

### HACCP（ハサップ）がスタート

食品事業者の皆さん、「HACCP（ハサップ）」は万全ですか？

平成30年6月に食品衛生法の一部が改正され、HACCPの制度化が始まりました。今年の6月には完全施行となり、全ての食品事業者が「HACCPに沿った衛生管理」に取り組むこととなります。

しかしながら「HACCP」という言葉を聞いたことがない方や「HACCPに沿った衛生管理」と言われても何をしたら良いのかわからない方が多いと思います。

厚生労働省では、HACCPの制度化への対応を図るため、大規模施設用に「HACCPに基づく衛生管理のための手引書」、中小規模施設用に「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」をホームページに掲載しています。この手引書は、各食品関連の業界団体が作成し、厚生労働省が確認した食品事業者向けの参考書となります。一般飲食店用のものから、その地域特有の食品に関するものまで様々な業種の手引書が掲載されており、HACCPの制度化で求められる衛生管理計画書が作成できるようになっています。今後も様々な業種の手引書が追加掲載される予定ですので、ご自身の業種がどの手引書に該当するのかが選択する必要があります。

当所では、一般飲食店向けに作成された「食品衛生管理ファイル」を活用し、HACCPの制度化への支援事業を行っています。来年度も引き続き一般飲食店様を対象にHACCPの制度化への支援事業を行う予定ですので、ぜひご相談ください。