

HACCP

やっていますか？

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (小規模事業者・一般飲食店向け)

2018年6月に食品衛生法の改正法案が可決され、2020年6月から食品を扱う全ての事業者に対してHACCPによる衛生管理の義務化が開始されました。2021年6月にはHACCP導入・運用のための猶予期間も終了し、現在では完全義務化されています。HACCPの導入はお済みでしょうか？

HACCPって何？

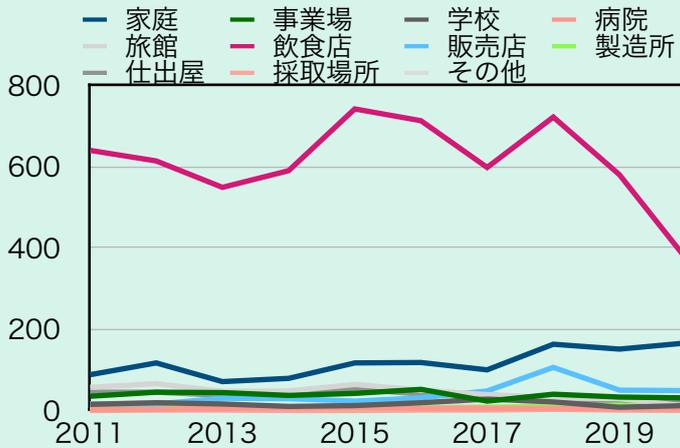
何をしなければならないの？

そんな疑問に
お答えします

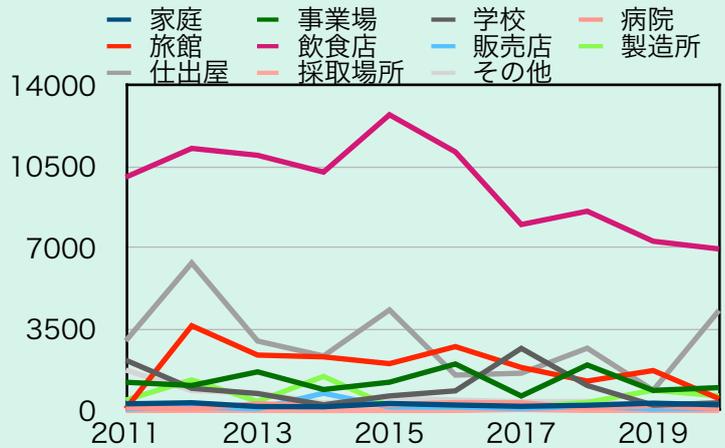


近年の食中毒の発生状況

～HACCPを導入して安全な食品を提供しましょう～

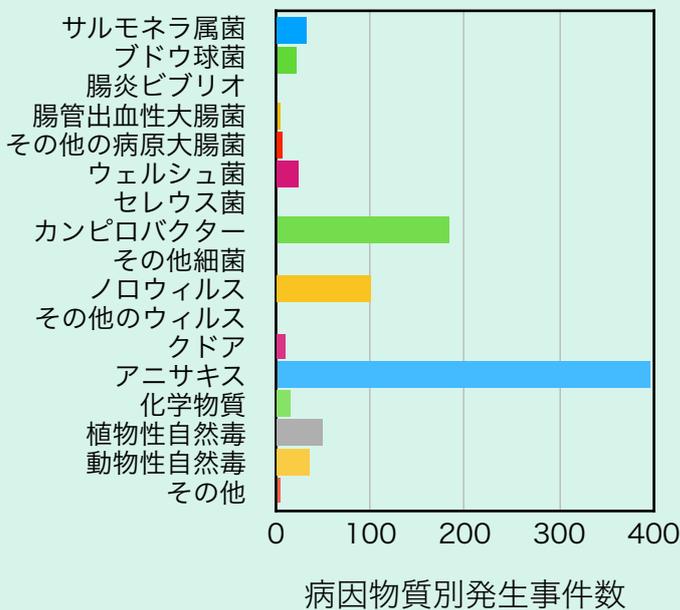


原因施設別事件数 (不明を除く)

