

HACCPかわらばん vol.4

～手順2（製品説明書）と手順3（用途、対象者）について～

平成29年2月7日
長野県健康福祉部食品・生活衛生課

製品の情報を整理するために、原材料や製品の規格、意図する用途、対象となる消費者等を書き出してみましょ。既に“製品規格書”等を作成してある場合は不足している情報を追加しましょ。なお、製造している商品（メニュー）が多い場合は、食品分類ごとにまとめて作成する方法も可能です。今回は漬物（しょう油漬）を例にあげます。商品説明書の様式は問いませんが、例にある項目は記載しましょ。

製品説明書	
製品の名称及び種類	漬物（しょう油漬）
原材料／添加物	[原材料] 野菜（別紙参照）、漬け原材料（しょうゆ、アミノ酸液、ぶどう糖果糖液糖、食塩、とうがらし） [添加物] 調味料（アミノ酸等）、保存料（ソルビン酸カリウム）、着色料（別紙参照） [使用水] 食品製造用水（井水）
使用基準のある添加物	ソルビン酸カリウム…しょう油漬：1.0g/kg
アレルギー物質	[特定原材料] 小麦（原材料由来） [準ずるもの] 大豆（原材料由来）、やまいも（一部の商品で原材料として使用）
容器包装の形態・材質	合成樹脂製袋（ポリプロピレン、ポリエチレン）
製品の規格	[漬物の衛生規範]（充てん後加熱殺菌） カビ：陰性、酵母：1,000個/g以下 [社内規格] pH：4.2～4.6、塩分：4.0～4.5% 異物のないこと 官能評価による異味、異臭のないこと
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存
賞味期限	製造日より90日（未開封）
喫食の方法	そのまま喫食
対象者	一般消費者



ポイント①

商品によって原材料や添加物が異なる場合は別紙に一覧を作成しましょ。食品表示と合わせる形で整理しましょ。非表示（使用水等）の原材料も記載しましょ。

ポイント②

食品衛生法や衛生規範で規格が定められている食品については、その規格を必ず記載しましょ。製品のpH、糖度、塩分濃度、水分活性（Aw値）等は、危害分析等で重要になりますので記載しましょ。

ポイント③

乳幼児、高齢者等の高リスク集団向けの食品であれば、より衛生面に配慮する必要があります。

食品衛生法で規格基準が定められている食品についてはこちらを参照（厚生労働省ホームページ）

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/jigyousya/shokuhin_kikaku/index.html

※乳関係は別に規格が定められています。「弁当及びそうざい」「漬物」「洋生菓子」「生めん類」については衛生規範があります。

●内容に関するご意見・問い合わせ先：長野県庁健康福祉部食品・生活衛生課
（電話026-235-7155, FAX 026-232-7288, 電子メール shokusei@pref.nagano.lg.jp）

次回は手順4、5について解説する予定です