

まえがき

平成 30 年 6 月 13 日に「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、公布から 2 年以内に施行される予定になっています。また、施行から 1 年程度の経過措置期間を置くこととされています。この法律により、製造、加工、調理、販売等を行うすべての食品等事業者を対象として、HACCP に沿った衛生管理が制度化されることとなります。この HACCP とは、安全で衛生的な食品を製造するために国際的にも推奨されている食品製造の工程における衛生管理の手法です。

今後、HACCP の制度化に伴い、すべての食品等事業者は一般衛生管理に加え HACCP に沿った衛生管理のための計画を策定し、それを実施することとなります。この HACCP に沿った衛生管理については、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「HACCP に基づく衛生管理」が原則とされていますが、この実施が困難な小規模事業者については、HACCP の弾力的な運用を可能とする「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の実施が求められることとされています。

精麦業界では、「HACCP に基づく衛生管理」の実施が困難な小規模事業者が多数を占めていることから、HACCP に沿った衛生管理の制度化に対応するためには HACCP の弾力的な運用を可能とする「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の導入を促進することとしました。

今般、この「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の導入に当たり、まず、重要な危害要因を明確にし、一般衛生管理と重点管理とに分け、小規模事業者でも実践可能かどうかの検証を行い、「精麦及び大麦粉製造における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を作成しました。

精麦工場の皆様におかれましては、この手引書を利用して、一般衛生管理及び HACCP の考え方を取り入れた「衛生管理計画」を作成され、これを実践することにより、精麦及び大麦粉の安全性の向上に努められ、精麦工場に対する信頼性が更に高まることを願っています。