

HACCPに沿った衛生管理が 制度化されました

平成30年6月に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者の皆様「HACCPに沿った衛生管理」に取り組んでいただくことが盛り込まれています。

HACCPに沿った衛生管理とは？

HACCPによる衛生管理方法は、事業者の規模や形態に応じて、以下のいずれかの取組みが求められます。



島根県観光キャラクター
「しまねっこ」
島観連許諾第5689号

HACCPに基づく衛生管理

→コーデックスのHACCP7原則に基づく衛生管理を行う
(対象事業者)一定の従業員や組織を持つ大規模事業者、と畜場など

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

(対象事業者)

- ・小規模事業者
- ・提供する食品が多く変更頻度が頻繁な飲食店、給食施設、そうざい、弁当の製造等
- ・当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(菓子の製造販売、食肉、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ・一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

①衛生管理計画
を作成する

原材料の取扱い、施設や設備の衛生管理方法などを、いつ、どのように行うか明確にし、問題があった時の対処方法を書き出します。

②計画を実施する

「衛生管理計画」に沿って、日々の衛生管理を実行します。

③記録・確認
する

実施結果を記録し、実際に「衛生管理計画」に従った衛生管理が行えているか確認します。

④ふり返る

記録の内容を定期的に振り返り、必要に応じて「衛生管理計画」を見直すなど、「衛生管理計画」の改善を図ります。

衛生管理計画については、各業界団体が作成した「業種別手引書」が厚生労働省のHPで公開されています。詳しくは

衛生管理計画手引書

検索

保健所では、衛生管理計画の作成について助言を行っておりますので、不明な点については、お気軽にご相談ください。

