

農産物漬物の高度化基準

全日本漬物協同組合連合会
平成16年7月16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、農産物漬物(以下「漬物」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(Hazard Analysis and Critical Control Point)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、設備、機械・装置をいう。以下同じ)の整備を行うこととする。

事業者が、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組を行う場合は、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

漬物を対象とする。

(2) 対象となる食品の製造過程

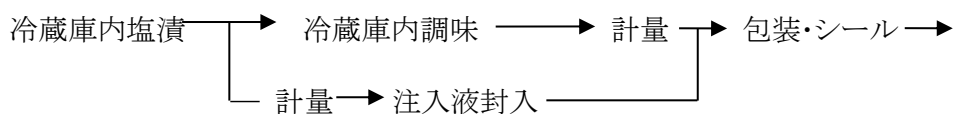
漬物の製造過程の管理の高度化は、「漬物の衛生規範」(昭和56年9月24日付け環食第214号別添)を前提とし、包装後加熱殺菌しない漬物及び包装後加熱殺菌する漬物についての一般的な製造過程を前提として取り組むものとする。

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) 包装後加熱殺菌しない漬物

① 調味浅漬

主原料(生野菜)・副原料の受入れ・低温保管 → カット → 洗浄・殺菌 →



金属検出 → 冷却 → 低温保管 → 保冷・出荷

②キムチ

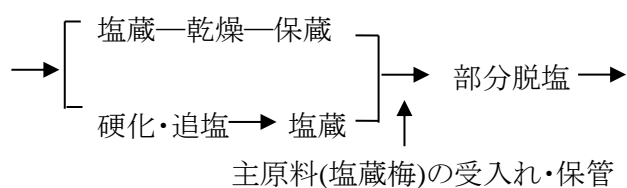
主原料(生野菜)・副原料の受入れ・保管 → 洗浄・殺菌 → カット →

冷蔵庫内塩漬 → 薬味液混合又ははさみ込み → 【プレ発酵】 →

包装・シール → 金属検出 → 低温保管 → 保冷・出荷

③梅漬・梅干

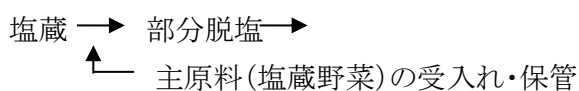
主原料(生梅)・副原料の受入れ・保管 → 選果・洗浄 →



→ 調味 → 包装・シール → 金属検出 → 保管 → 出荷

④奈良漬

主原料(生野菜)・副原料の受入れ・保管 → 選別・洗浄 → 塩漬 →



→ 調味(酒粕床) → 包装・シール → 金属検出 → 保管 → 出荷

包装 → 金属検出 → 樽取り

2) 包装後加熱殺菌する漬物

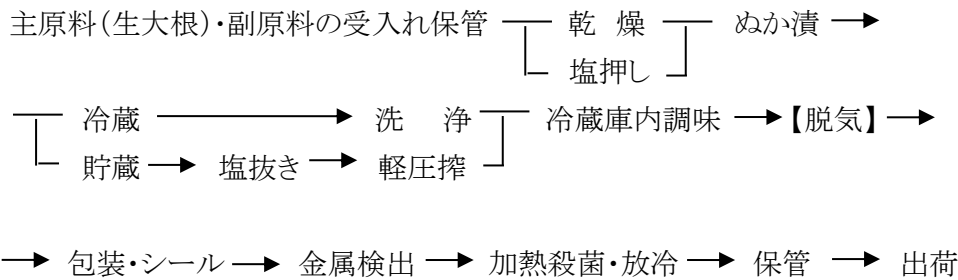
①調味漬: 醤油漬・酢漬

主原料(生野菜)・副原料の受入れ・保管 → 洗浄 → 塩蔵 → 洗浄 →
主原料(塩蔵野菜)の受入れ・保管 →

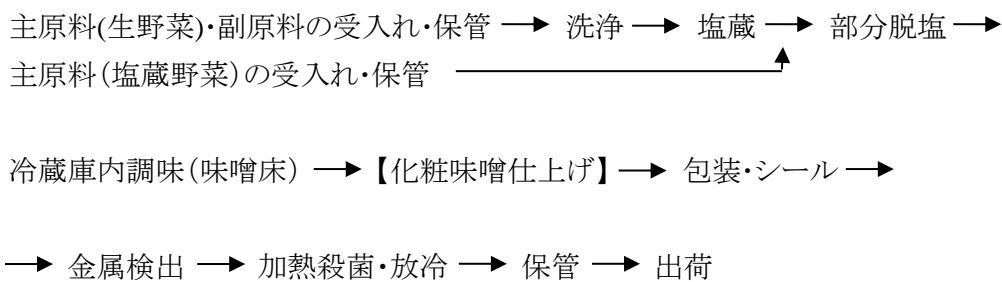
【カット】 → 脱塩 → 压榨 → 冷蔵庫内調味 → 包装・シール →

金属検出 → 加熱殺菌・放冷 → 保管 → 出荷

②たくあん漬



③味噌漬



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

・漬物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。なお、必要に応じて外部の専門家を利用することも検討する。

・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動状況の検証)

② 製品についての記述

・漬物についての安全性に関する事項を含む製品情報(特性・組成、包装、流通方法等)が明確にされていること。

③ 意図する用途の特定

・漬物について意図する用途(製品の使用・消費者、使用・消費場所、使用・消費方法等)が明確にされていること。

④ 製造工程一覧図の作成

・主原料又は副原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(清潔作業区域・準清潔作業区域・汚染区域)

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しないか作業時間中に確認し、相違点があれば修正することとされていること。

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発生要因を特定し、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) 危害の発生する可能性のある主原料、副原料又は工程

