



その先の、道へ。北海道  
Hokkaido. Expanding Horizons.

# はさつぱニュース

発行：北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 2018年6月5日発行・第82号

## HACCPに基づく衛生管理導入評価事業のご紹介



北海道では、食品関係事業者の皆さんに自身のHACCPの取り組みや衛生管理状況が、どの「段階」にあるのかを知ってもらい、自主衛生管理の向上を目指してもらう「HACCPに基づく衛生管理導入評価事業」を推進しています。

- 対象となる事業者：○食品を製造、加工している施設  
○スーパーマーケットなどのいわゆるバックヤード部門を有する施設  
○給食施設、大型ホテル・旅館、弁当製造施設などの大量調理施設

評価調書で採点すると、各施設の、施設設備、一般衛生管理、HACCPに関する取り組み状況をA～Cの3段階で評価することができます。



C  
もう少しがんばりましょう!

B  
「HACCP導入型基準」に  
取り組む準備が  
できています。

A  
「HACCP導入型基準」に  
適合しています。

「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」に挑戦してください!

お待ちしております!



まずは、評価調書で自己評価してみましょう。評価調書や評価の流れは北海道のHPに掲載しています。自己評価が段階B以上で、保健所による評価を希望される場合は、最寄りの保健所へご相談ください。



## 参考にして始めよう！HACCPモデル例

厚生労働省のホームページには、製品の一事例を示しながら、HACCP導入時の参考にできるHACCPモデル例が掲載されています。

現在9カテゴリーの食品のモデル例が示されていますので、これらを参考に、HACCP導入の一步を踏み出してみませんか!

<掲載されているHACCPモデル例>

- 乳・乳製品
- 清涼飲料水
- 水産加工品
- 焼菓子
- 容器包装詰加圧加熱殺菌食品
- 食肉製品
- めん類
- ドレッシング類
- 発酵食品

具体的な食品がモデルになっているので参考にしやすいですよ!

検索 厚生労働省 HACCPモデル例



## すでにHACCPに取り組んでいる事業者様へ

HACCPによる衛生管理を行っている場合には、保健所へ「**危害分析・重要管理点方式を用いた衛生管理の開始届**」を提出するようお願いいたします。届出用紙は食品衛生課ホームページの他、最寄りの保健所でもお配りしています。

