

令和2年6月1日から

ハ サ ッ プ

HACCP に沿った 衛生管理 が 義務化されました

経過措置
1年間

令和3年5月31日まで

食品衛生法が改正され、原則すべての食品等事業者に HACCP に沿った衛生管理が求められます。

事業者は、規模や形態に応じて、以下のいずれかに取り組む必要があります。

● 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】と畜場、食鳥処理場、大規模事業者など

● 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（食品の取扱いに従事する者の数が50人未満）
- ・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、青果販売など）等

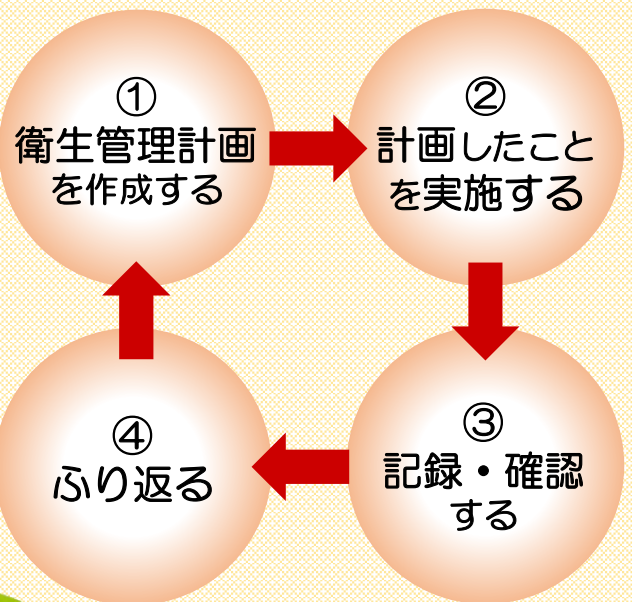
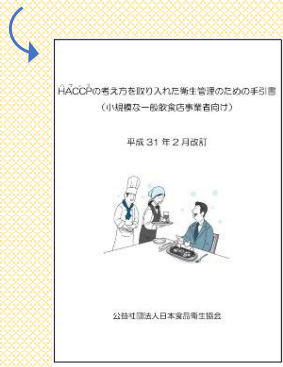


まずは、
自分のお店にあう
手引書を選択する

衛生管理 手引書

検索

業界団体が作成した衛生管理の手引書が
厚生労働省ホームページに公開されています。



インターネットの使用が難しい方は
保健所までご相談ください。

Q

HACCPとは？

危害分析 重要管理点

Hazard Analysis and Critical Control Pointの略。

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。（厚生労働省ホームページより）

Q

いつまでにやればいいのか？

令和2年6月から、原則すべての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められるようになりました。食品等事業者は、**令和3年6月**の経過措置終了までに、HACCPに沿った衛生管理を導入する必要があります。

なお、保健所では衛生管理計画の作成に関する助言など、HACCPの導入支援を行っていますので、お気軽にご相談ください。

Q

どんなメリットがあるの？

HACCPを導入することで、**食中毒予防**につながるだけでなく、食中毒を起こさせない理由を説明することができるようになります。そのほかにも、異物混入やカビ発生などの不良もなくなり、**クレームも減る**ことが期待されます。

Q

むずかしかったり面倒じゃないの？

小規模な飲食店などは、業界団体が作成した手引書を参考に衛生管理を行う「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が求められます。

衛生管理計画の作成や日々の記録は、初めのうちは手間に感じるかもしれませんが、皆さんが日頃から行っている衛生管理が基本ですので、まずは取り組みやすいところから始めて、徐々に慣れていきましょう。

また、HACCPに沿った衛生管理は、今ある施設や設備でもできますので、施設の改修や設備導入などの費用もかかりません。

保健所では、HACCPの導入支援を行っていますので、
お気軽にご相談ください。

