

HACCPで食の安全PR

県旅館ホテル業組合、導入推進



加盟施設のハサップ導入を支援することを確認した県旅館ホテル生活衛生同業組合のハサップ委員会(大津市・明日都浜大津)

滋賀県内の旅館やホテル計159施設が加盟する県旅館ホテル生活衛生同業組合(山本清蔵理事長)は、各施設で調理する料理の安全管理体制を高めるため、全加盟施設に呼び掛けて品質・衛生管理手法「HACCP」(ハサップ)の導入を進める。安心して食が楽

しめる滋賀の旅館・ホテルをアピールし、他府県の施設との違いを出す。

ハサップは原材料の仕入れから加工・調理、出荷・提供までに想定される異物混入や加熱不備などの危険を予測し、その危険が発生しやすい工程を継続的に監視する米国発の安全管理手

法。リスク管理が容易になり異常時の素早い被害対応につなげることができるとしている。

計画では、9月中旬に加盟施設向けの説明会を開き、10月に導入プランの作成講座を開く。来年1月をめぐりにハサップ手法に則した事業所を登録する日本食品衛生協会の「食の安心・安全・五つ星事業」や、県の食品高度衛生管理認証制度「セーフフードしがS-HACCP」への認証を申請する。本年度は5施設の登録・認証取得を目指す。

食品製造の分野ではハサップ導入が進んでおり、近年は導入を取り要件にする企業が増えている。調理工程が多様な飲食店や旅館・ホテルの認証取得例はまだ少ないが、海外では国際観光ホテルにハサップ導入を義務付ける国も出ている。

6日に立ち上げた同組合のハサップ委員会では「アレルギー対策も採り入れてはどうか」「ハサップに対する消費者の認知度をどう高めるかが課題」などの意見が出された。同組合は「滋賀にも多くの外国人宿泊客が訪れている。原点的安心・安全をより高めることで、滋賀が誇れる宿づくりを進めたい」としている。

(西川邦臣)

(H27.8/7 新報新南)