

第3章 HACCPに沿った衛生管理

(1)「HACCPに沿った衛生管理」の制度化

(食品衛生)法は食品取扱者が遵守すべき衛生管理の基準として「HACCPに沿った衛生管理」を定めています。基準は、すべての食品等事業者が(一律)に遵守しなければならない「施設の内外の清潔保持などの(一般的な衛生管理)の基準」と、「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための(取組)の基準」の2つで構成され、営業者は2つの基準にしたがって、みずからの施設でおこなう(公衆衛生)上の措置を定めて遵守しなければならないとされました。 =【P5】=

(2)すべての営業者が実施しなければならないこと

「HACCPに沿った衛生管理」を実施するうえで、(営業者)がおこなわなければならないことは次のように定められています(食品衛生法施行規則第66条の2第3項)。

- ① (衛生管理計画)の作成: 「一般的な衛生管理」および「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、(従業員)に周知徹底する。
- ② (手引書)の作成: 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や(食品)の取り扱いなどについて具体的な方法を定めた手順書を作成する。
- ③ (記録)と保存: 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- ④ 定期的な(検証): 衛生管理計画および手順書の(効果)を定期的に(および工程に変更が生じた際などに)検証し(振り返り)、必要に応じて内容を見直す。 =【P5】=

(4)重要工程管理の取組みのための基準

重要工程管理の取組みの基準は、国連の食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同食品委員会(コーデックス委員会)のHACCP(7原則)に基づいておこなう。「HACCPに基づく衛生管理」を大規模事業者などに義務付けています。(食品衛生法施行規則 別表第18)

=【P6】=

【HACCP7原則】

- ① 危害要因の(分析): 食品又は添加物の製造、加工、調理、運搬、貯蔵又は販売の工程ごとに、食品衛生上の危害を発生させ得る要因(危害要因)の一覧表を作成し、これらの危害要因を(管理する)ための措置を定めること。
- ② 重要管理点の(決定): ①で特定された危害要因の発生の(防止)、排除又は(許容できる)水準にまで低減するために管理措置を講ずることが不可欠な工程を重要管理点として(特定)すること。

=【P6】=