

# 起業ステップアップ情報

ご存じですか？

ハサップ

## HACCPによる衛生管理が制度化されます

皆さんは「HACCP」という言葉を聞いたことはありますか。

「HACCP」(ハサップ)

原材料の仕入れから保管・製造・加工等を経て出荷するまでの全ての工程で、食品の安全を損なう危険性を分析して対策をとることで、製品の安全を確保する衛生管理の手法のこと。

食品衛生法の改正により「HACCPに沿った衛生管理」が制度化され、令和3年6月1日から原則全ての食品等事業者は実施していなければなりません。しかし、「HACCPって何？難しそう」「具体的にどう対応したらよいかわからない」という声が多いことから、令和2年12月、管内で起業活動をしている農漁家や産直施設管理者等を対象に、研修会を開催しました。

演題 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理手法」

講師 (一財)青森県薬剤師会 食と水の検査センター 学術部 食品衛生学術課 次長 坂本泉氏

講演ではまず、HACCPとは『大事なところを見極めた計画を立てて、確実に実行と点検をし、それをきちんと記録する』ことなので、すでに皆さんが活動の中で実施しているであろう衛生管理の方法や状況を、紙等に「記録」して「保存」しておけば良いとのアドバイスがありました。

また、実施時に必要な計画には、①一般的な衛生管理に関すること(綺麗な場所や環境作り等)、②食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組(調理方法に関するポイント等)の2種類があることから、それぞれの内容について具体例が紹介されました。衛生管理の重要なポイントを考えるための演習問題があったことから、計画書の作成や記録方法がイメージしやすく、参加者にとっては日頃の活動の振り返りにもなったようです。



とても分かりやすかった坂本氏の講演

事例紹介 「A-HACCP(あおりハサップ)に基づいた加工・販売活動」

講師 伝承ひまわり ひまわり工房 代表 館田トモ子氏(弘前市:水稲、野菜)



作成した製造工程一覧表の一部

農業生産のかたわら、約40種類ものシフォンケーキ等を加工・販売をしている館田さんから、A-HACCPについて紹介いただきました。館田さんが最初にやったことは、自主衛生管理班の設置、製造工程一覧表の作成等、様々な書類作り。この作業は大変ではあったけれど、「会員全員で話し合いをして情報共有を徹底すること」「会員が分かりやすい内容・やりやすい仕組みにする」、そのために「きちんと記録できる様式」を作ることに気を配ったそうです。実際に取り組んでみると、作業中の間違いが少なくなった、会員のモチベーションが上がった、商品の差別化が出来たなど、良いことが多かったとのことでした。


※A-HACCP：青森県食品衛生自主衛生管理認証制度

HACCPの考え方に基づく自主衛生管理に取り組んでいる県内の食品取扱施設を認証する制度。ただし、改正食品衛生法の完全施行(R3.6.1)をもって終了。

# 食品の製造や販売などの営業許可や届出の制度が切り替わります！

食品衛生法の改正により、営業許可制度の見直しと営業届出制度の創設が行われ、令和3年6月1日から新しい制度に切り替わります。主な概要は次のとおりです。

＜管内の農漁家の取組が多い業種等を抜粋＞

★新設する業種	○漬物製造業 ○水産製品製造業	
★統合し、1業種で対象食品を拡大する業種	○飲食店営業（喫茶店営業含む） ○菓子製造業（あん類製造業含む） ○みそ・醤油製造業（みそ加工品・醤油加工品含む）	
★再編する業種	○密封包装食品製造業（レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰等のうち、リスクの高い食品限定）	
★許可から届出に移行する業種	○乳類販売業	
★一部の業態が許可から届出に移行する業種	○食肉販売業 ○魚介類販売業	}（包装食品のみを販売する場合）
★廃止する業種	○ソース類製造業（密閉包装食品又は届出の対象） ○缶詰又は瓶詰め食品製造業（密封包装食品製造業に再編）	

- ・現在、有効期限が令和3年6月1日以降の許可を受けている場合には、期限が満了するまでの間は有効です。
- ・漬物製造業などの新たな業種については、経過措置期間があります。
- ・新しい許可基準は令和3年5月末までに制定される予定です。

詳細については、令和3年度の研修会等で情報提供していくことにしています。

## あおり「みんなの食堂」と農林水産業のネットワーク

青森県では、定期的に、安価で栄養バランスに配慮した食事を提供する「子ども食堂」などを「みんなの食堂」と称し、孤食の防止や食育効果の期待を込めて、その取組を支援しています。

「みんなの食堂」は主にボランティア団体が運営し、資金の確保に苦労していることから、未利用農産物（規格外、余剰品）等の食材を提供できる農林水産業関係団体等と「みんなの食堂」をマッチングするため、このネットワークを立ち上げました。3月下旬にはホームページも開設されます。

食品ロスの低減や地産地消につながる社会貢献活動であり、参加を希望する方や関心のある方は、ご相談ください。



【問合せ先】 東青地域県民局 地域農林水産部 農業普及振興室  
〒030-0861 青森市長島2丁目10-3 青森フコク生命ビル6階  
Tel(直通):017-734-9990 Fax:017-734-8305