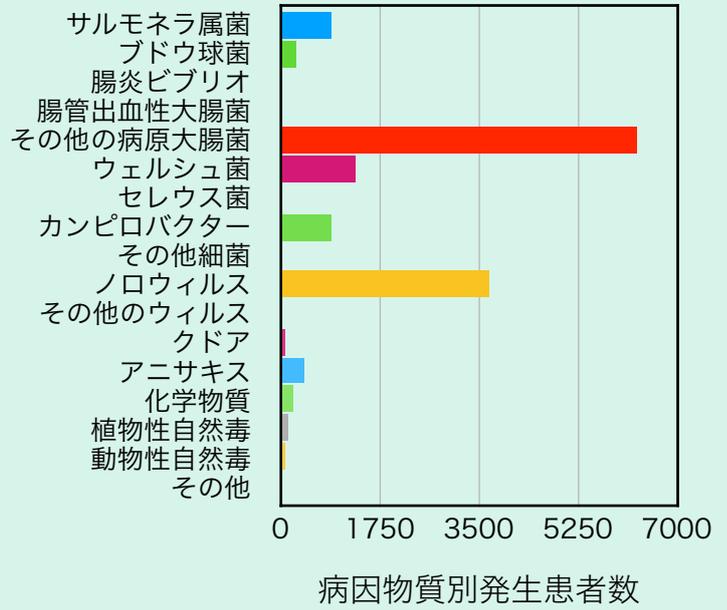


原因施設別患者数 (不明を除く)

これは過去10年間の原因施設別の食中毒事件数及び患者数の推移です。2020年度はコロナ禍の影響で事件数の減少が見られるとはいえ、事件数、患者数ともに飲食店が圧倒的に多いことが分かります。また事件数の減少にもかかわらず患者数は下げ止まっている感があり、集団食中毒のリスクの現れと考えられます。



病因物質別発生事件数



病因物質別発生患者数

これは2020年度の病因物質別の発生事件数と発生患者数です。アニサキスが発生事件数に対して発生患者数が少ないこと、それに対してその他の病原大腸菌の発生事件数は少ないにもかかわらず発生患者数が非常に多いことが分かります。これらは寄生虫による食中毒への対策の必要性とともに、目に見えないウィルスや細菌による食中毒が容易に被害を広げる可能性があることを示しているといえます。

HACCPに取り組もう！

* HACCP（ハサップ）ってなに？

世界各国で利用されている国際標準の衛生管理の方法です。

* やらないとダメなの？

食品衛生法（第51条）で導入が義務付けられています。

また今後、営業許可の更新の際にHACCPの取組状況について申告が求められます。

* 新しい設備になんてお金はかけられないよ？

HACCPは設備・施設による衛生管理ではありません。今使用している設備や作業工程を前提として考える衛生管理の方法ですから、新たに設備を購入する必要はありません。

* 面倒だな・・・

HACCPの導入には色々なメリットがあります。例えば、

- ・ 食中毒・異物混入等の食品事故の防止に役立ちます。
- ・ 事故発生時のすみやかな原因究明に役立ちます。
- ・ 経営者の意識向上と従業員の経営参画意識の向上につながります。
- ・ 廃棄等の無駄の減少、人的・財政的資源の有効活用につながります。

