

# 日本特殊製法塩協会 主催 HACCP勉強会を開催しました。

去る9月26日（水）、塩業ビル9階大会議室において厚生労働省 医薬・生活衛生局 食品監視安全課 HACCP 企画推進室 奥藤様を招いて「食品衛生法等の一部を改正する法律」の概要と題してHACCPに沿った衛生管理の制度化の勉強会を行いました。当協会の会員はもとより、食用塩公正取引協議会の会員も参加し、HACCP制度の不安部分など熱心に質問していました。



HACCPの制度化は2020年6月に施行されます。その後、1年間の猶予期間が設けられていますが、2021年からは完全に義務化されることとなります。この時点でHACCPの衛生管理を導入していない事業者は食品衛生法の違反になりますので、指導の対象となります。

HACCPへの対応は、「どこまで衛生管理に着手するか」ということを事業形態や規模ごとに「HACCPに基づく衛生管理」、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に分かれています。

当協会では今後、会員向けのガイドラインを厚生労働省と連携して作成予定です。

※今回の勉強会で使用した勉強会の資料をPDFデータにて会員の皆様に配信いたしました。  
メールを受信されていない会員がいらっしゃいましたら、当協会事務局までご連絡ください。