

ハサップ 食品等事業者に HACCPに沿った衛生管理の実施 が制度化されます

平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、これまで行ってきた一般衛生管理に加え、原則としてすべての食品事業者は新たに、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められます。

☑ だれがやるの？

原則、**すべての食品等事業者**

※常温で保存可能な包装食品の販売のみの営業、常温での貯蔵・運搬業、食品の輸入をする営業 等は除く

☑ いつからやるの？

令和2年6月1日から（1年間の猶予あり）

☑ どうやればいいの？

事業者は**自ら衛生管理計画を作成**し、その計画に沿って衛生管理を実行し、日々記録します。

☑ 衛生管理計画って何？

衛生管理計画は、「一般衛生管理」と「HACCPに沿った衛生管理」を定めた計画です。「HACCPに沿った衛生管理」には、「**HACCPに基づく衛生管理**」と「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」の2種類があり、事業者の規模や業種等に応じて選択されます。

☑ 衛生管理計画ってどうやって作成するの？

- ① **大規模事業者**
（食品の取扱いに従事する人数が50人以上）
- ② **と畜業者**
- ③ **食鳥処理業者**
（認定小規模食鳥処理業者を除く）

➡ **HACCPに基づく衛生管理**

コーデックス7原則12手順に基づき危害分析を行い、衛生管理計画を作成してください。

左記以外の事業者

例えば・・・

飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造、菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 等

➡ **HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**

手引書を参考にして
衛生管理計画を作成します。

裏面で詳しく

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

☑ 手引書はどこで手に入れるの？

各業界団体が作成した手引書が、**厚生労働省のHPに掲載**されています。

現在公表されているHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

小規模な一般飲食店/食品添加物製造/生めん類製造/食酢製造/納豆製造/豆腐製造/パン類製造/機械製乾めん・手延べ干しめん製造/魚肉ねり製品製造/漬物製造/米粉等製造/冷蔵倉庫業/菓子製造/蒟蒻粉製造/スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書/寒天製造/ 等

☑ 手引書はどうやって使えばいいの？

手引書には、**衛生管理計画（一般衛生管理と重要管理）の様式**と、その計画を作った後に、**記録をつける様式**がそれぞれついています。

手引書の使い方

1. 厚生労働省HP等から、自身が行う営業に該当する手引書を入手します。
2. **衛生管理計画の様式**のページを開き、記入して計画を作ります。
3. **記録をとる様式**のページを開き、日々記録します。

以上でOKです！ 記録は保管しておいてください。

☑ 衛生管理計画を作ったけれど、これでいいのかな？

御不明な点がありましたら、下記までお問い合わせください。

☑ やらないと、どうなるの？

HACCPに沿った衛生管理の実施について、保健所が営業許可の更新や立入検査等の時に確認し、**実施していない場合は行政指導**が行われます。

参考 手引書：「小規模な一般飲食店事業者向け」の場合

▼衛生管理計画（一般衛生管理）

一般的衛生管理のポイント

①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時	その他（	分類	① 原材料 の受入 の確認	② 庫内温度 の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚 染・二次 汚染の 防止	③-2 器具等 の洗浄・ 消毒・殺 菌	③-3 トイレの 洗浄・消 毒	④-1 従業員の 健康 管理等	④-2 手洗いの 実施	日々 チェッ ク	特記事項		
		どのように	外観、におい、包装の状態、 る													
		問題が あったとき	返品し、交換する													
②	庫内温度の 確認 (冷蔵庫・ 冷凍庫)	いつ	始業前	・作業中・業務終了後	1日	良	否	4. -16	良	否	良	否	良	否	老子	
		どのように	温度計で庫内温度を確認する 15℃以下)													
		問題が あったとき	異常の原因を確認、設定温度の 食材の状態に応じて使用しない													
③-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ	始業前	・作業中	・業務終了後	2日	良	否	9. -23	良	否	良	否	良	否	老子
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認す まな板、包丁などの器具は、用 に洗浄し、消毒する													

出典：はじめよう HACCP HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書
(公益社団法人 日本食品衛生協会)

HACCPに関するご相談は

岡崎市保健部生活衛生課食品衛生係

TEL 0564-23-6068

FAX 0564-23-6621