



当センターのHACCPの取り組みについて【1】

2018(平成30)年6月13日に食品衛生法が改正され、約3年間の猶予期間後2021(令和3)年6月1日から、食品衛生法第51条第1項及び第2項に基づき、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施することとなりました。



今号では、HACCPに沿った衛生管理の制度化に対応し、当センターで実施した衛生管理計画書の作成経過について、ご紹介します。

当センターの取得許可業種は、魚介類販売業、食肉販売業(包装食肉)の2業種です。なお、食肉販売業については、2021(令和3)年6月1日から、届出業種に変更されています。

HACCP?

2019(令和元)年11月、「衛生管理計画書」作成・検証検討開催要領を定め、作成委員会を立ち上げました。作成委員は、管理部門、倉庫部門、配送部門(委託)の代表者で構成しました。

まず、センターの取り扱い商品の入荷から出荷・配送までの業務の流れ、施設維持管理等を、作成委員全員が共通認識しました。

次に、食品衛生責任者を中心に「衛生管理計画書」の原案を作成し、その後7回の検討委員会を開催、「兵庫県学校給食・食育支援センターにおける衛生管理計画書—異物混入・食中毒事故等の防止—」を策定しました。

計画書を職員全員に周知徹底するための研修会を開催した後、2021(令和3)年4月1日から運用を始めました。まず、1か月間運用し、それぞれの担当者から手順書、記入方法、運用等について意見を求め改正しました。その後も、新たな意見提案があり順次手直しを重ね、7回の改正に至っています。(令和6年3月21日現在)

～ 取り扱い商品の流れ ～

- 入荷・保管時 ①入荷時、ドライバーさんに健康状態等を記入してもらいます。(写真1)
②入荷した商品は、表示事項、時間・破損状態等を確認・記録、(要冷蔵・要冷凍の場合は品温も記録)後、各倉庫の指定場所に保管します。(写真2・3)
- 出荷・配送時 ①出荷時、破損状態等を確認します。
②配送車は、出発時と配送終了時の温度を記録し管理します。(写真4)



(写真1)

入荷時受付台



(写真2)

倉庫風景(常温)



(写真3)

倉庫風景(冷凍)



(写真4)

配送車温度計

次号では、作成した衛生管理計画書の内容についてご紹介します。

