

サニナビ



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借 1-7-1
4階
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

「HACCP」の制度化について

食品衛生法の改正に基づき、令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理が制度化され、原則すべての食品等事業者の皆様が「HACCP」に沿った衛生管理に取り組んでいただくことになりました。

HACCPとは

1960年代にNASA(アメリカ航空宇宙局)が宇宙飛行中の食事の安全性を確保するために考案した食品衛生管理システム「Hazard Analysis (危害要因分析) and Critical Control Point(重要管理点)」の頭文字をとってHACCP(ハザードと表記されます)。



従来の衛生管理手法は、最終製品の抜き取り検査等により安全性を担保しようというものでしたが、HACCPは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

この手法は食品の国際基準を作る「J-デックス委員会」から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

HACCPの考え方について

食品等事業者は業種やその規模に応じて「HACCP」に基づく衛生管理又はHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のいずれかの衛生管理を実施する必要があります。

今回は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について説明します。(大部分の事業者の方がこちらに該当します。また、集団給食施設もHACCPに沿った衛生管理を実施する必要があります。)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理では、食中毒予防の3原則を基本として、一般的な衛生管理の注意点とメニューに応じた注意点をあらかじめ「衛生管理計画」として明確にし、「実施」「記録」「振り返り」を行う、この一連の作業のことです。これらの取組みによって衛生管理を「見える化」していきます。



「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理では、各業界団体が作成した「手引書」を参考にHACCPを簡略化した方法で衛生管理を行います。

くおまかな流れ

①自分の業種にあった「手引書」を厚生労働省のHPで手に入れる。

分析の内容や、衛生管理計画の様式と記載例、記録の様式・記載例などが掲載されています。
自分の業種と全く同じ業種がない場合は、原材料や工程が似ているものを選びます。

参考
厚生労働省 HP :
HACCP の考え方
を取り入れた衛生
管理のための手
引書



②手引書を参考に衛生管理計画を作成する。

各手引書では、その業種で調理・製造される食品について考えられるリスクとその対策方法が解説されています。まずは手引書を読み、自分の店で行く食品にどのようなリスクが潜んでいるか確認し、手引書のとおり衛生管理計画を作成してみましょう。

③作成した計画を実行する。

作成した衛生管理計画は、内容を従業員に周知し、従業員全員で取り組みましょう。

④計画通りに出来ていたか記録・確認する。

定期的に、計画通りに実施できたか確認しましょう。必要に応じて、衛生管理計画等の内容は見直し・変更しましょう。また、作成した記録は、製造する製品の消費期限や、手引書が推奨する保存期間に合わせて「保管」しましょう。

HACCP導入のメリット

衛生管理の計画と記録を作成することで衛生管理の重要なポイントが明確化され、効率的な衛生管理が可能となります。従業員の衛生管理に対する意識向上や、さらには保健所からの監視指導の際の応答や顧客など外部への説明も容易になります。

まとめ

HACCPとは食品を取り扱う工程の中で、「どこで」「何が危ないか」を考え、食品の安全を守るために重要な工程を集中的に管理していく、という衛生管理の手法です。

まだ取り組めない事業者の方は、できることから、少しずつチャレンジしてみてください。

不明な点は、保健所職員が施設に訪問した際や、お電話にておたずねください。
編集後記

参考
北九州 HP :
HACCP 導入の
公開の動画
について



感染力性胃腸炎が流行しています。引き続き、手洗いの徹底や、体調管理には充分ご注意ください。体調不良時は、お休みするか、調理作業に従事しないようにしましょう。
今月の写真は「パンジー」です。

