

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等の一部を改正する法律により食品衛生法が改正され、令和3年5月末までに、原則すべての食品等事業者にはHACCPに沿った衛生管理が求められます。

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HACCP 7原則に基づく衛生管理を行う

(対象事業者) 食品を取り扱う従業員が50人以上の事業所を有する事業者、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)

- ・飲食店、給食施設、パン、そうざい製造業等の事業者
- ・包装済み食品を販売する事業者
- ・食品を小分けし販売する事業者（米屋、コーヒーの量り売り、青果商、青果卸売り等）
- ・小規模事業者（食品を取り扱う従業員が50人未満の事業者）

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 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。

