

食品加工施設と物販施設の両方で 南アルプス特産品企業組合 HACCPシステムを構築

ほたるみ館

南アルプス特産品企業組合・ほたるみ館（上田みな子理事長 組合員 134名）は、平成18年度から市内の食品加工施設と物販施設の指定管理を南アルプス市から受託してきた。

昨年6月の改正食品衛生法により食品等の製造や販売を行う全ての事業者がHACCPへの対応が必要となり、加工施設である「ほたるみ館」と農産物直売所である「まちの駅」のそれぞれにHACCP管理システムの導入が必要となった。

組合で製造するジャム、ピューレ、味噌、漬物、惣菜、製菓はそれぞれの製造工程が異なることから、今年2月から5月まで4ヶ月間で13回の勉強会を行い、6品種ごとに手順書、衛生管理計画書、重要管理計画書等の作成に取り組



HACCPシステムの全体研修

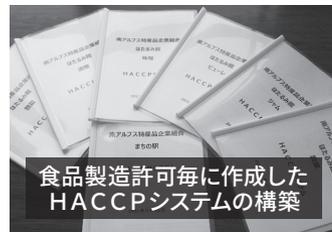
み完成、同様に「まちの駅」のHACCPシステムの手順書等の作成も行った。

HACCPシステムの土台である一般的衛生管理は全

ての分野に共通した要求項目であることを再認識した上で、各事業者団体がモデルとして作成した菓子製造、小規模総菜製造工場、味噌製造、農産物直売所、農産物のペースト製造、漬物製造、低温殺菌の容器詰加熱殺菌食品の業種別手引書を参考に製品ごとに手順書、一般衛生管理計画書、重要管理の計画書等を作成するとともに、記録書の作成とマニュアル化を行った。

今回の勉強会を通して、当組合が保健所から食品製造許可を受けていることが再認識され、消費者から信頼されよう、「食品の安心・安全」に取り組む意識の醸成ができた。

上田理事長をはじめ新執行部は、「身を引き締め、消費者の負託にこたえて、HACCPシステムに基づく衛生管理に取り組んでいきたい」と決意を新たにした。



食品製造許可毎に作成した
HACCPシステムの構築

