

HACCPによる食品衛生の自主管理

HACCP（ハサップ）をはじめませんか？

HACCPとは安全で衛生的な食品を製造・提供するための方法で、各工程で発生しそうな危害を取り除き管理の質を高めるシステムです。厚生労働省は食品事業者に対しHACCP導入の制度化を決定し、食品衛生法を改正することとなりました。

HACCPの制度化については、大規模な工場等を対象とした厳しい衛生基準（A基準）と一般的な飲食店等を対象とした基本的な衛生基準（B基準）が設定されます。事業者の方々は衛生基準に基づいた衛生管理計画を策定し、その計画に基づき日々の衛生管理を実施することになります。

HACCPを行うメリットとしては、異物混入や食中毒の防止などがあり費用もかかりません。また、計画や記録により衛生管理を「見える化」することでお客様への管理面での信用アップにも繋がります。

HACCPと聞くと難しく大変そうに思われますが、皆さんが日頃行っている施設の清掃や食材の管理にはじまり、厨房内の機器類の点検や従業員の健康管理等の確認と記録が基本となります。記録については当協会の食品衛生自主管理点検表（カレンダー）を利用するのもよいでしょう。

制度導入に際しては、それぞれ食品事業者団体が業種別に使いやすい手引書を作製する予定です。また、公益社団法人日本食品衛生協会のホームページでは、「小規模な飲食店事業者向けHACCP考え方に基づく衛生管理のための手引書」が公表されています。当協会ではHACCPに関するホームページも開設していますのでご活用ください。

今後に向け食品事業者の皆様には、HACCPの基本的な考え方を取り入れた東京都食品衛生自主管理認証制度の取得をお勧めしています。当所は東京都の都認証制度の指定審査事業所ですのでお気軽にご相談下さい。