

平成 29 年度奈良市地域連携 HACCP 導入実証事業について

概 要

本市では、食品衛生法改正による HACCP（以下「ハサップ」という。）の制度化を見据えて、国の委託事業に参加し、「平成 29 年度奈良市地域連携 HACCP 導入実証事業」に取り組んでいます。

この事業は、地域の業界団体（奈良食品衛生協会、奈良市旅館・ホテル組合、奈良市飲食店組合）と連携して、飲食店事業者を対象に、ハサップと呼ばれる食品衛生管理の方法を普及しようとするものです。

業界団体から推薦を受けて選定したモデル事業者にはサップの導入を試みて、導入に当たっての課題や解決策を検討し、結果をとりまとめて、モデルケースとして公表します。

（用語説明） HACCP（ハサップ）とは

ハサップとは、食品の製造又は調理工程をチェックし、重大な危害をもたらす工程を、重点的に管理することで、食中毒の発生を未然に防止できる食品衛生管理の方法のことであり、国際的に高く評価され、欧米など先進国を中心に義務化が進んでおり、工場だけでなく、飲食店においても、有効な管理手段となります。

実施内容

本市では、食品衛生コンサルタント業務を委託した民間の衛生コンサルタント（特定非営利活動法人 奈良県 HACCP 研究会）と連携し、モデル事業者にはサップの導入を支援するとともに、奈良市 HACCP 普及推進会議を開催し、モデル事業者の取組の報告をもとに、有識者、業界団体、民間の衛生コンサルタント、行政が集まり、課題や解決策、ハサップの普及方策について、意見交換を行います。

また、この事業のまとめとして、食品等事業者が自主的に学習できる教材（ハサップ導入支援ツール）を作成し、業界団体と連携した講習会を開催する予定です。

モデル事業者

- （1）奈良ロイヤルホテル（奈良市法華寺町 254-1）
- （2）春日ホテル（奈良市登大路町 40）
- （3）志津香 大宮店（奈良市大宮町 4 丁目 249-4）