

# ウィークリーニュースレター26号 2021

## <6月よりHACCPが本格的に開始お店の対応は？>

今年の6月にHACCPが完全義務化されました。保健所のルールも一部変更になっています。そこで今回はHACCPについて深掘りします。厚生労働省の解説がわかりにくいのでわかりやすく解説している会社のブログから抜粋しています。

「HACCP(ハサップ)」は、アメリカのアポロ計画の中で宇宙食の安全性を確保するために発案された衛生管理手法です。その後、食品業界に評価されたことをきっかけに、次第に世界に広がり、いまでは衛生管理の国際的な手法となりました。(建築金物メーカーDaikenさんのブログより抜粋)

### HA:危害要因分析(Hazard,Analysis)

有害な微生物、化学物質や異物(金属等)が、原材料由来や製造過程で食品中に混入・増殖することで発生する可能性がある「危害(健康への悪影響)」を予測して、これらを管理する方法を明確にし、ルール化する。



### CCP:重要管理点(Critical,Control,Point)

食品中の危害要因に対して健康を損なわない程度にまで確実に減少・除去するために、HA(危害要因分析)に基づき、特に重要な製造・加工工程を管理する。

・例:加熱・冷却・包装 の時間や温度管理

噛み砕いて解説すると材料の仕入れの時ルール化するのがHA。日々の営業中に危害要因を減らすのがCCPということになります。ではお店で一体何をするのか？何が必要なのか？

## <日々のルーティーンが増えます。コレを怠ると・・・>

まず計画書を作成します。仕入れのときにきちんと管理しているか。腐食はしていないか？不良品があった場合はどう対処するのか？日常の営業中の衛生の計画書も作成します。そして実行しているかどうかを日々記録していきます。この記録している用紙は保管してください。保健所の抜き打ち検査のときに使用します。

つまり、6月から義務化されているので記録をしていなければなりません。こんな情報を遅く出してしまい申し訳ありません。ちなみにHACCPの対象はキッチンカーも含まれます。食べ物に関わる全ての業種が義務化されたと思ってください。

ただ、営業許可書を更新するときにこの書類が必要にはなっていません。いずれなると思いますが・・・。

準備していないお店多数だと思います。なにせ6月から完全義務化ですから。ということで・・・弊社としてもバックアップをしていきます。準備をしていないお店は一度お問い合わせください。



三ツ星キッチンカー養成所  
セミナー

キッチンカー開業セミナー



豊吉公式 Twitter



株式会社豊吉ホームページ