

平成26年度第1回技術委員会開催経過

—日本缶詰びん詰レトルト食品協会—

日本缶詰びん詰レトルト食品協会は、去る7月3日東京八重洲ホールにおいて平成26年度第1回技術委員会を開催した。当日は平成26年度技術関係事業計画、陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料の製造自粛解除に係わる申請および賞味期限表示方法について審議・報告された。その概要は以下のとおり。

○平成26年度技術関係事業計画の件

技術大会は11月6・7日の両日に新潟市のホテルオークラ新潟での開催を予定している。内容は例年どおり研究発表、特別講演等を予定している。

主任技術者講習会は、巻締講習会を2回、品質管理講習会を2回、殺菌管理講習会を3回、HACCP講習会を1回計画しており、そのうち殺菌講習会はすでに1回が終了した。また、基礎技術講習会を3回計画し、すでに1回が終了した。その他外国人を対象とした缶詰巻締試験については要請があり次第実施する。

○陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料の製造自粛解除に係わる申請の件

技術委員会専門部会にてまとめた陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料の製造自粛解除要件（案）について審議された。審議の結果、異議なく了承された（「陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料の製造自粛について新たな解除要件を承認」参照）。

○賞味期限表示方法の件

賞味期限の年月表示化について審議された。年月表示にした場合、流通、販売における管理の効率化といったメリットがある。一方で、賞味期限が最大1カ月短縮される、商品のロット管理に新しいシステムが必要になる、事故発生時の対象

ロットが増大するなどのデメリットもあることから、この件については今後各方面の意見・要望等を調査し、改めて業界に諮ることとした。

陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料の製造自粛について新たな解除要件を承認

—日本缶詰びん詰レトルト食品協会—

日本缶詰びん詰レトルト食品協会は7月3日開催の平成26年度第1回技術委員会で、全国清涼飲料工業会から提案のあった陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料の製造方法について審議した。

提案内容は、従来容器メーカーを対象に承認してきた高精度の内圧検査システムによる容器内圧の保証と適用可能な容器の組み合わせといった検査主体の安全管理システムとは異なり、HACCP方式を主体とした工程管理手法による製品の安全保証システムである。提案では飲料製造工場が実施している管理方法について総合衛生管理製造過程やFSSC22000等の第三者認証を取得することにより工程管理システムの安全性を高めるとともに工程管理者に日本缶詰びん詰レトルト食品協会が認定している主任技術者を配置することにより実効性を確保する。

本提案を審議した結果、新たに対象製品を製造するラインでは製造開始から一定期間製品内圧を直接検査し内圧が維持されていることを確認することを追加条件に加え承認された（認可された製造条件等は下記のとおり）。

この結果、下記の条件により製造し、販売に先立ち全国清涼飲料工業会への届出をした陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料は自粛対象から除外される。なお以前に認可された方法で製造された陽圧缶入りミルク添加低酸性飲料は全国清涼飲料工業会への届出をせず製造・販売することができる。

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工業会

平成 26 年 8 月 1 日 制定

下記の①～⑤の要件に合致した工場にて製造し、⑥に規定する要件を承諾した製品に関しては、「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。

記

- ① 当該製品を製造する工場は、総合衛生管理製造過程、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工業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追加指定する。
- ② 当該製品の密封は殺菌直後及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。製造開始時は初期流動管理を充分に実施し、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。なおそれ以後の抜き取り検査については容器の種類、密封方法、製造工場の技術レベル等を考慮し、製造工場、販売者及び製缶会社で協議の上、安全性が十分に保証される頻度及び期間を決定し、実施すること。
- ③ 当該製品の殺菌に関しては HACCP 方式による工程管理手法を採用し、ボツリヌス菌を危害原因物質として危害分析した上で殺菌工程を CCP 工程として厳重に管理すること。
- 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及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取めたものは有資格者と同等の知識を有する者と見なす。
- ⑥ 当該製品を上記の方法で製造する者は、製品の発売に先立ち、当該製品の製造者及び販売者名、ならびに製品名、発売時期等製品に関する情報を一般社団法人全国清涼飲料工業会に届け出ること。一般社団法人全国清涼飲料工業会は公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会からの前記届け出に関する内容について照会があった場合は、情報提供に応じなければならない。

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。