

6月1日からのHACCPの完全施行に向けて、取り組みが急務

山梨県パン協同組合・山梨県漬物協同組合

HACCP(衛生管理に関する国際的な手法)に沿った衛生管理が、6月1日から食品の製造・加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者に完全義務化されます。

「待ったなし」という状況の中、中央会では、一般社団法人山梨県食品衛生協会検査センターの協力を得て、会員組合等を対象に講習会を開催している。

パンの製造・小売業者が組合員の山梨県パン協同組合(小野曜理事長 組合員14社)では、組合のPRも兼ねて非組合員にも呼び掛けて講習会を開催した。パン製品全般に共通する重点衛生管理は、①アレルギー対策 ②金属及び硬質プラスチック対策 ③ノロウイルス対策が求められており、製造現場と小売店舗の両方の管理が必要になる。そのため、従業員教育の徹底と記録様式を利用した衛生管理の実施状況を記録するよう指導があった。

山梨県漬物協同組合(長谷川正一理事長 組合員12社)では、食品衛生法改正により、新たに漬物製造業に営業許可が必要となったことから令和6年5月31日までに営業許可



を取る必要があること、あわせて、加熱工程の有無、pH、アルコール度数など漬物の種類ごとにHACCPの管理方法を確立する必要があることが説明された。

このように、業界ごとに重要管理点は異なるものの、根本にあるのは一般衛生管理を徹底し、これまでの管理手法を見直し、従業員全体に考え方を行き渡らせることにある。

「衛生管理手引書」を参考にHACCPに取り組む場合は・・・

小規模な営業者(食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満)は、独自にHACCP対応の衛生管理手法を作成することがむずかしいことを踏まえ、厚生労働省では、各業界団体が作成した手引書を参考に簡略化された方法で衛生管理を実施することで、基準を遵守していると思なすこととしています。

そのためのポイントは、①手引書の解説を読み自社の業種・業態の危害要因を理解する ②手引書の様式を利用しての衛生管理計画と手順書を作成する ③従業員への周知を行う ④手引書の記録様式を使って衛生管理の実施状況を記録し ⑤記録を保存する ⑥衛生管理計画や手順書を随時見直すというPDCAのサイクルを自社内に構築することです。

今回のHACCPに沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法(ソフト)に関するもので、特別な施設や設備(ハード)を新設や変更する必要はなく、第三者認証も義務となってはいません。

また、衛生管理の実施状況は、営業許可の更新時や保健所の定期的な立入等の機会に食品衛生監視員が確認を行います。分からない点は管轄の保健所に相談しながら進めてください。

中央会では、山梨県食品産業協議会と連携して、業界団体ごとにHACCP講習会の開催を支援しています。取り組みが遅れている組合や業界はご相談ください。

衛生管理のための手引書(厚生労働省HP)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



厚生労働省
Ministry of Health, Labour and Welfare

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品・HACCP(ハザップ) > HACCP導入のための手引書

健康・医療 HACCP導入のための手引書

HACCP導入のために

食品製造におけるHACCP入門のための手引書

この手引書は、中小規模の食品製造事業者の皆様がHACCPに取り組むきっかけとなるように作成したもので、皆様がHACCPを取り入れる際の参考にしていただく一助です。
取り扱う食品の種類や製造方法などによっては、この手引書に書かれている管理方法以外の方法も考えられ、皆様がHACCPに取り組む一助となり、経験を重むられることによって、自社の製品により適したHACCPに改良が待っています。

HACCP SYSTEM 乳・乳製品編 第3版 (平成27年10月)	HACCP SYSTEM 食肉製品編 第3版 (平成27年10月)	HACCP SYSTEM 清涼飲料水編 第3版 (平成27年10月)	HACCP SYSTEM 水産加工品編 第3版 (平成27年10月)	HACCP SYSTEM 容器・加熱処理編 第3版 (平成27年10月)
---	--	---	---	---

業種ごとの手引書が掲載された厚生労働省のHP



担当 古屋