

陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料の製造認可に関する事項について

公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会
一般社団法人全国清涼飲料連合会
2014（平成26）年8月1日制定
2024（令和6）年7月1日改訂

下記の①～⑤の要件に合致した工場にて製造する製品に関しては、「陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料製造自粛」の対象から除外することとする。また、①～⑤の要件が遵守されていることを周知するため、一般社団法人全国清涼飲料連合会は⑥の事業を実施することとする。

記

- ① 当該製品を製造する工場は、ISO22000 もしくは FSSC22000 の承認を得ていること。その他の第三者認証に関しては一般社団法人全国清涼飲料連合会と公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会が協議して承認する。
- ② 当該製品の密封は殺菌直後および出荷前に缶内圧を測定し製品の安全性を保証するに十分な缶内圧が確保されていることを確認すること。当該製品を新規に製造する場合および仕様等に大きな変更があった場合は、初期流動管理として公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会が推奨する検査方法（測定頻度は、殺菌直後は全数、出荷前は当該製品を製造するラインごとに製造開始から 10,000 ケース（試作品を含む）は全数、それ以後 100,000 ケースまでは 5%の割合で抜き取り検査）、もしくは同等以上の条件で検査を実施すること。なお上記の検査にて安全が確認された場合は、容器の種類、密封方法、製造工場の技術レベル等を考慮し、製造工場、販売者および製缶会社で協議の上、安全性が十分に保証される条件による日常工程管理に移行することができる。
- ③ 初期流動管理以降で、仕様等に大きな変更があった場合以外の変更では容器の種類、密封方法、製造工場の技術レベル等を考慮し、製造工場、販売者および製缶会社で協議した条件を用い、密封性が担保される検証を実施すること。上記の検証で密封に関して安全性が確認された以降は、②で設定した日常工程管理に移行しても差し支えない。
- ④ 当該製造工場の密封管理にあたる者は、公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会が実施している「巻締主任技術者」の有資格者、もしくは製缶会社が開催する二重巻締に関する研修会等の受講修了者であること。
- ⑤ 当該製品の殺菌条件および管理項目の設計をする者は、公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会が実施している「殺菌管理主任技術者」の有資格者であること。なお公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会が実施する殺菌管理主任技術者資格認定第二次試験を受験し所定の成績を収めたものは有資格者と同等の知識を有する者とする。
- ⑥ 一般社団法人 全国清涼飲料連合会は当該飲料を製造もしくは販売する企業に①から⑤に規定する要件について周知徹底を図ること。この場合 1 年を超えない期間で会員企業に対して個別調査を行う事が望ましい。

補則 製造技術や社会情勢が変化した場合、必要に応じこの要件を見直すこととする。