

## 食品衛生講習会に参加して

令和4年7月26日（火）13時30分～16時00分、中央公民館で食品衛生管理講習会を受講してきました。

人の健康を維持するための重要な役割を担う「食」は、常に安全で安心なものであることが求められます。安全で安心な食品を提供するために、製造・販売などを行う食品等事業者が守るべきことについて法令、政令等で定められています。代表的な法律が「食品衛生法」です。

この法律を守っていくための手法として、一般的な衛生管理に加えて、HACCP（ハザップ）に沿った衛生管理が求められます。Hazard（危害要因）Analysis（分析）and Critical（重要）Control（管理）Point（点）の頭文字をとったもので「危険要因分析・重要管理点」と訳されます。自身の施設において、どのような衛生管理が必要か、それをどのような手順で実施するのかを衛生管理計画や手順書という形で「見える化」させます。そして、計画の実施状況を確認・記録し、定期的に検証することで衛生管理計画や手順書をより良いものに修正し、自主的に衛生管理のレベルアップを図り、最終製品の安全を確保していこうというものです。

7月の後半の暑い気候の中、コロナ禍の中、京都府食品衛生協会の主催で講習会が実施されました。何度聞いてもはっきり解らない法律の話ですが、真剣に受講してきました。食品衛生管理が重要なことを再確認させていただきました。

谷山 建夫

谷山 正