

Q 食品製造・飲食店や食品を扱う全ての事業者は、来年の6月にHACCP(ハサップ)が義務化されます。どのような準備などをすればいいのでしょうか?

A

「HACCP」とは、順はあるのですが、重要なことはまず、自社の製造工程を図式化するところから始めます。その工程の中で、「この作業以降でリスクを低減する」というようなことを吹き飛ばして、「検討の方は身近な業者への指導が十分でない」との信頼関係構築に役立ちます。

中小企業 診断士による 経営 Q&A

食中毒を起さずよろづな商品を流通させないために、工程上、手法で、従来の品質管理の考え方とは異なるものです。食品安全法の改正で、来年6月から義務化され、規格に関する事業者が対象です。細かい手

でじつかり取り除く必要がある工程を決めてCCP(必須管理点)とし、科学的にそのリスクを減らす方法を考えます。そして、その作業を毎回記録して保存します。

義務化以降はさまざまな審査や許可でHACCP手法を取り入れているかを確認され

HACCP義務化の準備は

ることができます。そうである以上、他者から認めた中で、まだ保健所での事務では「認証を取りないとダメだ」といふよくなっています。そのため、安心感」「従業員教育の充実」「万が一の事故時の証拠」といったようですが、もう一つ大切な効果もあり、経営にも良い「義務化」という響きからHACCPの導入には安全です。

な食品を流通させるほかに、ぜひとも、そういうことの発生を防ぐためには、消費者への安心感」「従業員教育の充実」「万が一の事故時の証拠」といったよい効果もあり、経営にも良い「義務化」という響きから「やらされている」制度として捉えるのではなく、経営戦略や自社ブランドをプラスする良いきっかけとして、積極的な導入をお勧めします。

い影響を与えます。また、費用面での「心配をされる方も多いですが、原則的には、埼玉県にも「食生活衛生自主管理優良施設確認制度」や農林水産省も推奨する人的な対応が主ですので大きな設備投資を求めるものではありません。しかし、上手な

(中小企業診断士・白川淳二)



連絡先：一般社団法人埼玉

経営者はHACCPシステム導入で工場の改築を検討し、県中小企業診断協会(☎048・762・33150)