



2017年最後のアーテック倶楽部ニュースになりました。本当に一年あっという間ですね。今年の世界で活躍する日本のスポーツ選手が表彰台にのぼる事が多かったなと感じます。陸上、卓球、レスリングに体操そしてバドミントンと多くの選手が栄冠を手にとられていました。選手の活躍のおかげで、日本も明るくなりました。来年の2018年も良い話題ばかりだと良いですね。早いです、一年大変お世話になりました。来年もよろしくお願い致します。

★★★ HACCP義務化!?! ★★★

HACCPによる衛生管理の制度化を明記した食品衛生法改正案が、2018年の通常国会に提出されるはこびとなりました。2年前にHACCP義務化の話が出たときは、まだまだ先かなあーと感じていましたが、これで、この改正案も走り始めました。しかしながら『まだまだ手付かずだよ』とおっしゃる施設の方が大半かと思えます。そこで、今回はこのHACCPによる衛生管理の制度化について調べてみました。

■HACCP による衛生管理とは??

簡単に言うと、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、食中毒菌による汚染や異物の混入などの問題が特に起きやすい工程を把握し、それら工程を集中的に管理することで最終製品の安全性を確保しようとする手法の事です。

■なぜ制度化するの?

衛生管理手法の国際標準であるHACCPについては、これまで、大規模事業者を中心に普及が進んできましたが、中小事業者では依然としてその普及が課題となっています。今後、高齢化人口の増加に伴って、食中毒リスクが高まっていくことも懸念されます。さらに、ガラスや金属など危害性のある異物混入による食品回収事例の告知件数が増加傾向にあります。HACCPによる衛生管理は、先進国を中心に義務化が進められており、我が国から輸出する食品にも要件とされています。我が国においても、食品事業者の皆さんにHACCPによる衛生管理に取り組んでいただくことで、国内に流通する食品全体の安全性の向上につなげたいと考えています。

■対象は?

規模の大小・業種業態を問わず、原料の受け入れから製造、加工、販売に至るまで、フードチェーンにかかわる全事業者が対象になります。

■2020年のオリンピックまでに義務化になるのですか?

たとえ2020年に制度化されたとしても、期間の長さは未定ですが、全面施行までには十分な移行期間を設ける予定だそうです。

■まとめ

HACCPの取り組み自体は、巨額の設備投資を前提とはしていません。

- まずはメニューを ・生で提供する食材
- ・加熱して提供する食材
- ・加熱後冷却して提供する食材

と大まかに分けて、それぞれの調理工程の中で何が必須管理事項になるかを検討することからはじめましょう♪

基本は今までどおりの温度管理が重要になると思います。

—— 出典:厚生労働省HP ——

HACCP

- 「Hazard = 危害」
- 「Analysis = 分析」
- 「Critical = 必須」
- 「Control = 管理」
- 「Point = 点」



HACCPについてお悩みの方は
フリーダイヤル「0120-842-581」まで
ご連絡ください!

従業員の方へのHACCP講習会や
導入相談まで資格をもったスタッフが
ご相談をお伺い致します♪



栄養士だんごちゃん
厨房奮闘日記



★ライスガール第13話UPしました♪

<http://www.hattorikogyo.com/ricegirl/>

「炊飯器セルフチェック 水炊きテストをしてみよう」

もうすぐ年末年始の連休がやってきますね♪でも私の施設は365日お休みなしなので関係ないですけどね・・・こんな長期連休の時、一番心配なのは調理機器の故障なんです。自分でセルフチェックで機器の故障を長期お休みの前に見つけられたら良いけど、そんな方法あるのかな??