



食品衛生ニュース

【通巻1号(第1巻1号)】
2019年7月

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の制度化について

皆さん、ご存じのとおり、食品衛生法が昨年(2018年)の6月13日に改正されてから一年がたちました。その時に大きな7本柱(1・広域的な食中毒事案への対策強化 2・HACCP(ハサップ)の考え方を取り入れた衛生管理の制度化 3・特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集 4・国際総合的な食品用器具、容器包装の衛生規制の整備 5・営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設 6・食品リコール情報の報告制度の創設 7・その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る既定の創設等)が掲げられました。このうちHACCPに沿った衛生管理の制度化(まだ罰則のある義務化ではない)については、原則として全ての食品等事業者が対象で、本施行は来年の2020年6月13日からですのでご注意ください。

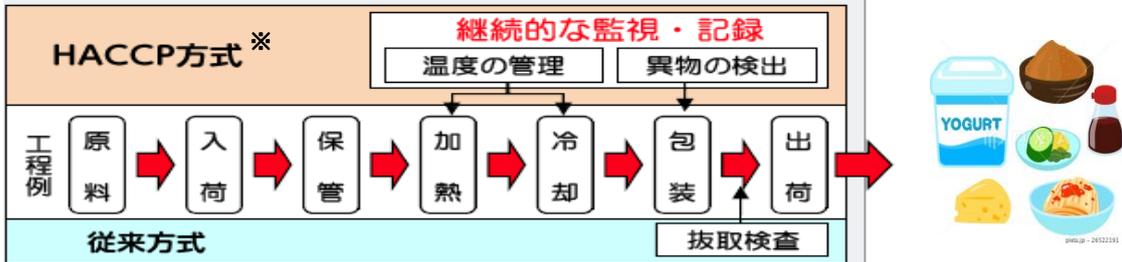
HACCPの考え方を取り入れた制度化に至った背景について

厚生労働省は次の5つの要因を挙げています。

- ◆食中毒の発生状況が下げ止まりの傾向 ◆食中毒の被害実態は厚生労働省統計の1000倍もと推定される。
- ◆食品回収事例の告知件数が増加の傾向 ◆高齢化人口の割合が著しく増加している。
- ◆日本の食品衛生管理水準を世界にアピールする必要がある。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

各食品等事業者がみずから食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の受け入れから製品の出荷に至る全行程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする手法で記録、文書化されたものをいいます。従来は出来上がった製品の抜き取り検査で安全性を確認していました。



※HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point⇒(危害要因 分析 そして 重要な 管理 点)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理への対応について

各食品事業者団体が作成した手引書を参考にしてHACCPの考え方をより簡略化したアプローチによる衛生管理を行っていきましょう。厚生労働省のホームページによると、2019年5月8日現在で43業種の手引書が既に発行されていますので、それらを参考にして対応しましょう。



登録衛生検査所
株式会社 **中央微生物検査所**
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本社
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552