* 具体的にはなにをすればいいの？

①HACCPの考え方を取り入れた衛生管理プランを作成します。

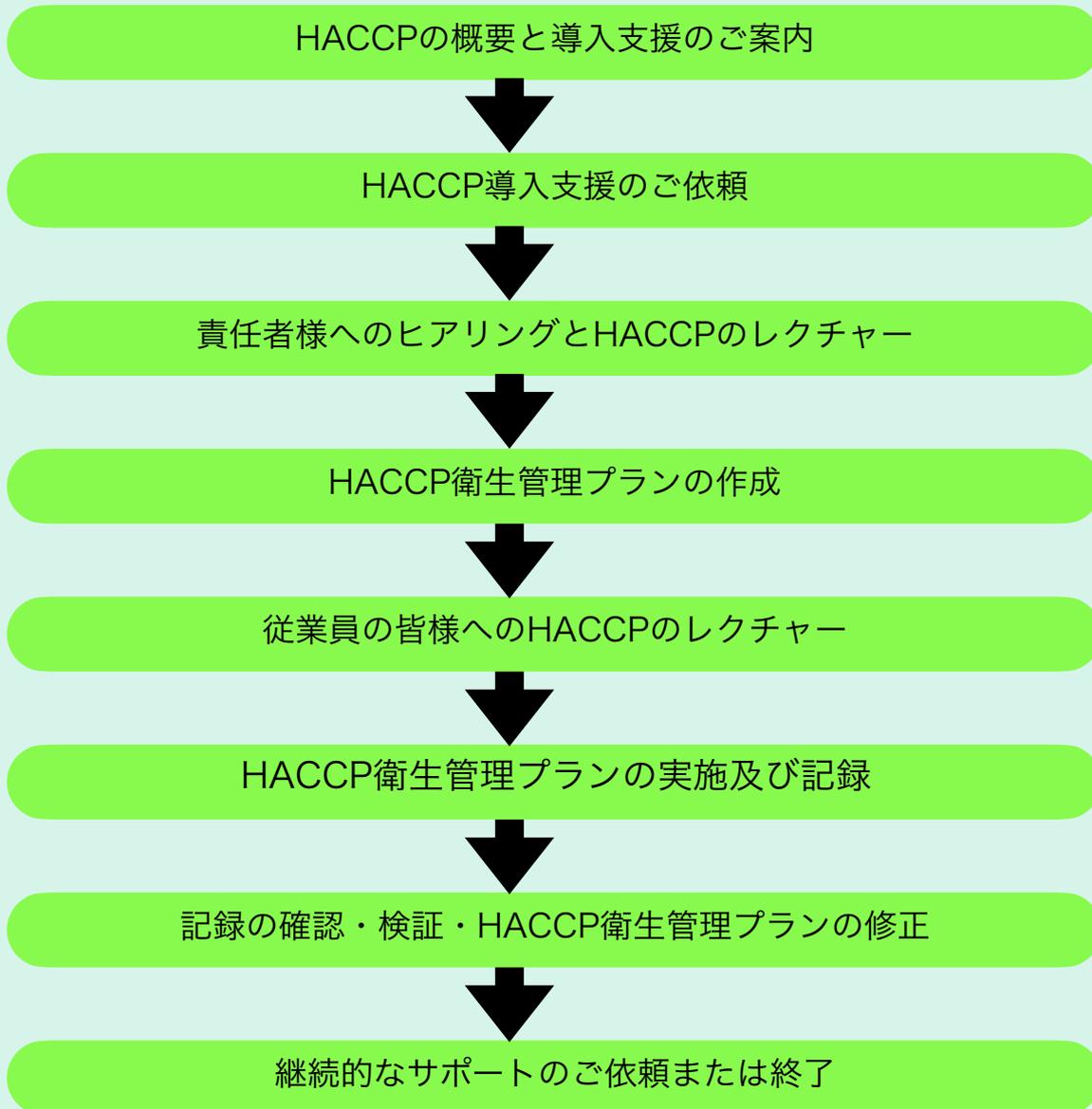
②プランに沿って実際に衛生管理を行い、その結果を記録します。

③記録をもとに、衛生管理の実施状況を検証します。

④検証をもとに、より良い衛生管理プランに修正します。

HACCPはこの①～④の作業の繰り返しです。この作業を経営者、従業員の皆様が自ら実施できるようになることが重要です。

HACCP導入の流れ



「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のほか「HACCPに基づく衛生管理」の導入支援も行っています。また飲食・食品関連事業の各種許認可申請、届出等も併せて行っておりますので、お困りの際にはお気軽にご相談ください。

HACCP普及指導員
HACCP上級コーディネーター
行政書士 **荒木孝信**
東京都千代田区霞が関1-4-1
日土地ビル1階 荒木孝信法律事務所内
荒木孝信行政書士事務所
TEL 03-6550-8105
Web <https://officearaki.com>