

ハ サ ッ プ 「HACCPに沿った衛生管理」 の制度化について

平成30年6月、食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、「HACCPに沿った衛生管理」が制度化されました。

原則、全ての食品等事業者は、「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する必要があります（令和3年6月1日完全施行）。

「HACCPに沿った衛生管理」制度化前後の比較

制度化前

一般衛生管理

- ・施設の清掃
- ・使用水の管理
- ・交差汚染の防止
- ・従業員の手洗い、健康状態
- ・そ族、昆虫の駆除
- ・排水、廃棄物の取り扱い

など

- ・業種、規模等にかかわらず、画一的な基準に従い、各事業者が衛生管理を行う
- ・HACCPによる衛生管理の取組や衛生管理計画の策定は任意

これまで経験や勘に頼っていた衛生管理を、**マニュアルや記録で「見える化」**していけばよいのです！食中毒や異物混入を防ぎ、お客様の信頼を得ることにつながります。

制度化後

一般衛生管理

+

HACCPに沿った衛生管理

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

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

(例：小規模事業者、飲食業、販売業等)

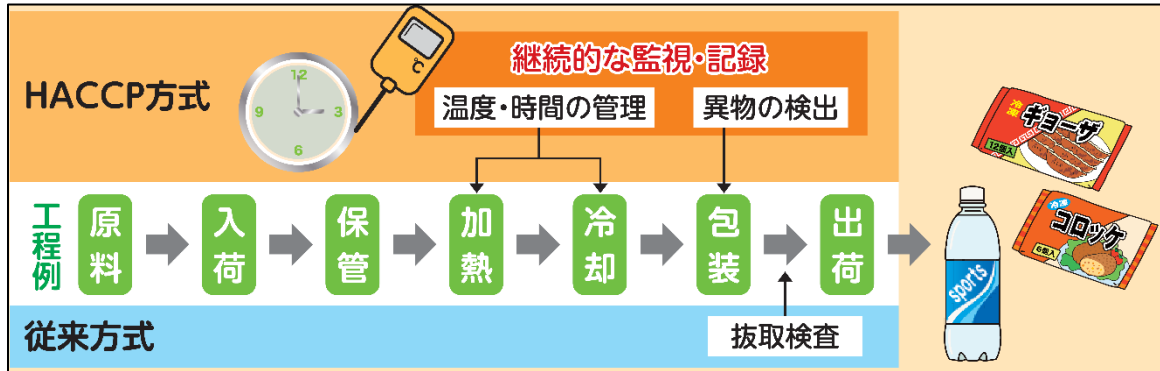
各業界団体が作成する手引書を参考にして、衛生管理を行う

衛生管理計画の策定

- ・国の基準に基づき、各事業者が衛生管理計画を作成し、実行し、記録することを義務付け（見える化）
- ・衛生管理計画は、各事業者が使用する原材料の入荷から製品出荷に至る工程に応じて、科学的根拠に基づき策定（最適化）
- ・小規模事業者等は、厚生労働省が確認した業界団体の手引書を参考に衛生管理計画を策定

HACCPとは？

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。



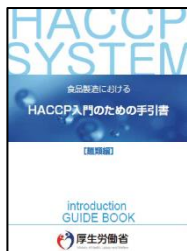
HACCP導入のための必要情報

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、そちらを活用してください。不明な点があれば、最寄りの保健所に御相談ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

HACCPに基づく衛生管理

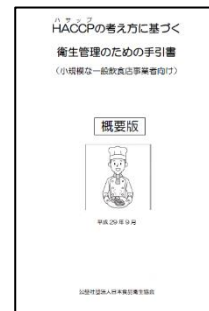
- 食品等事業者団体が作成した業種別手引書
 - ・冷凍食品製造
 - ・健康食品製造
 - ・と畜場におけるとさつ・解体処理
- 食品製造におけるHACCP入門のための手引書、モデル例
 - ・乳・乳製品
 - ・食肉製品
 - ・清涼飲料水
 - ・水産加工品
 - ・大量調理施設
 - ・容器包装詰加圧加熱殺菌食品
 - ・漬物
 - ・生菓子
 - ・焼菓子
 - ・豆腐
 - ・麺類



等

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 食品等事業者団体が作成した業種別手引書
 - ・小規模な一般飲食店
 - ・菓子製造
 - ・機械製乾めん、手延べ干しめん製造
 - ・納豆製造
 - ・豆腐製造
 - ・漬物製造
 - ・魚肉ねり製品製造
 - ・生めん類製造
 - ・米粉等製造 等
- ※随時追加されていますので、厚生労働省ホームページを御確認ください。



かがやくけん、かがわけん。