

HACCP制度化
アンケート調査結果

昨年2020年は食品衛生法の改正でHACCP制度化が施行され、食品事業者の方々にとっては、その対応に追われた一年であったかとお察しします。そこで、去る2020年9月に弊社では食品事業所のお客様を対象に、取組状況に対するアンケートを取らせて頂きました。ご協力いただいたお客様にはこの場を借りてお礼申し上げます。では、今回のアンケートでお伝えしたい事がらをご報告いたします。

まず、HACCP制度化が**全ての食品関連事業所が対象で、昨年6月から法律として施行され、その猶予期間は今年の6月までである**ということです。実際、アンケートでは本件をご存じない、とのお答え頂

いたお客様も飲食店、小規模事業所を中心におられ、当局による説明会等が昨年各地で開催されましたが、全ての事業所に周知されるに至っていないことが分かりました。

次にお伝えしたいのは、**猶予期間である今年の6月までにHACCPに沿った衛生管理を構築し実行しなければならない**ことです。「HACCP制度化を知らない」「HACCPの構築は考えていない」と回答頂いた事業所様も少なくありませんでした。厚生労働省の「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」の問17によると、**HACCPの構築がされていない、不備がある、遵守していない場合は行政**

指導を受け、それに従わなければ営業の禁停止となると示されており、事業活動にも影響を与えることを知っておかなければいけません。

弊社では、衛生管理体制の構築や業界団体HACCP、民間規格認証の構築支援を行っております。「HACCPってどうやって構築するのか」「当社が取れる国際規格は何？」など、食品の衛生管理に関する疑問・質問がおありの方は、弊社の担当者にお気軽にお問い合わせください。

令和3年6月1日

- 完全施行
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施
- 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模営業者等には手引書に沿って助言・指導を行う

令和2年6月1日

- 施行(1年間の経過措置あり)
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める
- 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施(=現行の基準を遵守できていれば違反とならない)

周知期間

- 都道府県等における条例等の整備
- 手引書の整備

施行スケジュール(厚生省HPより)

今月の

豆知識

今年(うし)年～国産牛と和牛～

今年の干支の丑(うし)にちなんで、今回は少しややこしい「国産牛」と「和牛」の違いについてご紹介します。

国産牛は日本で育てられた期間が長い牛のことを指します。乳用種も含めて品種に関係なく、肥育期間の内日本で育てられた期間が最も長ければこれに当てはまります。

一方、和牛は生まれも育ちも日本で、さらに決められた4品種(黒毛、褐毛、無角、日本短角)、またはこの中の交雑種であるという血統書付きの牛を指します。

一般的に、和牛はお肉のための牛なので、柔らかくて甘みが強く濃厚なお肉の味に対し、国産牛はさっぱりとクセ

やしつこさがない味をしています。好みにもよりますが、和牛ならステーキや鉄板焼き等の素材の味を楽しむ料理

に、国産牛なら煮込み等好みの味付けで楽しむ料理と、使い分けてみてはいかがでしょうか。

今年も家で過ごす時間が長いと思います。家でさらにおいしいお肉ライフを過ごしてみませんか。



東洋産業株式会社

本社 岡山市北区新屋敷町3-19-20

TEL 086-241-8080・FAX 086-241-8094

拠点 大阪・姫路・岡山・倉敷・福山・広島・高松・松山・金沢