



HACCP に沿った衛生管理の実践



平成 30 年 6 月に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、原則全ての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組むことになりました。その制度化は令和 2 年 6 月 1 日に施行され、1 年間の経過措置期間を経て、いよいよ本年 6 月 1 日から本格施行されました。

これは、各施設においてどのように衛生管理を行うのか、それをどのような手順で実施するのかを計画（見える化）し、計画したとおりに実施できているかを確認し、記録をとり、その記録内容などを定期的に検証することで、衛生管理の計画や手順をよりよいものに修正し、衛生管理のレベルアップを図っていくものです。あくまで衛生管理の手法ですので、新たな施設や設備を整備する必要はなく、今ある施設・設備を前提として取り組むことが可能です。

(参考：食と健康 2021.5月号)

【 HACCP に沿った衛生管理の制度化の全体像 】

原則、全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために
 特に重要な工程を管理するための取組
(HACCP に基づく衛生管理)

コーデックスの HACCP7 原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆大規模事業者
- ◆と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆食鳥処理場 [食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

詳しくは厚労省ホームページをご参照ください。

取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCP の考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆小規模な営業者等
- ・食品の取扱いに直接従事する者が 50 人未満の製造・加工等の事業場
- ・容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵・運搬・販売する営業者
- ・食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者 他

兵庫県学校給食・食育支援センターの取り組み

当センターは、安全で良質な学校給食物資を、学校及び学校給食共同調理場等に安定的に供給しています。その中、HACCP に沿った衛生管理の制度化に対応するべく、令和元年 11 月、センター内に衛生管理計画書作成委員会を立ち上げました。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に基づいて、事業の現状を把握し、各業界団体作成の手引書を参考に、商品の入荷・保管・配送までの衛生管理計画書を作成、令和 3 年 4 月 1 日から運用を開始しています。

今後さらに衛生管理の徹底のため、検討・改善を図っていきます。