

講演会の概要

演題 「HACCPに関する最新の動向」

講師 公益社団法人 日本食品衛生協会 公益事業部長 鶴身 和彦 氏

概要 パワーポイントを使用しスライドで説明がありました。



鶴身先生は、以前、厚生労働省食品安全部、検疫所等に勤務され、食品の規格基準の制定、検疫業務、HACCP システムの普及啓発などに尽力されました。講演では、「HACCPに関する最新の動向」と題して、ハサップシステムの制度化の動向、飲食店における食品安全プランなど、食品等事業者にとって大きな関心事である「ハサップの制度化」について、具体的なお話をお聞きすることができました。

「飲食店営業における HACCP」と題して参加者から感想をいただきました紹介します。

「HACCP なんて難しくて分からない」「飲食店を切り盛りしながら、そこまでやれない」等の声を、飲食店経営の方からよくお聞きします。この度の講習会はまさに飲食店を経営されている方々に分かりやすい内容でした。

そもそも HACCP は商品をつくる工程の過程で食中毒菌汚染や異物混入がないか、各製造工程の箇所を管理し安全を確保する手法なので、どちらかというとな製造業の色合いが濃いと感じ、『施設改善』に指摘がいきやすい傾向がありました。それにより「うちの古い店舗は大丈夫なのだろうか?」「HACCP に対応するように費用をかけて店を改修しなければならないのだろうか?」などの声があがり、普及しづらい要因になったのではと思います。

しかし、これから適用されるであろう「食品衛生管理の国際標準化に関する検討

会」の中間とりまとめで『基準 A・B』が示されました。特に基準 B は、施設に重点を置くのではなく、衛生管理の『やり方そのもの』に重点を置いており飲食店営業の方々が取り組みやすく画期的と思いました。

基準 B の対象業種は小規模事業者で提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種となっており、まさに飲食店営業向けです。取り組むべきは『今実施している衛生管理とメニューに応じた注意点(冷蔵・加熱)を明確にさせ、それを記録・確認すること』です。要するに古い建物でも多額のコストをかけなくても、衛生管理ができるのです。衛生管理を『見える化』すれば作業内容もシンプルになり、無駄な経費コストも削減できます。

記録をつけることに面倒臭さなどを想像しがちですが、その記録が施設や事業者の方を守ることに繋がります。

昨今、食中毒の 60% は飲食店で発生しています。『つけない・増やさない・やっつける』この 3 つを取り組みやすくするにも、やはり HACCP の基準 A・B は必然かと思われれます。

この講習会を受講し、しっかりと記録を残すこと、衛生に意識を持つこと等が重要であることが分かりました。

平成 30 年の通常国会に制度化に向けた法案が提出予定とか。今から準備しなければと感じました。

岩沼食協 KR さん