

対応をはじめていますか？

HACCP

は さ っ ぷ

に沿った衛生管理が 必要です。

食品衛生法が一部改正され、2021年6月1日から
HACCPに沿った衛生管理が義務化*されています。



Q HACCP (はさっぷ) ってなに？

A

HACCPとは、食中毒や異物混入等の事故防止のために、重点的に管理しなければならない工程を決めて、食品の温度や調理時間、取り扱い方法などを適切に管理することで製品や調理品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

まずはマニュアルを作り危険を「見える化」

衛生管理計画 (マニュアル)

一般衛生管理 … 手洗い、健康管理、設備や器具の洗浄消毒 など

工程管理 … 加熱調理や冷却の温度・時間の管理 など



実行したら、確認・記録!

Q 自ら衛生管理計画(マニュアル)を作らないといけないの？

A

業種や業態、規模などにより、衛生管理に求められる基準は異なります。小規模な営業などの場合は、自らマニュアルを作らなくとも、厚生労働省が認めた業種別マニュアルを使うことができます。

小規模な事業者等



厚生労働省ホームページに掲載されている
「業種別手引書」に従って取組みましょう。
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)

《対象事業の例》

飲食店営業、パンの製造業(消費期限5日以内)、そうざい製造業、自店販売を主とする製造業、食品を分割して売る小売業、容器包装食品の貯蔵・運搬・販売業、食品取扱従事者の数が50人未満の事業場

大規模な事業者等



自ら「衛生管理計画」(マニュアル)
を策定し、実行しましょう。
(HACCPに基づく衛生管理)

《対象事業の例》

食品取扱従事者数が50人以上の事業場
(左欄の「小規模な事業者等」に該当する場合を除く。)

詳しくは…

厚生労働省 HACCP



*次のような事業は、HACCPに沿った衛生管理の対象外です。

- ・農業及び水産業における食品の採取業 ・常温で長期保存可能な包装食品の販売業
- ・輸入、貯蔵、運搬業(ただし冷凍・冷蔵倉庫業はHACCP制度化の対象です。)
- ・器具容器包装の輸入、販売業 ・1回の提供食数が20食程度未満の集団給食施設

HACCP導入支援に関する不審な電話や訪問勧誘にご注意ください

「保健所から委託を受け、HACCP導入の指導をする。」「HACCPのチェック表を毎月保健所に提出しなければ営業停止になるので、提出を代行する。」などと説明し、金銭を要求する事例の報告がありますが、札幌市保健所ではHACCP導入に関する指導業務を委託しておらず、毎月のHACCPチェック表の提出も求めておりません。