

はじめに

厚生労働省では、平成 28 年 12 月に公表した「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の最終とりまとめを踏まえ、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCP による衛生管理の制度化の検討を進めることとしています。

制度化に際しては、食品等事業者が衛生管理計画を策定し、その内容がコーデックスのガイドラインに基づく HACCP の7原則を要件とする基準 A 又はコーデックスHACCP の弾力的な運用を可能とする HACCP の考え方に基づく衛生管理を要件とする基準 B(小規模事業者、一定の業種等を対象)へ適合することを求めることとなります。全国納豆協同組合連合会においては、基準 B への対応のための手引書を作成しました。

本手引書は、厚生労働省において、作成過程で助言、確認を行っていただいております。都道府県等に通知し、制度の統一的な運用に資することとしたものになっています。

全国納豆協同組合連合会では、納豆を製造する従業員数 50 名以下の施設を対象として、手引書「納豆連 HACCP」を作成しました。これは従業員数が数名程度の企業であっても実施可能です。

「納豆連 HACCP」とは、HACCP の制度化に対応した基準 B 向けの手引書となります。HACCP といっても難しいことはありません。従来の一般衛生管理を基本としたものとなります。HACCP の制度化において、事業者自らが、衛生管理計画を作成する必要があります。

衛生管理計画は、一般衛生管理と HACCP の考え方に基づく衛生管理について、計画したものです。

この手引書に基づいて、**衛生管理計画を作成し**、日常の業務の中で、**記録をとりましょう**。記録をとることで、食品衛生管理の「見える化」をやってみましょう。

また、記録は製造後 1 年は保管しましょう。