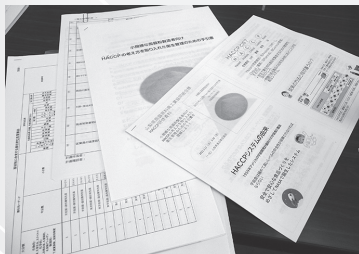


衛生管理計画に基づく手順書・記録書を確認し、HACCPの運用強化へ

山梨県蒟蒻原料 商工業協同組合

令和3年6月より施行された改正食品衛生法では、食品製造業でも厳格な衛生管理が求められることになっている。山梨県蒟蒻原料商工業協同組合の組合員である(株)丸山商店(丸山光則社長)は、3月11日、18日の両日に中央会の中小企業個別相談事業を活用して、社員を対象にHACCP導入研修会を実施した。

組合員各社では全国蒟蒻原料協同組合が策定した「小規模な蒟蒻粉製造者向けHACCP衛生管理の手引書」に基づきHACCPを運用しているが、丸山商店では法律の完全施行から8ヶ月が経過したことから、再度従業員が確実に運用できるよう、体制の見直しを行った。



手引書に基づき
HACCP導入につなげていく

今回は、実績のある(一社)山梨県食品衛生協会の検査センター細菌検査課の高野陽子課長補佐の指導により、工場内の原料の受入から加工までの流れと

設備製造工程のチェックを受け、社長を含め4名が手引書に基づき改善ポイントの説明を受けた。



高橋課長補佐より説明を受ける従業員

蒟蒻粉の製造工程のハザードポイントは、洗浄工程と蒟蒻粉への異物混入で、丸山商店では洗浄に井戸水を使用していることから定期的な水質検査が必要となることと、篩(ふるい)の際のマグネットと金属探知機による異物の除去検査の頻度をより増やすとより万全になるとの指導を受けた。

あわせて、今回の支援により衛生管理計画の策定と実施記録の様式の整備もできたことから、計画に基づく実施、確認・記録を行った上で定期的な振り返りを行うことの重要性も再認識された。今回の取り組みで、社長から社員まで共通の認識ができたことから、衛生管理の運用が円滑に行われることが期待される。

