**小規模な菓子製造事業者向け**

 **“HACCPに沿った衛生管理”**

**が制度化されました！**

**「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30(2018)年６月13日公布）**

HACCP（ハサップ）とは、原料の受入から製品出荷までの各工程において、食中毒などの

健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を予測し、危害防止に重要な工程を継続的に

監視、記録する衛生管理手法です。

食品衛生法の改正により、原則として**全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、**

**販売等）**に、一般的衛生管理及び“HACCPに沿った衛生管理”を含む衛生管理計画の作成、実施が求められます。



事業者の規模等により、２つの基準に分かれて

いるよ。

HACCPに沿った衛生管理

　全ての食品等事業者は、衛生管理計画を作成

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP７原則に基づき、食品等事業者自らが、原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理を行う。

**【対象事業者】**

* 食品を取扱う従業員数が**50人以上**の大規模事業場を有する事業者
* と畜場［と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者］
* 食鳥処理場［食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）］

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

**【対象事業者】**

* 食品を取扱う従業員数が**50人未満**の小規模事業場を有する事業者
* 主に小売販売を行う事業者（菓子の製造販売、食肉・魚介類の販売、豆腐の製造販売　等）
* 飲食店営業者（給食施設も含む）、喫茶店営業者、パン（比較的短期間に消費されるもの）の製造業者、そうざい製造業者
* 調理機能を有する自動販売機で食品を販売する事業者
* 包装食品の貯蔵・運搬・販売を行う事業者
* 食品を分割し、容器包装に小分け販売する事業者



　　　　　　　**【HACCP制度化についてのよくある質問】**

Ｑ 制度化されるHACCPは、いつから取組む必要があるの？

Ａ **令和３（2021）年５月３１日までに取組む必要があります。**

Ｑ 制度化にあたり、HACCPの認証を取得しなければならないの？

Ａ HACCPに沿った衛生管理は、**認証や承認の制度ではありません。**

Ｑ HACCPの制度化により、新しい設備を導入しなければいけないの？

Ａ HACCPはソフトの基準であり、**必ずしも施設・設備等の整備を求める**

**ものではありません**。





STEP 1

 衛生管理計画を作成

手引書に添付されている例示にならって

自社（自店）の衛生管理計画を作成する。



　　　計画に基づいて実施

確認・記録

計画をたてた取り組みを記録、保管することで

衛生管理の「見える化」を行う。

改善点の把握と衛生管理計画への反映

　日々の記録を振り返り、改善点を把握し、

作成した計画へ反映する。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（小規模な菓子製造事業者向け）

厚生労働省ウェブページの手引書で、簡単に導入が進められるんだ。



**自社（自店）製品の製造・販売に必要のない項目は削除（訂正線で可）する。**

**既存の手順書等がある場合は、「別紙○○」として代替してもよい。**

STEP 2

STEP 3

**確認事項で「×」があった場合、対応した内容を記録する。**



**決められた衛生管理ができているか「○×」でチェックする。**

このような衛生管理計画、記録で充分です。

。

STEP 4

**※“HACCPの考え方を取り入れた衛生管理”の手引書等、HACCP制度化の詳細情報は厚生労働省ウェブページをご覧ください。【検索：HACCP 厚生労働省】**

※HACCPの導入についてお困りの際は、管轄の保健所等にご相談ください。

**県内の保健所等一覧は愛知県のウェブページをご覧ください。【検索：愛知県 保健所】**