

## 演題番号：04

# HACCPに基づく衛生管理の導入支援 ～手引書の活用～

○坂田 貫

和歌山県御坊保健所

1. はじめに：食品衛生法の一部改正に伴い食品事業者はHACCPに沿った衛生管理が義務化された。事業者はその規模や業種により「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のいずれかを実施することになり、小規模食品事業者は関係団体が作成した手引書に準じて実施することとなった。しかし、取引先からの要望などから「HACCPに基づく衛生管理」を実施したいと考えている小規模食品事業者からの相談が保健所に寄せられる。今回、小規模食品事業者に対して、手引書を活用して「HACCPに基づく衛生管理」の導入支援を行ったので報告する。

2. 導入事例：(1)金山寺味噌製造業者 従業員10名、HACCP着手日R2.4.16、HACCP導入日R3.3.17、活用した手引書：味噌製造の手引書、漬物製造の手引書、しょうゆ加工品製造の手引書、清涼飲料水製造の手引書(2)梅干製造業者 従業員13名、HACCP着手日R2.7.7、HACCP導入日R3.3.17、活用した手引書：味噌製造の手引書、漬物製造の手引書、しょうゆ加工品製造の手引書(3)菓子製造業者 従業員5名、HACCP着手日R2.6.3、HACCP導入日R3.2.29、活用した手引書：菓子製造の手引書、漬物製造の手引書【手引書の活用例】・塩分

濃度、pH及び水分活性の関係性の確認・芽胞菌の殺菌条件の確認・HACCPモデル例により、加熱工程をCCPとして管理する必要がないと判断・手引書に掲載されているマニュアルや手順書をそのまま活用【事業者のコメント】・手引書にはフロー図や危害分析表の記載例が多く掲載されていて参考となった。・商品の減塩化を進めており、HACCP導入を契機に、低塩商品の安全性について検証する良い機会となった。・手引書への対応からHACCPへとステップアップしていくことで取組やすかった。

3. 考察：「HACCPに基づく衛生管理」を導入したいと考える事業者からの相談は今後も寄せられることが想定される。一方で、保健所に所属している食品衛生監視員の人数が限られている中、HACCPの制度化に対応することは喫緊の課題である。今後も手引書を活用した効果的な支援・指導に取り組み、事業者の衛生管理の更なる向上を図っていきたい。