

「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」 が義務付けられました！！

令和3年6月1日から完全施行

「HACCPに沿った衛生管理」とは？

使用する原材料、製造・調理の工程などに応じて作成した衛生管理計画に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供できる衛生管理の方法です。

衛生管理計画って何？

日頃取り組んでいる衛生管理を整理し、目で見えるように書類にしたものです。

小規模事業者の方は、手引書を参考に、衛生管理計画を作成することができます。

手引書とは、衛生管理計画の作成方法などが詳しく解説されたものです。計画の見本や様式も載っているので、日頃取り組んでいる衛生管理を様式にまとめることで計画が作成できます。



何をすればいいの？

まず、取り扱う食品や業態に合った手引書を探し、次の1～3を実施します。

- 1 **衛生管理計画**を作成する
- 2 計画に基づき**実施**する
- 3 実施内容を**記録**する

手引書は、どこで入手できるの？

厚生労働省のホームページから、ダウンロードできます。店舗の業態にあった、手引書を選択してください。

HACCP 手引書 業種別  で検索

タイトル：HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

※手引書がまだ作成されていない業態もあります。今後、順次増えていく予定です。

詳しくは

北九州市ホームページをご参照ください。

タイトル：HACCPに沿った衛生管理の制度化について（令和3年6月1日完全施行）

北九州市トップページ> 暮らしの情報> 健康・医療・衛生> 食品衛生> 食品衛生のお知らせ・募集

対象となる事業者は？

食品を取り扱う全事業者の方が対象です。

事業者の規模などにより、HACCPに沿った衛生管理の取り組む内容が分かれます。

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

対象	<ul style="list-style-type: none">● 食品を取り扱う従事者が50人未満である小規模事業場（食品の製造・加工等）● 飲食店営業者（給食施設を含む）● パンの製造業者（消費期限が概ね5日程度のもの）● 製造・加工等した食品の全部又は大部分を隣接・併設した店舗で小売販売するもの 例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売● 包装食品のみの貯蔵・運搬・販売するもの● 食品を分割して容器包装に入れ、又は包んで販売するもの 例：米屋、八百屋、コーヒーの量り売り
内容	食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した <u>手引書</u> に沿って行う衛生管理

【HACCPに基づく衛生管理】

対象	● 食品を取り扱う従事者が50人以上である大規模事業場
内容	事業者自らが工程ごとの危害要因を分析しその結果に基づき計画を作成する衛生管理

● 常温保存により腐敗・変敗などのおそれがない包装食品の販売 など

例：カップラーメン、ペットボトル入り飲料

衛生管理計画の作成や実施結果の記録について必要に応じて取り組む



