

\\ご存知ですか？\\

HACCPの義務化

HACCPは、安全で衛生的な食品を製造するための管理方法のひとつで、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能なシステムです。

いつから？

周知期間

- 都道府県等における条例等の整備
- 手引書の整備

令和2年6月1日

- 施行(1年間の経過措置あり)
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める
- 行政処分等の措置は旧基準に基づき実施(=現行の基準を遵守できていれば違反とならない)

令和3年6月1日

- 完全施行
- 営業者はHACCPに沿った衛生管理等を実施
- 食品衛生監視員は許可の更新時や定期的な立入時等に実施状況を確認する。小規模事業者等には手引書に沿って助言・指導を行う

違反した場合の罰則について

2020年12月時点では、HACCP導入違反による罰則は定められていません。ただし、食品衛生法には次の罰則が設けられています。

- 食品衛生法違反
3年以下の懲役または300万円以下(法人は1億円以下)の罰金

明確な罰則が設定されていないとはいえ、HACCPは食品製造の衛生管理を工程ごとに細かく設定できる重要なシステムです。導入せずに事業を運用するのはリスクです。万が一、食品事故が起こり食品衛生法自体の違反になった場合は、「3年以下の懲役または300万円以下(法人は1億円以下)の罰金」という非常に重い罰則が課せられます。

それだけでなく、社会的な信用失墜・営業停止・HACCP先進国への輸出停止となる可能性も考えられます。結局は、食品の徹底した衛生管理のためにHACCP導入を無視することはできません。気になる方は最寄りの保健センター等に問い合わせてみるのが良いでしょう。

だれが？

原則、全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)にHACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます。

食品事業者は、「HACCPに基づく衛生管理」、「HACCPの考えを取り入れた衛生管理」といった2種類の取り組み方法に分かれます。事業の内容によって、どちらに在るか、どの程度HACCPを導入すべきかが異なります。

食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組 (HACCPに基づく衛生管理)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し管理を行う。

【対象事業者】

- 大規模事業者
- と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- 食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

取り扱う食品の特性等に応じた取組 (HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- 小規模な営業者等



何をすれば？

「HACCP」方式は、原材料の入荷から、製造、出荷までの工程において、衛生管理をチェック。製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、もし事故が起きても、速やかに原因を特定して対応することができます。

〈従来方式〉

抜取検査



工程例

原料

入荷

保管

加熱

冷却

包装

出荷



〈HACCP方式〉

温度や時間の管理

異物の検出

HACCP

継続的な監視・記録



ハサップ マルヤスのHACCP対応

1

洗浄容易性

I. 緩めて洗う!〈ベルト緩め装置〉

※脚によりベルトの取外しも可能です。



①固定用のノブボルトを緩めます。



②先端を持ち上げるとベルトが緩んで、十分な洗浄スペースが確保されます。

II. 外して洗う!



①原動部のカバーを取外します。

②レバーを下に下ろします。

③ベルトを横方向に引っ張ります。

④ベルトが本体から取外せるようになります。

ポジティブリストについて

食品衛生法が改正され、食品用器具・容器包装について、厚生労働省が安全性を評価した物質のみを使用可能とする「ポジティブリスト制度(PL制度)」が2020年4月30日に告示され、同年6月1日施工となりました。(施工前に流通しているものに関しては、5年間の経過措置期間は設けられています。)これにより、「食品に接触する合成樹脂パーツ」がポジティブリストに適している旨を情報伝達する義務が生じることになりました。弊社商品におきましては、「樹脂ベルト」、「ガイド」、「スカート」等が対象となり、お客様からのご要望があった段階で、適合証明用の関係書類を発行するようにしております。※上記「食品」とは、包装される前の状態のものをさし、包装されたものはその包装材が対象となります。その他詳細に付きましては、厚生労働省のホームページをご確認ください。

2

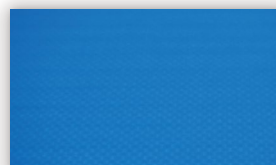
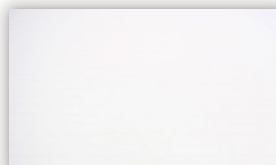
ゴミ溜まり対策



極力平面を減らし、ゴミ溜まりを防止します。また、汚れを排除しやすい構造です。

3

食品用ベルト



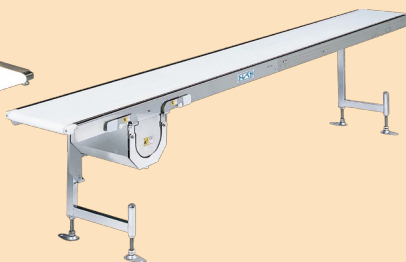
マルヤスの食品搬送用コンベヤに装着している標準ベルトは、主に白色ベルトの抗菌・防カビ、耳ぼつれ防止、耐湿熱、耐油、低騒音、低収縮、反り防止タイプです。またお客様のご要望によりブルーベルトの装着も可能です。その他オプションベルトや詳細に付きましては、弊社ホームページをご確認ください。

食品工場様向け製品のご紹介



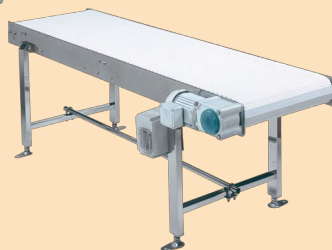
FB20

シンプル構造の2プーリコンベヤ
ベルト幅：100～600 mm
呼称機長：60～300 cm
目安搬送質量：5 kg/台(分散荷重)



TBC

ベルトの取外しが簡単
ベルト幅：150～600 mm
機長：80～600 cm
目安搬送質量：20 kg/台(分散荷重)



FP1

プラスチックモジュールコンベヤ
ベルト幅：200～600 mm
機長：100～1000 cm
目安搬送質量：30 kg/台(分散荷重)



FHB

歯付きベルトコンベヤ
ベルト幅：200～600 mm
機長：100～600 cm
目安搬送質量：30 kg/台(分散荷重)

NEW



無限の省力化を追求する

マルヤス機械株式会社

〔ホームページ〕 <http://www.maruyasukikai.co.jp>

〔メールアドレス〕 info-sales@maruyasukikai.co.jp

■コールセンター(お問い合わせ相談窓口) TEL.0266-23-5860

〔受付時間〕 9:00～12:00 13:00～17:00

月曜日～金曜日(祝日・夏季・年末年始特定休業日を除く)

本社 TEL:0266-23-5630(代)
東京支店 TEL:03-5954-3631(代)
札幌事務所 TEL:011-817-0511(代)
北関東事務所 TEL:0285-20-3103(代)
南関東事務所 TEL:046-204-5301(代)
仙台営業所 TEL:022-739-7741(代)
名古屋支店 TEL:052-793-3611(代)
岡谷営業所 TEL:0266-23-5634(代)

新潟事務所 TEL:0258-94-5066(代)
大阪支店 TEL:06-6838-9810(代)
広島営業所 TEL:082-942-3022(代)
四国事務所 TEL:089-998-4356(代)
福岡営業所 TEL:092-451-8555(代)
岡谷工場
箕輪工場

このカタログは植物油インキを使用しています。
植物油インキは、環境にやさしくリサイクルにも適しています。

