

# 教えて!

## 富山 けいざい



## H A C C Pハサップってなに？

◆世界基準の食品衛生管理／監視・記録で「見える化」

ブン子さんは北陸経済研究所の吉田聡子研究員に聞きました。

Q－どんな意味かな。

A－食品衛生管理方法の一つで、Hazard（危害要因）Analysis（分析）Critical（重要）Control（管理）Point（点）の頭文字をとった略称です。1960年代に米国の航空宇宙局（NASA）で、安全な宇宙食を作るため考案されました。食中毒や異物混入など食品の製造工程で起こり得るリスクを把握し、除去・低減するため、特に重要な点を管理します。既に米国や欧州連合（EU）などではHACCPによる衛生管理が義務付けられています。

Q－国内での状況は。

A－2017年度に農林水産省が食品製造業を対象に行ったHACCP導入の実態調査によると、3割近くの企業が「導入済み」か「導入途中」と回答しました。売り上げ規模が50億円以上の企業では約9割が導入済みでしたが、5千万円未満の企業では約1割にとどまっています。



昨年6月に改正された食品衛生法では、原則全ての食品事業者を対象にHACCPに沿った衛生管理を行うことが盛り込まれました。経過措置期間を経て21年には全面的に制度化されます。

Q－何をやるの。

A－全ての食品事業者で、原材料の受け入れから製品ができるまでの全工程の衛生を管理するほか、食品の特性に合わせ重点的に管理する衛生管理計画の作成、継続的な監視や実施状況の記録によって衛生管理を「見える化」します。効率的に衛生管理ができる▽外部への説明が容易になる▽問題が起こっても原因が追究しやすいーなどの効果が期待されます。

Q－県内での取り組みは。

A－高志インテックでは昨年から、スマートフォンやタブレット端末を使って計画表や記録表を作成する導入運用支援サービス「HACCPヘルパー」を飲食店向けに提供しています。大手スーパーのアルビスでは精肉・惣菜工場「アルビスプロセスセンター」での導入を進めています。