

HACCPに沿った衛生管理の制度化

食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から義務化されます

令和3年6月1日から、原則、すべての食品等事業者は、取り扱う食品や施設の規模に応じて、「**HACCPに基づく衛生管理**」又は「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」を行う必要があります。

なお、各施設における実施状況の確認は、保健所職員の監視指導時や営業許可の手続きなどの際に、「衛生管理計画」や「実施記録」を確認にすることより行われます。

● HACCPに基づく衛生管理

コーデックス※の7原則に基づき、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。

※国際的な食品規格委員会

【対象事業者】 ◆下記以外の事業者 例) 従業員50人以上の食品工場など

● HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

一般的な衛生管理を基本に、各業界団体が作成した「手引書」による衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆併設店舗での小売販売を目的として製造・加工する事業者
例) 菓子の製造直売店、食肉販売店、魚介類販売店
- ◆飲食店、喫茶店、パン（概ね5日程度の消費期限のもの）の製造、弁当・そだいの製造を行う事業者
- ◆温度管理が必要な包装食品を貯蔵・運搬・販売する事業者
- ◆食品を分割し、包装し販売する事業者
例) 青果店、コーヒーの量り売り等
- ◆食品の取扱いに従事する者の数が**50人未満**である事業場（小規模事業場）を有する事業者

HACCPに
基づく衛生管理

多くの事業者は
こちらに該当します

HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手順は裏面参照

STEP1 衛生管理計画の作成 ⇒ STEP2 実施 ⇒ STEP3 記録・確認 を実践しよう!

「HACCP」(ハサップ)ってなに？

HACCP (ハサップ) とは・・・

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに危害（健康被害を起こす微生物や異物など）を予測して、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視し記録することにより安全性を確保する衛生管理手法です。



「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施手順

事前準備

取り扱う食品や業態に応じて、各業界団体が作成した「手引書」を確認しましょう。
最新の手引書は、厚生労働省のホームページに掲載されています。

厚労省ホームページ「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

※該当する手引書がない場合は、類似する業態の手引書を参考にしましょう。

不明な場合は保健所までご相談ください。



STEP 1 衛生管理計画を作成する

手引書の様式例を使用して、衛生管理計画を作成しましょう！

衛生管理計画には、「**一般衛生管理**」と「**重要管理**」の2種類があります。

※業態によっては、「一般衛生管理」のみの場合もありますので、手引書に沿って必要な計画を作成しましょう。

衛生管理計画では何を決めるの??

「一般衛生管理」の計画では、◆施設・設備の衛生管理、◆使用水の管理、◆そ族・昆虫対策、◆廃棄物・排水の取扱い、
◆食品等の取扱い、◆食品取扱者の衛生管理 などについて、

「重要管理」の計画では、調理や製造の各工程のうち、危害の発生防止のために特に重要な工程について、

手引書を参考に、「いつ(頻度)」「どのように(方法)」「問題があった場合の対応方法」を決めて記載しましょう！

STEP 2 衛生管理計画を実行する

作成した衛生管理計画の内容に従事者全員に周知し、日々の業務の中で計画に基づいた衛生管理を実行しましょう！

STEP 3 記録・確認

手引書の様式例を使用して、毎日の衛生管理の実施状況を記録に残しましょう！

問題があったときは、その内容を記録しておきましょう。

施設の責任者は、計画通りに実施できているか、定期的に記録を確認し、同じような問題が発生している場合には、計画を見直すなどの対応を検討しましょう。

取り組みのためのポイント！

難しく考えず、まずは手引書の衛生管理計画（例）をもとに、できるところから記録を残していきましょう。慣れてきたら、お店に合わない部分について、計画や記録用紙を見直していきましょう。

実践していくことが、HACCPに沿った衛生管理の一番の近道です。