

食の安全と品質保証のための

月刊

HACCP

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT

2018 Vol.24

6



特集

HACCP制度化における自治体と食品業界の実情
～今後の行政指導と業界の取り組み～

企画特集

シリーズ:PRPの底力!
異物混入の徹底原因究明と根本対策

Challenge the Future
～未来への架け橋～

より安全性の高い豚肉供給目指し
養豚生産でISO22000取得
●農事組合法人石毛畜産(千葉県)

特集: HACCP制度化における自治体と食品業界の実情
～今後の行政指導と業界の取り組み～

「スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を 取り入れた衛生管理のための手引書ver0.9」のポイント

一般社団法人 新日本スーパーマーケット協会 食品安全技術専門会議 副委員長
工コア株式会社 代表取締役社長
宮澤公栄

経緯

平成30年を目処とした厚生労働省による食品衛生法改正に伴い、HACCP制度化が目前となっている。HACCP制度化には大きく二つの分類にわかれており、CODEXのHACCPに基づく衛生管理（通称：A基準）と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（通称：B基準）とされている。前述の通称A基準及びB基準としたのは国会に提出される前までは厚生労働省にてA基準及びB基準とされていた。しかし、法案には削除されているという情報がありA基準及びB基準というのは正式名称ではないものの、本稿では準備期間に一般利用され周知されていたA基準及びB基準という呼び名が文章上識別しやすいため通称として利用させていただきたい。

B基準向け手引書は食品等事業者において事業者団体が作成する手引書も参考にしながら一般衛生管理及びHACCPの考え方に基づく衛生管理をおこなうこととされている。対象の業種は①小

規模事業者②当該店舗での小売販売を目的とした製造・加工・調理施設③提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種④一般衛生管理による管理で対応可能な業種とあり、本稿のタイトルとなるスーパーマーケットはB基準の対象となることがわかる。

本手引書の作成団体である新日本スーパーマーケット協会（NSAJ）では、本手引書を作成するプロジェクトの前より、大阪府立大学 日佐和夫客員教授により食品安全技術専門会議が組織されていた。NSAJにてスーパーマーケットにおける食品安全の考え方や業界内での情報共有をする組織が設置されている中、厚生労働省より食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンスが発表されたことから手引書の作成が着手された。

当団体には多くの食品安全専門家だけでなく、フランチャイズチェーンやボランタリーチェーンの専門家も含まれることから、実践的な食品安全構築手引書となるよう討議・研究・試用を繰り返し精度の向上を図り、中小規模のスーパーマーケットを基本とした幅広い小売業界にて利用がで