

Topicsニュース

2016年12月
特定非営利活動法人
奈良県 HACCP 研究会 事務局

いつも奈良県HACCP研究会の活動にご協力いただき、ありがとうございます。
本ニュースでは、HACCPや食品に関する情報をお伝えします。

12月16日奈良県庁で、平成27年7月1日に施行された奈良県 HACCP 自主衛生管理認証制度(通称：ならハサップ)の認証第一号施設に対する認証式が行われました。

奈良県初の認証は5施設で、奈良県くらし創造部の中幸司部長から各施設の代表者に認証書が手渡されました。

今回認証された5施設は、次の通りです。なお、いずれの施設も奈良県の指定研修である平成27年度 HACCP プラン作成研修を修了後、奈良県に認証申請を行っておられました。

	営業者	施設の名称	業種
1	株式会社味の和路	味の和路	飲食店営業(弁当調製業)
2	イシメン株式会社	イシメン株式会社	めん類製造業
3	株式会社牛信	株式会社牛信PCセンター	食肉処理業
4	株式会社奈良コープ産業	株式会社奈良コープ産業	食品の冷凍又は冷蔵業
5	株式会社丸秀食品	株式会社丸秀食品	食肉製品製造業

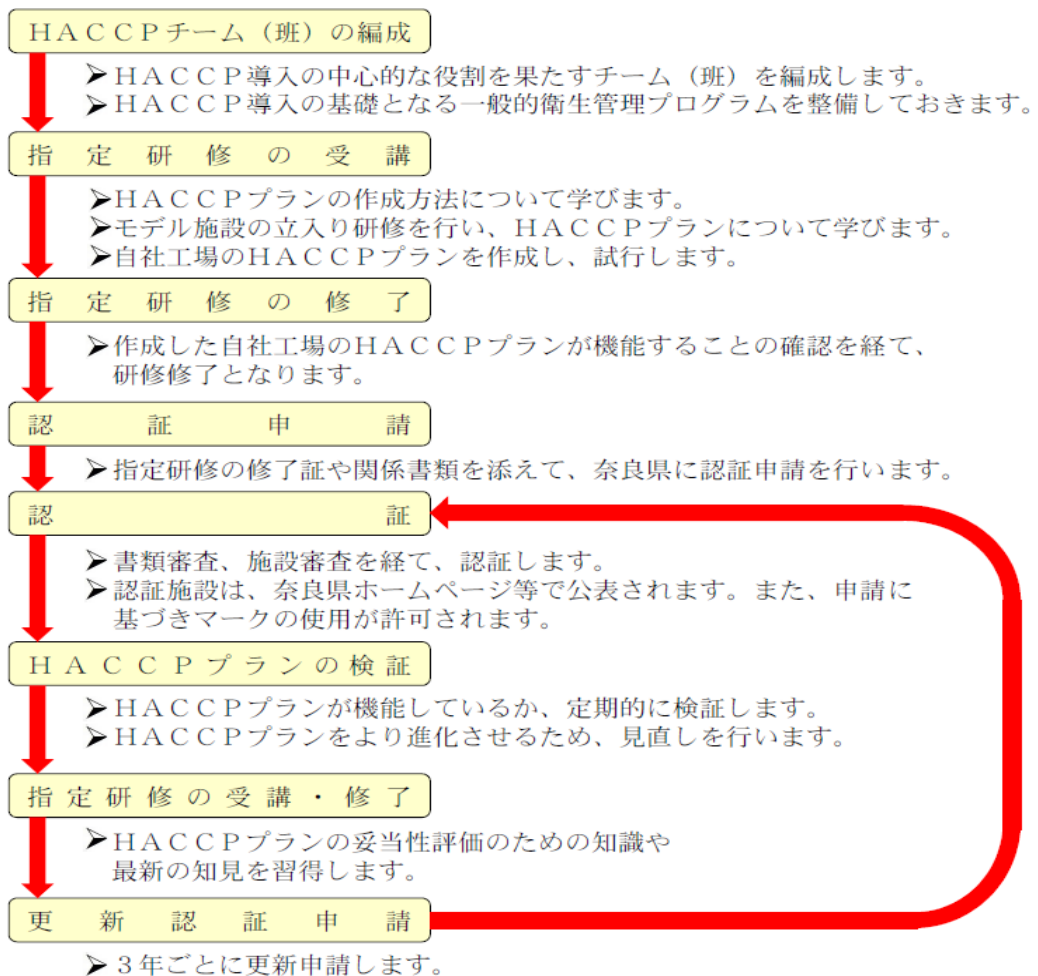
認証式中部長は「今後さらに内容をブラッシュアップし、より安全な商品を提供していただきたい。同時に、県のリーディングカンパニーとして他の企業への啓発もお願いしたい」とあいさつがありました。



ならハサップは、県内の食品関係事業者に対し、HACCPの手法に基づく自主的な衛生管理による取組を評価し、一定の水準にある施設を知事が認証することにより、この取組を推進させ、安全な食品の提供に資することを目的しております。認証への流れは次の通りです。(奈良県ホームページより)

