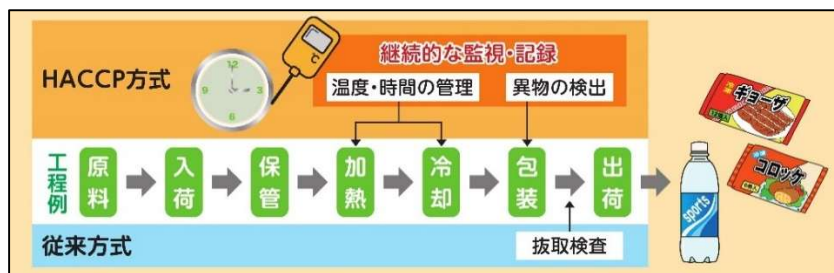


4 HACCPに沿った衛生管理について

令和3年6月1日から、原則として、すべての食品等事業者は、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務化されました。事業者の規模や業態に応じて、次のいずれかの管理をする必要があります。

HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
<p>コーデックスのHACCP 7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。</p> <p>【対象事業者】</p> <p>①大規模事業者</p> <p>②と畜場</p> <p>③食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く。）</p>	<p>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。</p> <p>【対象事業者】</p> <p>①食品を製造又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの</p> <p>②飲食店営業等を行う者その他の食品を調理する営業（飲食店営業（準用規定が適用される給食施設を含む。）、調理機能付き自動販売機、菓子製造業のうち比較的短期間で消費されるパンを製造する営業、そうざい製造業）</p> <p>③容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者</p> <p>④食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する営業者（米屋、コーヒーの量り売り、青果商、青果卸売、魚介類販売業等）</p> <p>⑤小規模事業場（食品を取り扱う従事者が50人未満）</p>

HACCPによる衛生管理は、各原材料の受入から出荷までの全ての工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因（食中毒菌、異物など）を科学的根拠に基づき管理する方法です。特に厳重に管理する必要がある工程（CCP）では、管理するための基準を設定し、継続的に監視します。HACCPはこれまでの衛生管理と全く異なるものではなく、食品の安全性確保の取組を**見える化**しようとするものです。



※厚生労働省作成リーフレット抜粋

営業者が実施すること

1. 一般的な衛生管理及びHACCPに沿った衛生管理に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、従業員に周知徹底を図ります。
2. 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成します。
3. 衛生管理計画や手順書に基づき衛生管理を**実行**し、実施結果を**記録**し、**保存**します。
4. 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に（及び工程に変更が生じた際等に）**検証**し（**振り返り**）、必要に応じて**内容を見直し**ます。



食品等事業者団体が作成した業種別手引書

厚生労働省のホームページに食品の分類や業態ごとに手引書が公表されていますので、活用してください。不明な点があれば、営業所所在地の管轄保健所にご相談ください。

厚生労働省ホームページ：HACCP（ハサップ）（https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html）

厚労省HP
はこちら

