

急務！法対応(第12回)

改正食品衛生法で待ったなし「HACCP」対応

2021.03.10

コロナ禍でスーパーマーケットの調理済み食品や弁当、レストランのテイクアウトの利用が増えている。食品の安全管理をいかに徹底するかは、規模の大小を問わず、食品に関わる事業者の責務である。



先の見えない状況の中、食品事業者すべてに関わる法律が完全施行された。国際的な衛生管理制度であるHACCP(ハザップ)だ。2018年6月、食品衛生法などの一部を改正する法律が公布され、HACCPへの対応が食品事業者(食品の製造・加工、調理、販売など)に義務化された。HACCPの完全施行は2021年6月だ。

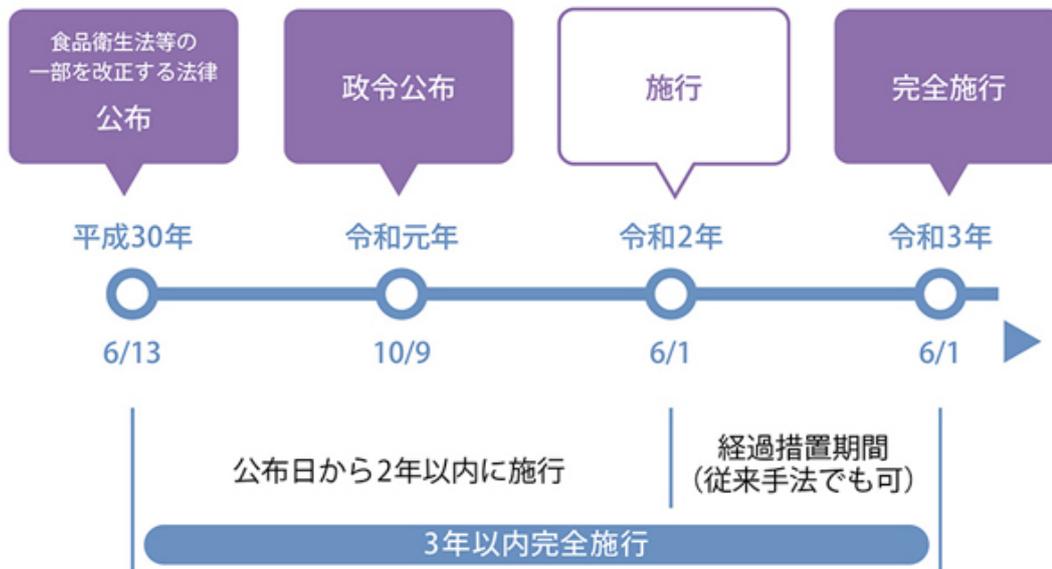
衛生管理の国際基準「HACCP」の意義

HACCPとは、Hazard Analysis and Critical Control Pointの頭文字を取った衛生管理方式の呼称である。食中毒菌汚染など健康に悪影響をもたらす「危害要因をあらかじめ把握」(Hazard Analysis)した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程で危害要因を低減させるための「特に重要な工程」(Critical Control Point)を管理する。

HACCPはWTO(国際貿易機関)協定で国際基準として定められている。すでに米国をはじめ、EU、カナダ、オーストラリア、韓国、台湾などがHACCPを義務付ける(対象食品は国・地域によって異なる)。

日本では1995年、厚生労働省がHACCPによる衛生管理を食品衛生法に位置付け、事業者の任意の申請に応じて審査、承認してきた。近年の食品の輸出入増加、食品による健康被害への対応といった課題に対応するため、2018年に食品衛生法を改正。2020年6月から原則として食品を扱うすべての事業者がHACCPに沿った衛生管理制度の対象となった。1年間の経過措置期間を経て、2021年6月から完全制度化された。万一、対応せずに食品事故でも起こせば、社会的な信用は地に落ちるだろう。

【HACCPの施行スケジュール】



約40%が導入も、まだまだ未対応事業者が多い… 続きを読む