奈良県HACCP自主衛生管理認証制度（通称：ならハサップ）

認証取得のフロー



ならハサップの特徴

👉 新規認証申請前に指定研修を受講し、自社工場のHACCPプランを作成し、試行後機能していることの確認を受け研修が修了となります。

👉 認証は施設認証です。（製品認証ではありません）

※ 製造ラインごと、製品ごとに取り組むことも可能です。

奈良県HACCP研究会では、ならハサップを認証取得するための条件の一つである指定研修を開催し、「ならハサップ」の取得の推進や運用面のフォローなどを行い、民間の立場で普及・啓発を図り、県内の食品企業の皆様と衛生・品質管理水準の向上を目指し取り組んでいきたいと考えています。

ならHACCPの認証を受けると次のような場合、認証マークを使用することができます

- (1) 認証を受けた施設又は認証事業者の本社、支社若しくは営業所等に表示する場合
- (2) HACCPによる衛生管理を経て製造、加工若しくは調理した食品又は添加物の容器包装に表示する場合
- (3) 自社のホームページ、パンフレット、名刺及び刊行物において、認証を受けている旨を紹介する場合
- (4) 認証を受けた施設で使用する配送車両又は運搬容器に表示する場合
- (5) 認証を受けた施設において、HACCPによる衛生管理を経て製造、加工若しくは調理した食品又は添加物を販売する場所において、認証を受けている旨を紹介する場合
- (6) その他、知事が適当と認める場合



〈ならハサップ認証マーク〉

奈良県HACCP研究会の活動状況（2016年度）

・2016年5月18日 奈良県産業振興総合センターにて第3回通常総会を開催

・2016年7月6日 奈良県産業振興総合センターにてHACCP導入研修会を開催（44社70名の参加）

・2016年8月30日、9月7日、9月15日 奈良県指定研修であるHACCPプラン作成研修会（3日間）を開催（27社40名参加）

8月30日：奈良県産業振興総合センターにて危害分析やHACCPプラン作成などの基本を学ぶ

9月7日：プラン作成モデル工場としてご協力いただいた（株）牛信様を見学した後、参加者がグループにわかれ製造工程図や危害リストなどを作成

9月15日：奈良県産業振興総合センターにて、各グループで作成した危害リストやHACCPプラン等を発表した後、講師から講評を受け、理解度試験を実施し、合格者に受講証授与

・HACCPプラン作成研修会の4日目として、2017年1月19日 奈良県産業振興総合センターにて、ならハサップ認証取得にむけた、必要な資料・書類（3日間の研修を終え自社のHACCPプランを作成し、3か月間のトライアル期間を経た企業）を持参し各社の取り組み報告を予定



次年度につきましてもHACCP導入研修会、HACCPプラン作成研修会を実施致します。詳細が決まりましたら、当研究会のホームページ (<https://www.naracoop.or.jp/haccp/>) 等でお知らせいたします。

HACCPに関する情報が厚生労働省ホームページに掲載（2016/12/26）されました

掲載内容の概要は以下の通りです。

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて

厚生労働省では、本年3月より「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」を開催し、業界団体からのヒアリング等を行いながら、食品衛生法等における HACCP による衛生管理の制度化に向けた検討を行いました。

今般、これまで行ってきた議論やパブリックコメントの内容を踏まえた最終とりまとめが別添のとおりとりまとめられましたので、お知らせいたします。

(別添)「最終とりまとめ」は以下の URL より

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinzenbu-Kanshianzenka/0000146746.pdf>

「最終とりまとめ」概要は以下の URL より

<http://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-11135000-Shokuhinzenbu-Kanshianzenka/0000147065.pdf>

「最終とりまとめ」概要に記載されている制度のあり方の方向性は次の通りです

○ 基本的な考え方

一般衛生管理をより実効性のある仕組みとするとともに、HACCPによる衛生管理の手法を取り入れ、我が国の食品の安全性の更なる向上を図る。

○ 対象事業者

フードチェーンを構成する食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者が対象。

○ 衛生管理計画の作成

食品等事業者は、一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画」を作成。

○ HACCPによる衛生管理の基準

- ・基準A : コーデックスHACCPの7原則を要件とするもの。
- ・基準B : 一般衛生管理を基本として、事業者の実情を踏まえた手引書等を参考に必要に応じて重要管理点を設けて管理するなど、弾力的な取扱いを可能とするもの。
小規模事業者や一定の業種等(注)が対象

(注) 一定の業種等とは、当該店舗での小売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者 / 提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種 / 一般衛生管理で管理が可能な業種等（飲食業、販売業等）

○ 小規模事業者等への配慮

ガイドラインの作成、導入のきめ細かな支援、準備期間を設定等。

特定非営利活動法人 奈良県 HACCP 研究会
事務局：〒636-0302
奈良県磯城郡田原本町宮古 395-1
ならコープ品質保証部内 0744-33-0881