ii) 各主原料、副原料又は工程における危害要因又はその概要

iii) 各主原料、副原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。

・包装後加熱殺菌しない漬物については、洗浄・除菌工程、調味液冷却保管工程、冷蔵庫内塩漬工程、金属検出工程、製品保管工程を、包装後加熱殺菌する漬物については、金属検出工程及び加熱殺菌工程をそれぞれ含めることとする。

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(CL=Critical Limit)が設定されていること。

・管理基準は、危害が適切に管理され危害要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か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、連続的に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)

・HACCPシステムが正しく機能しているか否かについての手続き、判定方法、試験検査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の記録をし、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、加熱工程、冷却工程及び放冷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ができる。

・その他必要に応じ、主原料又は副原料保管用冷蔵・冷却施設及び放冷施設の室温、前処理の作業施設の室温、包装作業施設の室温、製品保管用冷蔵施設の室温を常時監視し、記録する機械・装置、主原料又は副原料及び製造過程にある製品の分析装置(例えば、pHメーター、金属探知機等)を設置することができる。

3 高度化基盤整備の内容に関する基準

漬物の製造・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)の各項目の詳細について別途示す「[農産物漬物]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(法令遵守と社会倫理に適合した行動)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 製品の回収の仕組みに関する事項
- 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
- ② 食品取扱装置・設備の仕様、設置、管理等に関する事項

- ③ 原材料の受入れ、仕様・管理、要件等に関する事項
- ④ 食品取扱者の行動管理等に関する事項
- ⑤ 食品の取扱方法に関する事項
- ⑥ 製造工程・製品の検査、検査施設に関する事項

なお、①製造施設の周辺環境、仕様、管理等に関する事項のうち、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。

包装後加熱殺菌をしない漬物のうち、

「調味浅漬」は、洗浄・殺菌後の工程から包装・シール工程まで

「キムチ」は、洗浄・除菌後の工程から包装・シール工程まで

「梅漬・梅干」は、部分脱塩後の工程から包装・シール工程まで

「奈良漬」は、部分脱塩後の工程から包装・シール又は樽取りの工程まで

包装後加熱殺菌をする漬物のうち、

「調味漬」は、圧搾後の工程から包装・シール工程まで

「たくあん漬」は、洗浄後又は軽圧搾後の工程から包装・シール工程まで

「味噌漬」は、部分脱塩後の工程から包装・シール工程まで

を、それぞれ清浄作業区域とし、他の区域と原則として隔壁で仕切られていることが望ましい。

ただし、隔壁以外の方法により、二次汚染が防止される場合は、この限りでない。

(3) 消費者の信頼確保のための項目

- ① 製品の情報の管理に関する事項
- ② トレーサビリティの確保に関する事項
- 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) 輸出先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組

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組

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供する取組について、当該計画に記載することが望ましい。