



国際標準の衛生管理手法 ハサップ(HACCP)が 日本でも義務化されます



2018年、すべての食品事業者にはサップの導入を義務付ける食品衛生法の改正案が国会に提出される予定です。

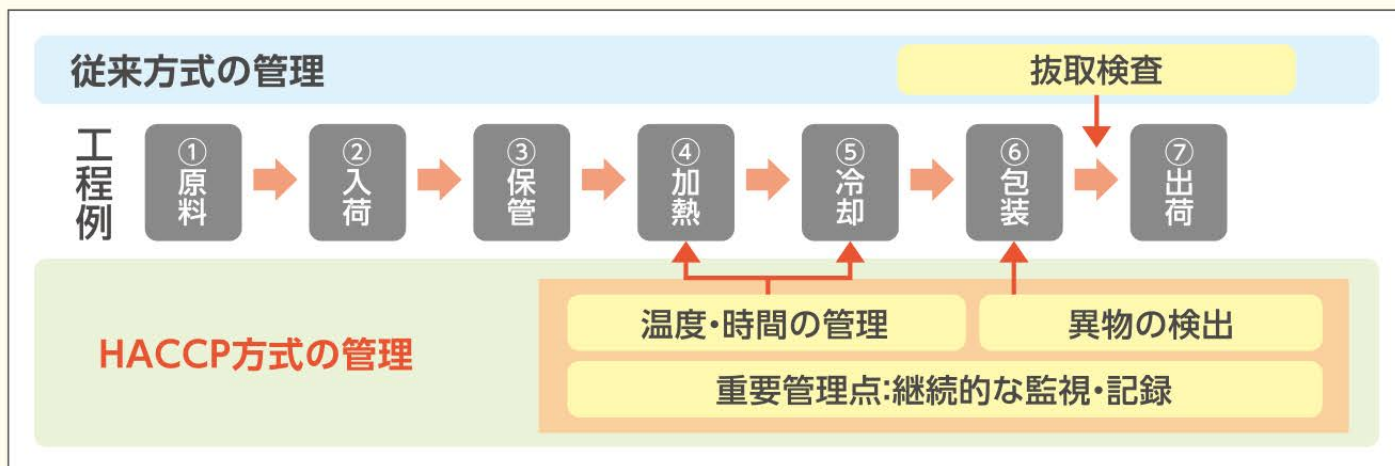
1. 宇宙食から生まれた衛生管理手法

狭いロケットの中で、しかも宇宙旅行中に食中毒になったら大変です。そこで、NASA(アメリカ航空宇宙局)が考え出したのがHACCPという方法です。

HACCPは、「Hazard(危害)」「Analysis(分析)」「Critical(重要)」「Control(管理)」「Point(点)」という言葉の略語です。

2. ハサップ方式(プロセスチェック方式)

原材料の入荷から製造、出荷までの工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。これまでの最終製品の抜取検査に比べ、より効率的で高いレベルでの安全確保が可能になります。



3. ハサップは国際標準です

1993年、コーデックス委員会(国連食糧農業機関と世界保健機関合同の食品規格委員会)が「ハサップのガイドライン」を公表しました。今ではEU(欧州連合)やアメリカでは、すべての食品事業者にはサップが義務付けられています。また、東南アジア諸国などでもハサップを導入しているところが増えてきています。

4. 日本でのハサップ義務化の背景

- ①食品の輸出時に相手国からハサップでの管理が求められます。
- ②2016年度、日本の食品製造業の導入率は29%(導入中含めて37%)とまだまだ低い状況です。
- ③2020年の東京オリンピック・パラリンピックに間に合わせて、食の安全をアピールしたいという狙いもあります。

5. いずみ市民生協はハサップに対応します

食品を製造する(株)コンシェルジュ和泉食品工場*とコープのお店では、ハサップの要件に対応するためのチームを立ち上げ、準備に入っています。

※(株)コンシェルジュはいずみ市民生協のグループ会社です。

参考:

取り扱うすべての食品を対象とする「いずみ市民生協の食品安全プログラム」や産直商品が対応している「適正農業規範」と「畜産GAP(適正畜産規範)」は、ハサップと同じプロセスチェック方式です。