

HACCP（ハサップ）に取り組んでいますか？

食品衛生法により原則全ての食品事業者がHACCPに沿った衛生管理が義務付けられてから1年が経過しました。多くの皆様がすでに取り組まれていると思いますが、何をやっていいかわからない、面倒だなどと感じ、手をつけていない方もいるかもしれません。

義務付けられたことを、簡単に言うと、基準に従い衛生管理計画を作成し、実行し、記録することです。また、飲食店や従事者50人未満の事業所など多くの食品事業者はHACCPの原則を簡略化して行うことができるとされ、各業界団体が作成し厚労省が確認した手引書を参考に行えば、基準に従っていると見なされます。

現在までに100を超える手引書が作成され、厚労省のホームページに掲載されており、食品事業者は、自らの業種・業態にあった手引書を参考とすることになり、例えば、飲食店は、（公社）日本食品衛生協会が作成した「小規模な一般飲食店事業者向け HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を参考とすることになります。

東食協は、会員の多くを占める飲食店の皆様がHACCPを導入しやすいように、この手引書の内容に合致した「食品衛生管理ファイル」を東京都と作成しました。

「食品衛生管理ファイル」は、例示された管理方法等をご自分のお店の実態にあわせて選択することで衛生管理計画が作成でき、実施結果もカレンダー方式の記録表に記載できるよう工夫されています。

東食技研では、東京都から委託を受け、都内（23区、八王子市、町田市を除く）の飲食店等を対象に「食品衛生管理ファイル」を使用した無料のHACCP訪問アドバイス事業を行っております。ぜひ、ご活用ください。