

HACCP義務化へ！！

発行日
H29. 2. 1

取り組んでいる会社の社長にインタビュー をしました(裏面)

厚生労働省は、昨年3月からHACCPによる衛生管理の制度化に向けた検討会を開催し、昨年12月、検討会の最終とりまとめを公表しました。

【最終とりまとめ概要】

食品の製造、調理、販売等を行っているすべての事業者を対象に、**基準Aと基準B**を策定し、HACCP導入の**義務化**を検討しています。

基準A：コーデックスHACCPの**7原則**に基づく衛生管理

基準B：一般衛生管理を基本としたHACCPの考え方に基づく衛生管理

原則は**基準A**を行い、
小規模事業者や店頭販売の事業者等は、
基準Bに！



※義務化へのスケジュール及び基準Aと基準Bの振り分けはまだ発表されていません。

新潟市のホームページにて、HACCPに関する情報を公開しています。
また、**12手順の様式(エクセル形式)**を作成しました！
ぜひ、ご活用ください！！

<http://www.city.niigata.lg.jp/iryo/shoku/shokueigyos/HACCP.html>



HACCP相談会開催！

平成29年2月28日(火)、13:30～16:30(予約制)

場所：新潟市保健所 連絡先：025-212-8230

詳細は新潟市ホームページをご覧ください。

取り組んでいる会社の社長にインタビュー

株式会社港製菓 高橋社長

Q.創業

昭和11年8月

Q.主な製造品目

笹団子、ちまき、大福、串団子等

Q.HACCPを導入した時期

平成25年12月

Q.HACCPを導入した動機

安心安全の製品づくりのため。また、当時発生していたクレームを減らす手法として採用しました。



Q.HACCPを導入してよかった点

社員一人ひとりの安全や衛生に対する意識が向上しました。クレーム数が減少し、商品の品質に関して、自信を今まで以上に持つことができました。

Q.これからHACCPを導入する事業者の社長に向けてのメッセージ

導入するにせよ、しないにせよ、導入を検討することは現在の状況の改善に役立つと思います。かかる費用は工夫次第です。社長が先頭を切って導入したいという気持ちを前面に出せば、社員の皆さんはついてきてくれると思います。社員任せにするのではなく自ら動くことが大切です。



Q.創業

昭和22年9月

Q.主な製造品目

漬物(たくあん漬、みそ漬、しょうゆ漬他)

Q.HACCP導入を取り組み始めた時期

平成28年8月

Q.HACCP導入を取り組み始めた動機

新潟市保健所から「地域連携HACCP実証事業(※)」の参加について説明を受けたため。

Q.HACCP導入に取り組んでいる現時点での心境

・HACCPに取り組んで行く中で、このシステムなら製品の安全確保が出来るだろうと思いました。今後、全商品をHACCP管理にして行きたいと思います。
・一番良かったことは、HACCPチームメンバーがステップアップして来ているのが見えることです。

Q.これからHACCPを導入し始める事業者の社長に向けてのメッセージ

義務化が決定しているので、早めに取り組みをされた方が余裕が出来ますし、保健所からの支援も受け易いのではないのでしょうか。



株式会社ヤマキ食品 小竹社長

※地域連携HACCP実証事業とは、厚生労働省のモデル事業で、導入にかかる問題点、解決策及び導入効果を検討する事業。

