



食品衛生法改正

～HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とHACCPに基づく衛生管理とは？ vol.2～

OHACCPの制度化に伴い、全ての食品等事業者のみなさまはHACCPによる衛生管理を行うこととなりますが、事業者の規模に応じてHACCPの取り組み方が変わります。

Step 1



あなたはどちらに該当しますか？

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- ✓ **小規模**事業場を有する営業者 (従事者が**50人未満**)
- ✓ 食品を製造・加工する施設での小売り販売のみを目的として製造・加工する
- ✓ 飲食店・喫茶店・パン製造・そうざい製造業等を行う
- ✓ 容器包装に入れられた食品のみを取り扱う

HACCPに基づく衛生管理

- ✓ **大規模**事業場を有する営業者 (従事者が**50人以上**)
- ✓ 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。))

Step 2

衛生管理の取組内容を確認しましょう！



- ✓ 各事業者団体が作成した「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書**」を活用しHACCPに沿った衛生管理計画を作成しましょう！
→衛生管理のポイントを理解しましょう。
- ✓ 手引書は厚生労働省ホームページに公開されています。
- ✓ 製造品目に対応した手引書が現在掲載されていなくても、様々な業種の手引書の作成が進められているため、厚生労働省のホームページをチェックしましょう！

- ✓ コーデックス委員会のガイドラインで示されているHACCPの7原則に基づき衛生管理の取組を行いましょう！
- ✓ 国が作成した「**食品製造におけるHACCP入門のための手引書**」を参考に自社の管理に合わせた衛生管理計画を作成しましょう。
- ✓ 手引書は厚生労働省ホームページに公開されています。

厚生労働省ホームページ
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」はこちら →



厚生労働省ホームページ
「食品製造におけるHACCP入門のための手引書」はこちら →



Step 3

衛生管理計画を作成するときの注意点

ふわふわ...



- どの食品についても行うべき「**一般的衛生管理のポイント**」
 - ✓ 原材料の受入 ✓ 温度管理 ✓ 交差汚染・二次汚染防止 ✓ 器具等の洗浄・消毒・殺菌
 - ✓ トイレの洗浄・消毒 ✓ 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など ✓ 衛生的な手洗いの実施
 などについて、「いつ」「どのように」「問題があったとき」についての対応を考えて記載します。

- 食品の調理・製造方法等にあわせて行うべき「**重要管理のポイント**」
 - ✓ 調理・製造方法にあわせ、チェック方法を決め適切に管理できるようにします。

手引書はこれらの内容が盛り込まれ、**計画に基づいて実施、確認・記録**を行えるようになっています。
定期的に衛生管理計画や手順書の内容を見直しましょう！



☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
HACCPに取組む施設を
応援しています！
☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆
今すぐ、検索！

