# HACCP の基本について

食品安全教育研究所
代表　河岸宏和
http://ja8mrx.o.oo7.jp/koujyou1.htm

2018 年 6 月 13 日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則としてすべての食品工場、飲食店などの食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理に取り組む事が盛り込まれました。

経過処置として 2020 年 6 月 1 日から 2021 年 5 月 31 日までが経過処置とされ、2021 年 6 月 1 日から本格施行とされています。

HACCP に沿った衛生管理は、HACCP の認証を受けることでは無く、事業所で働く従業員の方が、食品安全を常に意識して、管理を行い記録する事が必要になります。

HACCP を進める上で、帳票などの記録が増え、生産性が落ちない方法を具体的に解説します。

**●内容**

・HACCP とは
・食材から管理する必要
・危害とは何か
・PHF(Potentially Hazardous Foods)とは
・RTE(Ready To Eat)とは
・PHF が RTE になるのは何故か
・金属検出器、エックス線探知機よりも大切な事
・化学的危害を防ぐために
・個人衛生管理で必要な事
・記録の付け方
・記録の保管と管理

●従業員教育について

・資料の作成方法
・資料の配付方法
・朝礼の進め方

以上