

HACCP に沿った衛生管理が

制度化されました！

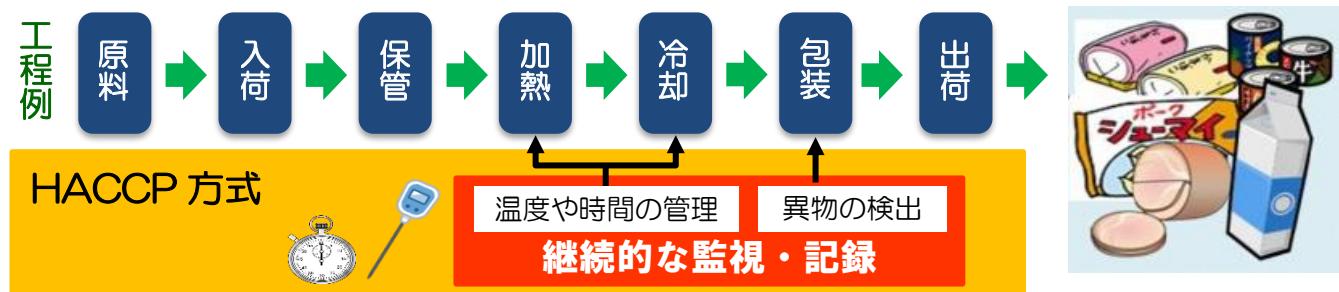
食品を取り扱う
全ての事業者の皆様へ

令和2年6月に「食品衛生法の一部を改正する法律」が施行され、食品に関する全ての事業者で、HACCPに沿った衛生管理が求められることとなりました。

制度化に合わせて厚生労働省や各業界団体等が作成しているHACCP導入のための資料(手引書)等を参考にして、速やかな取組をお願いします。

◆ HACCPとは？

原料の仕入れから製品の出荷・提供までの工程全体を継続的にチェックすることで、より安全性の高い食品を提供するシステムです。



【ステップ1】
危害を予測します。

全ての工程において、健康被害につながる危害を洗い出し、それを排除する方法を決める。

【ステップ2】
継続的な監視・記録を行います。

加熱(殺菌)など特に重要な工程は温度や時間などの基準を決めて管理し、その記録をとる。

【ステップ3】
問題発生時は対策をとります。

重要な工程で基準を逸脱した場合の対応を決めておくことで、問題のある製品の流通を未然に防ぐことが可能となる。

◆ 制度化の概要について

● 対象となる事業者は？

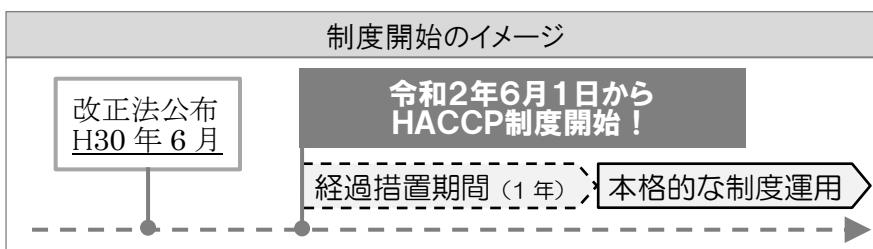
食品の製造・加工・調理・販売等を行う全ての事業者が対象

※ただし、全ての事業者が完全なHACCPを行うことは難しいことから、一定の事業者は柔軟な(簡略化した)手法での対応が可能です(裏面参照)。



● 制度はいつから開始？

令和2年6月1日 にスタートしました。



※制度開始後に、経過措置期間(HACCP衛生管理への準備期間)が設定されています。

裏面で事業者に求められる内容を紹介します。

◆ 事業者に実施が義務付けられる内容は？

事業規模や業種等により内容が異なります。

取組の内容	HACCPに基づく衛生管理	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（柔軟な【簡略化した】手法）
	<u>HACCPの原則(コーデックス)に基づく衛生管理計画を事業者自ら作成し、管理を行う。(民間認証取得は必須ではない)</u>	<u>各業界団体が作成する手引書を参考</u> に、事業者が <u>衛生管理計画を作成</u> し、管理(<u>記録</u>)を行う。
対象となる事業者	右の欄に該当しない、全ての食品に関連する事業者	<ul style="list-style-type: none">●小規模事業場<ul style="list-style-type: none">・食品の取扱いに従事する者が50人未満である事業場●当該店舗での小売り販売のみが目的の製造・加工・調理等事業者<ul style="list-style-type: none">・菓子の製造販売・食肉や魚介類販売 など●提供する食品の種類が多く、変更の頻度が高い業種<ul style="list-style-type: none">・一般的な飲食店・給食施設・弁当、うどんの製造 など●一般衛生管理で管理可能な業種<ul style="list-style-type: none">・包装食品の販売・食品の保管・食品の運搬 など

◆ HACCP制度化 知りたいこと Q&A

● お店や設備を新しくしないといけないの？

HACCPは、ソフト面での対応が主ですので、現在の設備のまま費用をかけずに工夫をしながら行うことが可能です。



● 衛生管理計画を作るのは難しそうだけど…

事業者の負担を軽減するため、食品業界団体と厚生労働省が協力してHACCP導入のための「手引書」を策定しています。これを参考に、衛生管理計画を作成しましょう。

「手引書」は、厚生労働省のウェブサイト上で公開されています。まずは、ご自分の業種を確認してみてください。[いますぐ「HACCP（ハサップ） 厚生労働省」で検索！](#)