

新たに飲食店にまで義務化されたHACCPは難しい？

— 昨年の食品衛生法改正によって、飲食店などの調理業を含めたすべての食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが義務となりました。HACCPに沿った衛生管理とは、食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として、①食中毒菌の特性を見極めたくうえで、②調理工程の中で注意すべき重要な点を明確にして、③やり方を決めて実践し、④必要な記録を残すこととなっています。計画や記録により、衛生管理を「見える化」することです。

法改正に伴い、すでに50余りの業界団体が厚生労働省の指導の下に、それぞれの業種に適した取り組み方法を説明した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を公表しています。

ところが、「手引書を読んでもみただけだと具体的によくわかりません」という素直なお声を耳にします。そこで誰もが一度は耳にしたことのある言葉「敵を知り、己を知れば百戦あやうからず」を思い出して下さい。「敵」とは、使用する原材料や食材に潜む食中毒菌のことであり、「敵」を知ることはHA(危害分析)に他なりません。「己を知る」とはどこに着目し調理や製造を行えば食中毒を起こさないか注意すべき点を明確にすることで、CCP(重要管理点)と言えます。言い換えれば「危害を知り、実践すべき重要管理点が解れば食中毒が予防できる」ということです。

当協会では無料で相談員を派遣し、お店ごとの実情に合わせた衛生管理計画の作成・HACCP導入のお手伝いをさせていただきお得な事業を東京都の委託で始めています。チェーン店ではない小規模の一般飲食店を対象に260施設限定となっておりご好評いただいておりますので、お早めに当協会食品衛生コンサルタント部にお問い合わせください。