

3. HACCP Q&A

(1) 基礎編

Q 1.HACCPとは、なに

A 1.HACCPとは、「**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint」のそれぞれの頭文字をとった略称で「危害要因分析重要管理点」と訳されています。食品にひそむ微生物などの危害をゼロにする方法を考え実行するという衛生管理です。また、管理状況を記録し定期的な振り返り（検証）によって衛生管理をよりよいものにしていくことに役立っています。

Q 2.すべての食品関係業者がHACCPに沿った衛生管理を行わなくてはいけないのですか

A 2.はい。この度の食品衛生法の改正により、原則としてすべての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施しなくてはなりません。

Q 3.HACCPに沿った衛生管理とは、どのようなものですか

A 3.今回の改正では、施設の規模・業種により、コーデックスのHACCP7原則に立脚した「HACCPに基づく衛生管理」、小規模事業者や飲食店を対象とした「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施することになります。当協会にご加入いただいている大多数の方々には、後者の衛生管理を実施することになります。衛生管理の方法については、食品等事業者団体が作成する業種別手引書に基づき実施することになっています。この手引書については、厚生労働省のホームページに掲載されており、どなたでもダウンロードできるようになっています。一方、当協会では加入者が最も多い飲食店を対象とする公益社団法人日本食品衛生協会が作成した『小規模な一般飲食店事業者向け「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」』に基づき「衛生管理ファイル」を作成しています。

Q 4.私の業種では、手引書が見受けられません。どのように衛生管理をしたらよいですか

A 4.厚生労働省では、すべての業種で「手引書」を作成することになっています。手引書が作成された段階で、手引書に沿った衛生管理を実施することになります。