

乗り遅れるには高すぎる試練。神様ほど——と与えるかなあ...よし! 神様を見返してやるぞ!

# ありがとっ!



株式会社 山一

削りぶし一筋46年!

(本社・工場) 熊本県西区田崎町380 お客様係 TEL  
(本店・営業所) 熊本県西区田崎2-2-6-1F (096) 322-1788

## 「HACCPってご存知ですか?」

# HACCP義務化の方針決まる!

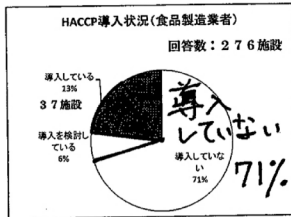
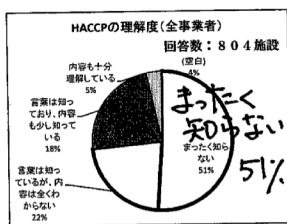
厚生労働省  
平成28年12月

HACCP(ハサップ)を  
全事業者に義務化へ

日本の食品の安全性を高めて輸出を後押ししようと、厚生労働省は14日、食品衛生管理の国際基準「HACCP(ハサップ)」の導入をすべての食品事業者に義務づける方針を決めた。ただ、対応が難しい中小事業者は基準の一部を簡略化することを認める。2018年にも食品衛生法など関連法の改正案を提出する方針だ。(朝日新聞デジタル)

HACCP義務化の方針が公示されて半年、山一もHACCP導入のため動き出しました。そのため設計に遅れが出ており、竣工予定が秋から冬へ、冬から春へと延びてきています。2020年度

熊本県における食品事業者アンケートの実施(平成26年夏実施)



熊本県食品衛生基準条例の改正(H27. 4. 1施行)  
熊本県HACCP導入推進要領の策定(H27. 4. 1施行)

東京五輪に間に合うように義務化を進めており、対象となる事業者数は全国350万施設。

もちろん、山一も飲食店も食品卸業者も食品倉庫業も、しかも露店商にいたるまでと食を取り扱う業種全てのこと。

「食品営業許可の申請(更新)する際に『衛生管理計画書』を提出することになるでしょう」と熊本県健康福祉部健康危機管理課の説明がありました。今後、説明会が増えるのはあきです。必ず参加され、営業許可更新の際に「困った!!」とまらないように、この3年間で準備していきましょう。(上記、熊本県HACCP研修会のテキストより)

対象 全ての食品等事業者  
(食品の製造・加工・調理・販売等)

### 衛生管理計画の策定

#### HACCPによる衛生管理

**基準A**  
(コーデックスのHACCP 7原則)  
・事業者の規模等を考慮  
・と畜場、食鳥処理場は基準Aを適用

**基準B**  
(基準Aを弾力化)  
基準A以外の事業者  
(小規模事業者、提供する食品数・変更頻度が頻繁な業種、一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等)

#### 一般衛生管理

厚生労働省  
HACCP導入手引書やモデルプランの作成  
業界団体の手引書作成への支援

地方自治体  
食品衛生監視員による導入支援、指導・助言

業界団体等  
個別の食品・業種ごとに手引書を作成

### かお魚価

最高直からは若干下がりましたが、まだ例年の1.4倍ほどの高直が続いています。7~9月までマグロの漁獲規制の影響でカツオも水揚げ減少の時期に入ります。元々値上がりしますが、値上がり幅が心配です。

### 昆布減産

天然真昆布は昨夏上陸した3つの台風の影響なのか、大減産予想。これから収穫になります。代用として昨夏収穫の天然利尻昆布への切り替えを相談させていただきます。  
羅臼昆布も昨年同様少ない情報。三年連続の大減産。今年も確保に厳しい年になりそうです。

### 伝承! おだし教室

11:00~13:00おぎ  
会費は1000円、6名様  
満員御礼  
7/6(木)・22(土) そめん  
9/9(土)・26(木) うどん

### お子さま夏休みの食育教室

11:00~13:00おぎ  
会費は1,200円  
おなじみおだし汁の作り置き。  
8/2(木)・24(木)