

残り半年！皆さんはスタートしていますか？ ～食品衛生法改正（HACCP義務化）への対応～

コレクトレーベル 代表 藤原 和樹さん

<https://correct-label.net/> e-mail: correctlabel@gmail.com

HACCP対応の現状

HACCP対応には2つの種類があります。

①「HACCPに基づく衛生管理」

対象：大規模事業者、と畜場、食鳥処理場

②「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

対象：中・小規模事業者（食品の製造等に関わる従業員の数が50名以下の事業所 等）

特に②の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、小規模事業者への導入が進んでいないのが現状です。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は難しい！

HACCP対応相談の多くが「そもそもHACCPって何？」「どのくらい費用がかかるの？」「何から手を付けたいの？」という内容です。厚生労働省のHPではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書を公開していますが、手引書を「開いてみて、ウンザリして閉じた」という方も多いようです。

そこで、まずは以下の4ステップに着手してみましょう！

①自分の事業所で起こる危険性を探してみる

危険性は、食中毒や異物混入といった大ワクではなく、「具体的」に考えることが大切です。例えば食中毒ならば、ウイルス、細菌、寄生虫、アレルギーなどが原因ですが、「米粉パンに小麦粉が入ってしまう可能性がある」「刺身用の魚をしっかりと水洗いしないと腸炎ビブリオ菌が残ってしまうな」など細かな部分まで考えてみましょう。

②自分の事業所で行っている衛生管理を書き出してみる

毎日・毎週・毎月の掃除箇所、ゴミの取り扱い、防虫・防鼠など、現時点でどんな衛生管理ができているかを日々の仕事をしながら書き出していきます。ここでのポイントは「理想ではなく、現実を見る」ことです。「毎日掃除すべき」ではなく、「現状は2日に1回の掃除になっている」というように、現状の把握が目的です。

③上記①②を踏まえて、手引書と照らし合わせる

①②ができていると、手引書を読むのが随分と楽になります。「なるほど！実はこんな危険があるのか！」「こんな対策があるのか！」といった発見も多いはず。実際にできていること、できていないことがわかればHACCP衛生管理計画の完成は目前です。

④手引書の衛生管理計画のひな型にできる範囲で書き込む書き込むのは「今できていること」「これからやろうと決めたこと」です。「やりたいけれども、現状ではちょっと難しい」項目については今後の努力目標として別に書き出しておきましょう。

※12月16日(水)のセミナーではこの手順で実際にHACCP衛生管理計画を完成させた企業の〈事例〉（作成した計画・時間・費用など）をご紹介します。

早めにHACCPに取り組む意味とは

お問い合わせをいただく事業者の方々からは「コロナのワクチンや治療薬が今後出るとして、いざ本業！となる前にHACCPを片付けたい」、「このタイミングだからこそ作業の手順を見直せる」という非常に前向きな声が多く聞かれます。

HACCPは面倒ですが、「ピンチはチャンス」とも考えられます。例えば…

①食中毒等のリスク軽減

食中毒事故や異物混入事故が発生した場合の社会的影響は計り知れません。重大事故が「起こらないだろう」ではなく、「起こるかもしれない」と考えて事前に手を打つHACCPの導入によって、事故発生リスクを軽減することができます。

②ビジネスチャンスの拡大

直近でも「百貨店での商談の際にHACCP衛生計画書があることを評価されてトントン拍子で導入決定した」というお客様がおられました。このように大きな取引の際にコンプライアンス（法令順守）の証明を求められるケースが増えています。逆に言えば、早めのHACCP対応は他社との差別化にもつながるということです。いざ大きな商談！という時にHACCP未対応が原因でビジネスチャンスを逃すことの無いようにしたいものですね。

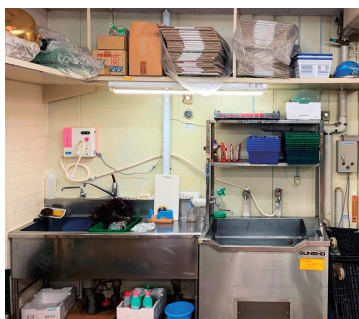
HACCPクイズ

この写真には様々なリスクが隠れています。

あなたは3つ以上見つけられますか？

（答えは右のセミナーにて！）

厚労省HACCP手引書



姫路商工会議所からのお知らせ

12月16日 HACCP対応&スマート農業セミナー

食にまつわる最新動向を紹介するセミナーを開催いたします。関心のある方はぜひご参加ください。

主な内容

- ◆改正食品衛生法への対応のポイント
- ◆HACCP導入に向けた具体的な取り組み方法
- ◆スマート農業に取り組む目的と得られる効果

詳細は同封のチラシをご覧ください
産業政策担当 TEL 079-223-6555