

### HACCPとこれからの食品衛生の自主管理

HACCP（ハサップ）をご存知ですか？

食品業界に携わる方は、一度くらいは耳にしたことがあると思います。

HACCP（危害要因分析重要管理点）とは、1960年代に米国で開発された食品衛生管理の手法で、現在では国際標準の衛生管理システムです。製造工程の各段階で、どのような問題があり、どういった危害が発生するのかを検証して製品の安全確保のために「確認」・「記録」・「改善」という管理システムのことです。

厚生労働省は、このHACCPの導入を食品関連の企業に対して段階的に義務化する方針を固めました。3年後の東京オリンピック・パラリンピックに向けて食の安全・安心をアピールするためにも、国際的に推奨されている衛生管理の導入が急務と判断したようです。

いきなりHACCPを導入しなさいと言われても、事業所は困ってしまいます。HACCP導入の際に問題となるのが、人手不足や時間が無い、多額の費用がかかる、内容が高度で難しい等の要因があるかと思えます。毎日の業務の中で、冷蔵設備等の温度記録をつける、従事者の健康管理の記録をつけるといった基本的な事項を実行することもHACCP導入の第一歩です。

今後、ホテルや飲食店等は増加する外国人観光客に対し提供する食の安全・安心について、どのように対応したらよいか課題になってきます。事業者様にはHACCPの考え方を取り入れた自主管理の手法で、取り組み易い東京都食品衛生自主管理認証制度の活用をお勧めしています。

当所は認証制度の指定審査事業者で、制度取得に向けてお手伝いをさせて頂いておりますのでお気軽にご相談下さい。