための設備が備わっていること。
- ・ 必要に応じて清潔区域以外の空気も清浄に保つ設備が備わっていること。
- ・ その他必要に応じてドックシェルター、エアーシャワー、衛生環境整備のための排水設備、自動式手洗い設備、靴殺菌設備、作業着更衣設備等の設備を備えること。

- ② 食品取扱装置・設備・器具類の仕様、設置、管理等に関する事項
- ③ 原材料の受入れ、要件等に関する事項
- ④ 食品取扱者の行動等に関する事項
- ⑤ 食品等の取扱方法に関する事項
- ⑥ 製造工程・製品等の検査及び検査施設に関する事項

(3) 消費者の信頼確保のための項目

- ① 製品の情報管理に関する事項
- ② トレーサビリティに関する事項
- ③ 取引先又は消費者との間での情報の収集及び提供に関する事項

4 その他

(1) 輸出国等が求める衛生管理又は品質管理に関する基準等に対応するための取り組み

輸出を実施又は検討している事業者においては、高度化計画又は高度化基盤整備計画を作成するに当たっては、輸出先国等が求める衛生管理又は品質管理の基準等に対応した施設及び体制の整備が計画的に行える内容とすること。

(2) 高度化された製造過程の管理についての消費者等への情報提供のための取り組み

高度化計画を作成する事業者においては、消費者や取引業者に対し、高度化された製造過程の管理についての情報を提唱する取り組みについて、当該計画に記載する事が望ましい。