

きょうの
食品まめ知識

HACCP 導入に向けての取組み



食品等事業者が HACCP による衛生管理を導入するために、事業者、食品団体、自治体等によりさまざまな取組みが行われています。

厚生労働省では、国内の中小規模の食品等事業者向けに「HACCP 入門のための手引書」を作成し、HACCP 導入する際に取組みの参考となるようホームページで公開しています。

また、食品関係団体は、厚生労働省の指導・助言のもと、各事業者が HACCP の考え方に基づく衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、「HACCP による衛生管理の手引書」を作成しており、こちらについては、最近、小規模な一般飲食店向けと食品添加物製造施設向けの手引書が厚生労働省のホームページで公開されました。今後も食品関係団体の作成する手引書が順次公開される予定で、この手引きを参考に事業者は HACCP による衛生管理を行うこととなります。

食品等関係事業者が食の安心・安全に取り組むためにどのようなことを行っているのか、興味のある方は是非ホームページをご覧ください。

京都府農林水産部食の安心・安全推進課

TEL : 075-414-5654 URL : <http://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/index.html>