

今月のテーマ：見直そう！HACCPに沿った衛生管理



HACCP制度化から2年が経ちました

食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月1日から原則すべての食品等事業者は「HACCPに沿った衛生管理」に取り組むことになりました。制度化から2年経った今、改めて現場の役に立つような運用ができているか見直しをしましょう。

実はまだHACCP制度化に対応していない・・・

もし、まだHACCP制度化に対応していないという事業者は早急に対応しましょう。多くの自治体で「HACCPに沿った衛生管理」について運用状況の確認が計画されています。対応できていないことで直ちに営業停止等にはなりません。指導は行われます。

厚生労働省のホームページや過去のニイタカ衛生通信などを参考に衛生管理計画書の作成等を進めていきましょう。

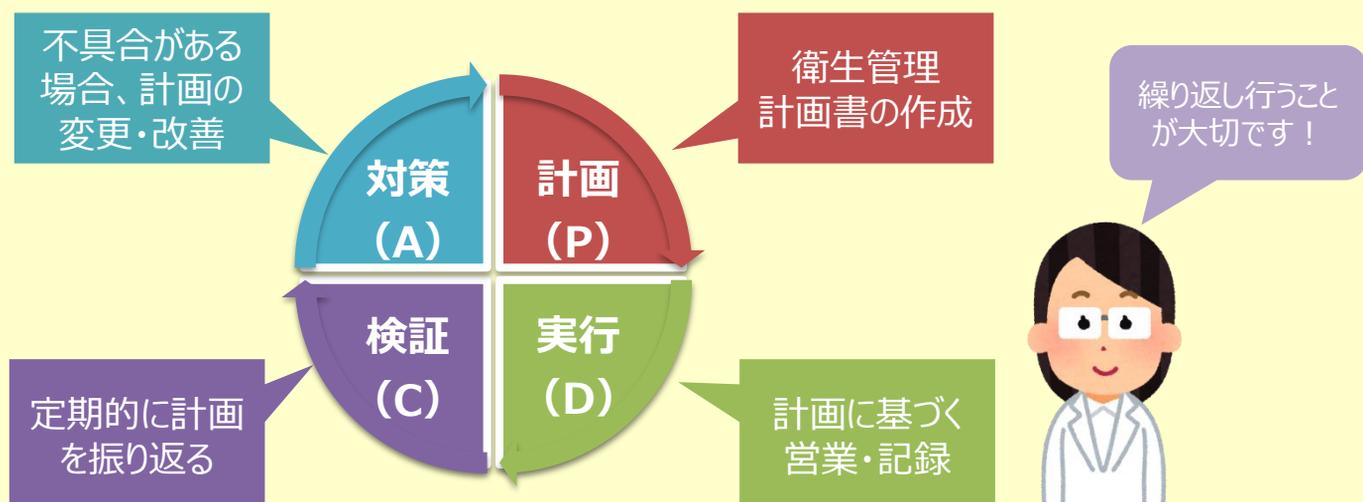


○ 厚生労働省HP https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

○ ニイタカ衛生通信バックナンバー（2021年3月/6月等） <https://www.niitaka.co.jp/products/magazine.html>

見直しの基本は「PDCAサイクル」

PDCAサイクルとは計画（Plan）、実行（Do）、検証（Check）、対策（Act）をP→D→C→Aの順に行い、継続的な改善を促進するための管理手法です。一度サイクルが完了すると、新たな課題や改善点が浮かび上がり、これらを再びサイクルに回すことで衛生管理レベルの向上、効率性や品質の向上、問題の解決などを実現することが可能となります。



見直しポイント 1

その「衛生管理計画書」現場の実態に合っていますか？

衛生管理計画書を作成する際に厚生労働省ホームページにある各業界団体が作成した手引書を参考に作成した事業者は多いかと思います。その際に、時間がないからと手引書に書かれていることをそのまま計画書に記載してしまっていないですか？

もし計画書と現場の実態が合っていない場合は、正しく衛生管理体制が機能せず、食品事故リスクが上がる可能性や無駄な作業をしている可能性があります。実態に合っていないところがないか、計画書と現場を見比べて見直していきましょう。



見直しポイント 2

意味のある記録をしていますか？ また記録を活用していますか？

実施の記録を記入を忘れていたり、漫然と実施していませんか？ または事実とは異なることを記入していませんか？ 実施の記録は計画通りの実施を行ったり、問題があったときの処置をきちんと行ったりした証明となります。

また実施の記録を振り返ることで、どんな問題が多かったのかを把握することができ、その対策を行いやすくなります。振り返りを行わないと、いつまでも問題が発生しやすくなり、食品安全が脅かされるだけでなく、そのトラブル対応に時間を取られるため非効率でもあります。

そのため効果的な対策を行うためには、記録を正確にできるだけ詳しく記入することが望まれます。また現場の責任者は記録が毎日記入されているかきちんと確認しましょう。

悪い記録例

- 冷蔵庫の温度記録に毎日「dF（霜取）」と記入している
- 記録が所々空欄になっている
- 数日間分をまとめて記入している（毎日記入していない）
- 記入している文字が読めない
- 問題があったときの処置内容の記載がない
- 責任者のサインがない
- 規定期間分の記録を保管していない
- 消えるペンで記入している



このような記録では信頼性なく、振り返りができないため、改善に活かせない

運用の補助としてアプリやアウトソーシングを検討するのもあり！？

見直しをした後は現場に再度落とし込みを行い、きちんと運用できているか確認する必要があります。落とし込みや運用の確認について手間がかかる場合は記録アプリや外部監査（衛生検査）などの導入を検討することもお勧めします。記録をデータとして管理できるため分析しやすいアプリを導入したり、外部の目を入れて自分では気が付かない課題や改善方法を教えてもらったりするため、効率よく衛生管理に取り組むことができます。

ニイタカの衛生検査をご紹介します

