

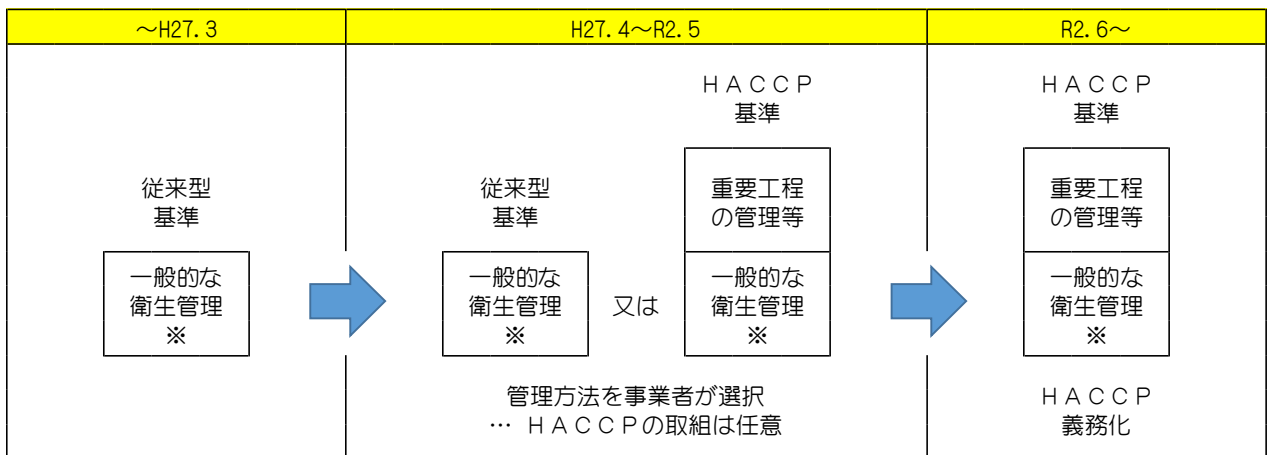
R2年度 HACCP 義務化に係る対応（食品事業者への周知）

1 経緯・背景

食品衛生法の改正(平成30年6月)により、食品の安全性確保や事業者における衛生管理の向上を目的として、原則全ての食品事業者に「HACCP※に沿った衛生管理」が義務付けられました。これにより、国内の食品事業者においては、改正法の施行期限である令和2年6月以降、HACCPに沿った衛生管理を行うことになります。

※ HACCP：事業者が、危害要因(HA)を把握した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で危害を除去低減させるため特に重要な工程(CCP)を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法

<管理運営基準の推移>（旭川市内）



※ 施設や食品取扱設備の衛生管理、使用水の管理、防虫対策など

2 当所の対応（予定）

当所では、事業者の新制度への移行作業が円滑に進み、その後、HACCPに沿った衛生管理が確実にされるよう、令和2年度に周知文書の発送（市内の許可件数：約7,000件）や説明会の開催を予定しています。

3 スケジュール

