

《HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（いわゆる基準B）の支援開始のご案内》

2018年6月13日食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、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となります。

原則、すべての食品等事業者に対して、コーデクス HACCP 7原則（7原則 12手順）を要件としていますが、中小事業者に対しては弾力的に取り組むとし、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（いわゆる基準B）」が設けられました。

HACCPに沿った衛生管理の制度化の完全施行は、公布日を起算として3年以内となっています。

一般社団法人日本食品添加物協会では、中小事業者様が容易に衛生管理計画書の作成、計画書に基づく運用、記録の保存ができるよう「食品添加物製造における HACCP 導入の手引書～HACCPを取り入れた衛生管理～」を作成しました。

本、手引書は厚生労働省が設置した「食品衛生管理に関する技術検討会」において内容が確認され、厚生労働省の Web サイトに掲載されています。

HACCPに沿った衛生管理に取り組まれる中小事業者様からのご要望により、HACCPを取り入れた衛生管理の支援を開始します。

アドバイザーが事業者様を訪問し、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（いわゆる基準B）」の支援を行ないます。

衛生管理計画書の作成、運用、記録の保存が確認できれば、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（いわゆる基準B）」に取り組んだ「証」として、当協会の「確認証」を発行します。

ぜひ、ご利用いただきますようお願い申し上げます。

厚生労働省ウェブサイトの「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」に掲載されています。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

【問い合わせ先】

品質保証担当 堀川裕司

TEL : 03-3667-8311

e-mail : hiroshi_horikawa@jafaa.or.jp