

令和2年1月14日  
東部農林振興センター出雲事務所農業普及部

標 題 平田あんぽ柿加工施設が HACCP 実施

(ダイジェスト)

あんぽ柿加工事業を運営する JA しまね出雲地区本部平田柿部会は、昨年度から県環境保健公社や農業技術センター等のアドバイスを受け、平田あんぽ柿加工施設の HACCP 導入届出に必要な7原則12手順に基づく工程管理を作成してきました。令和元年12月17日に出雲保健所に届出書を提出し、現地確認を経て翌18日に受理されました。

あんぽ柿加工事業を運営する JA しまね出雲地区本部平田柿部会では、昨年度から県環境保健公社や農業技術センターのアドバイスを受け、平田あんぽ柿加工を行う2つの施設（通称あんぽ柿工場とスイートパーシモン加工センター）の HACCP 導入届出に必要なチームの編成、製造工程一覧図の作成、危害要因分析の実施、モニタリング方法の設定などの7原則12手順に基づく検討をしてきました。

本年10月以降、平田あんぽ柿加工2施設の全従業員を集めて研修会を開催し、HACCPの主旨を全員で共有し、届出書提出に向け、更に取り組みを進め、11月から本格化した令和元年度の実際の作業から、工程を再点検し、12月17日に出雲保健所に届出書を提出しました。その結果、保健所の現地確認を経て18日に HACCP 導入届済証が交付されました。

国内でも HACCP は義務化される予定であり、今や HACCP は食の安全性を維持する観点から国内外からの要求が高まっています。平田あんぽ加工施設で製造された干し柿は一部輸出もされており、今回の HACCP の取り組みにより輸出拡大にも拍車がかかるものと期待されます。

