

「信頼性向上自主行動計画」(案)内容への意見募集について

(社)日本缶詰協会

(社)日本缶詰協会は、「信頼性向上自主行動計画(案)」を策定、これを5月21日に開催した同会総会で素案として発表しました。この自主行動計画については、総会での発表のほか、缶詰時報及びホームページで開示し、会員企業より計画(案)内容に対する意見募集を行います。計画(案)は、会員からの意見を反映させ最終的な信頼性向上自主行動計画(案)としたうえで、本年11月開催の同協会理事会に上程、承認を得る予定にしています。

本行動計画(案)へのご意見、ご照会は(社)日本缶詰協会業務部(電話03-5256-4801)までお願いします。

日本缶詰協会「信頼性向上自主行動計画」(案)

平成20年5月21日

社団法人日本缶詰協会は、業界全体として、消費者から信頼され続けるよう、必要な情報の提供・発信、相談対応、行政機関との連携等を行う役割を果たします。

1. 会員企業に対して、「食品事業者の5つの基本原則(1.消費者基点の明確化、2.コンプライアンス意識の確立、3.適切な衛生管理・品質管理の基本、4.適切な衛生管理・品質管理のための体制整備、5.情報の収集・伝達・開示等の取組)」の周知を図るとともに、本基本原則に基づいて、会員等企業が消費者の信頼を確保・向上するために行う取組について、相談対応します。

1) 消費者基点の明確化

缶詰業界は、安全で信頼される製品を提供することを基本方針とします。消費者が必要とする各種情報については、本会ホームページ、缶詰時報、各種パンフレット(缶・びん詰・レトルト食品Q&A、かんづめハンドブックなど)により情報を提供し、会員企業の取組を支援します。

2) コンプライアンス意識の確立

理事会や総会等の際にセミナー等を開催し、業界のコンプライアンス意識の向上を推進します。

3) 適切な衛生管理・品質管理の基本

本会が制定している「容器詰加熱殺菌食品を適正に製造するためのガイドライン(GMP)」の周知徹底を図り、また、基礎技術講習会等を開催するなどにより、会員企業の行う適切な衛生・品質管理について支援します。

4) 適切な衛生管理・品質管理のための体制整備

各種講習会(主任技術者講習会(巻締、品質管理、殺菌、HACCPなど)、基礎

技術講習会)などを開催するとともに、本会発行の技術書(GMP マニュアル、HACCP 計画マニュアル、一般衛生管理マニュアルなど)での情報提供を行い、会員企業の活動を支援します。

会員企業からの依頼に基づき、会員企業工場等の点検を行い、改善点の指摘、指導を行います。

5) 情報の収集・伝達・開示等の取組

消費者との的確なコミュニケーションを図るため、業界製品の特性や利用法などをホームページ、缶詰時報、各種パンフレット(缶・びん詰・レトルト食品 Q&A、かんづめハンドブックなど)により情報を提供します。

消費者及び会員企業からの表示、関連法令(JAS 法、食品衛生法、景表法など)について確認相談については、電話、ホームページ、缶詰時報などによる正確な情報提供で対応します。

万一、会員企業製品において事故が発生した場合は、会員企業からの依頼に基づき、本会研究所にて事故原因の究明を行うとともに、農林水産省等の行政機関への連絡・報告などの対応のための助言を行います。

2. 賞味期限表示の表示については、次の「賞味期限設定に対する考え方」の周知徹底を図るほか、講習会等を開催することなどにより、表示の適正化に向けて必要な支援を行います。

「賞味期限設定に対する考え方」

缶詰、びん詰、レトルト食品は、食品を容器に充填・密封した後、長期間の保存性を与えた食品です。したがって、適正に製造された製品では貯蔵中に細菌の発育による変敗現象は見られません。しかし、品質特性を十分に保持しようと認められる期限(おいしく食べられる期間)は、使用原料の種類や調理スペック、包装材料、さらには保管場所・温度などにより差があり、一律に賞味期限を設定することはできません。食品衛生法および JAS 法に基づく個々の商品への期限表示は、製造者の責任で実施されるものであります。

個々の商品への賞味期限設定は保存試験の結果を判断して定めます。

1) 保存試験の条件、項目

- (1) 保存条件：常温(または恒温設備により高温下で保存し、科学的理論に基づき短期間に賞味期間を評価することも可能である)
- (2) 評価(検査)項目：次に挙げる項目を参考に評価項目を決定します
官能特性(香味の変化、色調の変化、肉質の変化)
理化学的特性(栄養成分、品質関連成分などの変化)
透明のびん詰、レトルト食品であって、油脂の酸化が品質に影響を及ぼすと考えられるものについては、酸価、過酸化価を測定します

2) 賞味期限の決定

当該製品のバラツキ及び流通条件のバラツキ並びに既存の類似製品の賞味期限を考慮して適切な期限を決定します。

なお、缶詰については日本缶詰協会が行った試験結果をもとに設定した主要品目ごとの「国産食料缶詰の賞味期限参考事例」があるので、これを参考にすることができます。

3. 理事会や総会等の際にセミナー等を開催することなどにより、会員企業に対して、コンプライアンス体制の構築の必要性について継続して周知徹底を図ります。
4. 消費者等に対して、業界としての取組や食品に関する適切な情報等について、本会ホームページ、缶詰時報、各種パンフレット(缶・びん詰・レトルト食品 Q&A、かんづめハンドブックなど)などにより提供します。
5. 業界としての信頼性向上に向けた取組の中で明らかになってきた諸課題については、農林水産省等の行政機関と緊密に情報を共有し、連携して解決に向けて取り組みます。