

『HACCP』義務化へ検討開始

厚生労働省は3月7日、食品衛生管理に国際的に標準化された「HACCP(ハセツプ)」の導入を目指し、制度の具体的な枠組みを検討する「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開きました。HACCPとは食品の安全性を確保する手法で、諸外国では欧米を中心に義務化が進められています。国内では事業者が任意に認証を受ける制度で、導入は大企業が中心となっています。義務化に向けては2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピックや環太平洋連携協定(TPP)発効を控え、食の安全をより国際的にアピールする狙いがあります。

HACCP(ハセツプ)とは・・・

H(Hazard)
A(Analysis)
C(Critical)
C(Control)
P(Point)

危害分析

と

重要管理点
(必須管理点)

食品製造の一連の工程において、発生するかもしれない危害(異物や食中毒菌など)を予め分析する



工程のどの段階でどのような対策を講じれば危害を許容範囲まで取り除けるか検討し重要管理点とする。(製品を85℃・30分を加熱するなど)



重要管理点がきちんと管理されているかモニタリングする。(温度計やタイマーで温度と時間を定期的に計測し記録するなど)

我が国におけるHACCP導入の現状

～ 2014年度の農林水産省の「食品製造業におけるHACCPの導入状況実態調査」より～
食品の売り上げが

「50億円以上の大手」では「77%」がHACCPを導入済み。

「50億円未満の中小企業」では「29%」。

「1億円未満の零細企業」では「13%」。

⇒売り上げが小さくなるほど導入率は低い状況。

導入率が低い要因

- ・施設や設備の整備に費用がかかる
- ・運用コストが大きい
- ・社員に対する教育が大変
- 「マイナスなイメージ」が多い

義務化に向けた新しい情報は、随時弊社HP上などでご紹介いたします。



◇企画・製作◇
東洋環境分析センター
企画・販促委員会

弊社社員ブログ更新中です!
是非ご覧下さい!



<http://www.let-toyokankyo.com>