



HACCPの義務化に向け、 導入と効果を学ぶ

8月29日、山梨県製麺協同組合(田草川勝理事長、組合員数22名)は富士河口湖町「泰平館」で、中央会の小企業者組織化特別講習会を活用し「生めん類のHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を学ぶ」をテーマに研修会を開催した。

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)とは、食品関連事業者が原材料の入荷から製品出荷の全工程で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、除去や低減させるための工程管理を行い製品の安全性を確保する国際的な衛生管理手法である。今年6月に公布された改正食品衛生法で食品関係事業者へのHACCP義務付けが2021年前半になると予



HACCP研修会の様子

山梨県製麺協同組合

想されている。

厚生労働省では事業者のHACCP導入のための環境整備の一環として、これまで13業種向けの「HACCP導入のための手引書」を公表しており、2015年10月に麺類編も公表され、昨年10月より全国製麺協同組合連合会が全国の製麺組合で普及説明会を実施してきた。今回、その一環として、手引書の作成委員であり、全国で説明会の講師を務めている日本製粉(株)東部技術センターの木河政幸主幹が説明を行った。

木河氏は「HACCPの導入で、品質管理による原料や副資材などの不良在庫が減らせるだけでなく、作業工程の見直しにより職場環境が変わり業務効率の向上や経費節約につながった例もある。HACCPに取り組むことは食中毒の予防以上の大きなメリットがある。」との説明がされた。

組合員にとっては、大手スーパーなどと取引する場合にHACCP導入が必要となるだけでなく、生産性の向上や経費の削減につながるプラスの効果があることを学ぶことができた有意義な研修となった。



講師の木河政幸氏