

もしHACCPを導入しなければ…

2021年6月以降には、HACCPを導入しているかチェックされるようになります。もしも導入されていない場合は保健所などからの指導が入るでしょう。それでも無視を続ければどうなるか…。「安全な食品が提供されていない。」と判断されれば、営業停止処分もあります。2021年6月に間に合うように、今すぐ導入の準備を始めましょう。



不安があっても大丈夫! 香川県食品衛生協会は お手伝いします。

HACCPのことを理解していただけただけでしょうか。導入には、まだまだ不明な点があると思います。わかりやすく解説したサイトを下記に紹介していますので、こちらもぜひ参考にしてください。また香川県食品衛生協会もHACCP導入へのお手伝いをしています。疑問や質問があれば、お気軽にお問い合わせください。



こちらのホームページも参考に。

 **業種ごとの手引書(厚生労働省)**
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000098735.html>

 **動画で見る「HACCP導入の手引き」**
<https://www.youtube.com/watch?v=Wj10S5FC51g>

 **各種参考資料(厚生労働省)**
<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161539.html>

 **公益社団法人 日本食品衛生協会**
<http://www.n-shokuei.jp/>

公益社団法人 香川県食品衛生協会
(087)831-1388



〒760-0017 高松市番町四丁目1番10号
香川県健康福祉部 生活衛生課内 FAX (087) 862-3606
<http://www.k-shokuei.jp/>

あなたのお店は、大丈夫?

ハサツ


HACCP完全義務化 あと1年

2018年6月、改正食品衛生法が公布されました。それとともに、あらゆる食品関連事業者にはHACCPに沿った衛生管理の実施が義務化されました。法律の施行は2020年6月1日。経過措置として1年間の猶予期間が設けられていますが、2021年6月1日からはHACCPに沿った衛生管理を実施していないと食品衛生法違反となります。つまり、HACCPの完全義務化まであと1年しかありません。



そもそもHACCPってなに?

HACCPとは、食品の安全性を高めるための国際的な衛生管理システムのことです。といっても特別な設備投資が必要になるわけではありません。管理と記録を徹底することで、提供する食品の安全性はもとより、お客様との信頼性をさらに向上させようという考え方です。基本的な手順は、**①衛生管理計画を作る ②計画に基づいて実施する ③確認と記録を行う**の3つ。



①の衛生管理計画とは、食中毒や異物混入などの事故を起こさないように普段から取り組んでいる作業を項目として「見える化」することだと考えてください。原材料の購入はこうする、調理はこうするとお店ごと、製造所ごとに決められているルールを文字にすることで、すべてのスタッフの意識が一つになり、今よりレベルが高い衛生管理を行うことができる。これが、HACCPのおおまかな仕組みです。

HACCPは、食品の安全性を高めるための手法。設備投資ではない。

Hazard 危害 **Analysis** 分析 **Critical** 重要 **Control** 管理 **Point** 点
5つの頭文字をとってHACCP。「危害分析・重要管理点」と訳されています。



なぜHACCPが義務化されたの？

昨今、日本ではインバウンド（訪日外国人旅行者）が増えて、香川県にも多くの外国人が訪れるようになりました。日本全体がグローバル化する中で、食品業界にも国際基準に合わせた衛生管理が求められるようになったのです。そこで注目されたのがHACCP。先進国を中心に、世界各国で義務化または奨励化されている衛生管理の方法です。

※「HACCP認証」が義務化されたわけではない！



義務化されたのは、HACCPに沿った衛生管理です。認証機関による「HACCP認証」が義務化されたわけではありません。この点は勘違いしないようにしましょう。

HACCPのメリットは？

衛生管理のレベルアップを図るチャンスです。積極的に取り組んでいきましょう。

メリット① 衛生管理のレベルアップ

今まで経験と勘に頼って行ってきたことを「衛生管理計画」として「見える化」することで、スタッフ全員が共有することができます。そのことで「食の安心・安全」に対する意識がより高まり、衛生管理がレベルアップします。



メリット② 「食の安心・安全・五つ星店」をアピール

五つの項目をクリアし、HACCPに沿った衛生管理を行っているお店は左のようなプレートを掲示できます。
※詳しくは、もよりの事務局へお問い合わせください。

メリット③ お客様からの評価が高まる

②のプレートを掲示しているお店は、お客様からの信頼が高まります。このようなお店が増えれば、食品衛生協会全体の評価が高まることにつながります。



「HACCP」って何をやればいいの？

HACCPだからといって、今までの考え方をすっかり変える必要はありません。基本的な考え方は、いつもどおりの食中毒予防の三原則「有害な微生物をつけない・増やさない・やっつける」です。ただ、飲食店でも、うどん店と中華料理店では提供するものが違います。お菓子屋さんにしても和菓子店と洋菓子店では「注意するポイント」が違います。だから、店舗ごとに衛生管理の方法をまとめて、「見える化」する。これがHACCPでやるべきことです。業種ごとに業界が作った**手引書**(※)も参考にしてください。

※**手引書**:業種ごとに作成され、厚生労働省のホームページに掲載されています。香川県食品衛生協会ホームページからもアクセスできます。



食中毒予防三原則を徹底するために

菌をつけない



手や調理器具を清潔に保つこと。

菌を増やさない



冷蔵庫・冷凍庫での適切な管理。

菌をやっつける



十分な加熱。

業種ごとに衛生管理を「見える化」します

① 衛生管理計画を作る ② 計画通りに実行する ③ 記録を残して確認する



仕入れ・調理など段階ごとに衛生管理の方法を決めます。



計画通りにすべてのスタッフが衛生管理を行います。



毎日、実施した内容を記録し、問題がないか確認します。