

【1】はじめに

本書は、数名程度の干しいも製造事業者と小分け業者を対象にした「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の手引書です。

平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律（平成30年法律第46号）」により、原則、すべての食品関係事業者を対象に HACCP に沿った衛生管理の実施が義務化されます。施行は2年以内とされていますが、その後1年間の経過措置が設けられており、2021年6月までに実施する必要があります。

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とは、これまでの衛生管理と全く異なるものではなく、これまでの衛生管理を基本としつつ、HACCP の原則に則して体系的に整理することで、さらに食品の安全性確保の取組を「見える化」しようとするものです。

決して、難しいものではありません。また、事業者の皆さんだけでなく、消費者の皆様方のためにもなります。

さあ、衛生管理の「見える化」をやってみましょう。

ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会