

“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。

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

事業者の規模等により、
2つの基準に分かれて
いるよ。



HACCP に基づく衛生管理

コーデックスの HACCP 7 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。）]

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

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ならないの？

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。



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（青果・水産物（仲）卸売事業者向け）

STEP 1 衛生管理計画を作成

すでに取り組んでいる「一般衛生管理」の項目を中心に管理項目、管理方法、チェック方法を検討し、作成する。

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。



一般的衛生管理のポイント（例）			施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンス手順（例）					
項目	頻度	清掃・洗浄手順	メンテナンス手順	項目				
				毎日	毎週	その他		
1	施設・設備の衛生管理	いつ 始業前・使用后・業務終了後 その他（ ） どのように 「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンス手順」に従い、実施しましょう。 問題があったとき 手順に従い、確認項目問題があった場合には、適切に対応しましょう。	店舗の床（ウエット）	○			①ほうきやブラシで残渣やごみを除いた後、水で床を洗い流す。 ②水たまりがある場合は、かき出し、床面をできるだけ乾燥させる。	床に亀裂や塗装の欠落、水たまりになりやすい箇所がないか確認する。
2-（1）	廃棄物の取扱い	いつ 作業中・業務終了後 その他（ ） どのように 店舗の排水枡にある集塵カゴのごみを捨て、清掃しましょう。 「施設・設備の清掃・洗浄・メンテナンス手順」に従って掃除しましょう。 問題があったとき ごみが散乱している場合は、施設管理者に報告のうえ、周囲を清掃し、廃棄物を指定の場所に運びましょう。	スノコパレット	○			①水で残渣や油を洗い流し、汚れがひどい場合は、ブラシやスポンジで表面を擦り洗います。 ②良く乾燥させる。	破損がないか確認する。

STEP 2 作成した計画を実施

STEP 3 実施したことを記録・保管する

計画をたてた各項目の結果を記録する。
また、定期的に記録を振り返り、同じような問題が発生している場合は計画の見直しなどを検討する。

このような衛生管理計画、記録で充分です。



2020年12月 実施日	施設設備の衛生管理		廃棄物取扱	温度管理		食品取扱者の衛生管理			特記事項	確認者サイン	
	清掃 洗浄	保守 点検	廃棄物 搬出	定温売場 記録確認	冷蔵庫・冷凍庫 記録確認	健康管理	服装	手洗い 実施			
1日	月	○	○	×	○	○	○	○	○	12/1 ごみの分別がされていなかったので注意し、分別した。	印
2日	火	○	○	○	○	○	○	○	○		
3日	水										
週次確認	①責任者は1週間分の記録を確認しましょう。（記入モレ・異常ないか・不適事項には適切に対応したか など） ②確認後、責任者は右欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は対応内容を記入する。									責任者サイン	
対応内容											

「○×」でチェックする。

※ “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】