



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

はさっぴニュース

発行：北海道保健福祉部健康安全局食品衛生課 2019年3月5日発行・第90号

HACCPに沿った衛生管理の制度化について

平成30年6月に食品衛生法が改正され、原則として、すべての食品等事業者に、HACCPに沿った衛生管理の実施を求めることとされました。
施行期日は公布日から2年を越えない範囲内において政令で定める日とされ、1年間の経過措置期間を合わせても2年強しかありません。今から少しずつ準備を進める必要があります。
そこで、食品等事業者の皆様へHACCP制度化に関する参考情報をお知らせします。



HACCP制度化って？

どう準備をしたらいいのかな？



全ての食品等事業者が衛生管理計画を作成

※厚生労働省HPより

どちらかの取組が必要

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆事業者の規模等を考慮
- ◆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に取り組むには、下記の業種別手引書を参考にしてください。



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】

- ◆小規模事業者（*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討）
- ◆当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者（例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等）
- ◆提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種（例：飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等）
- ◆一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬）

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

事業者団体が作成した手引書を厚生労働省が開催する「食品衛生管理に関する技術検討会」で内容を確認し、確認が終了したものが順次厚生労働省ホームページに掲載されています。本手引書を使用してHACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう！

厚生労働省ホームページに掲載されている手引書

- 飲食店 ○食品添加物 ○納豆 ○豆腐 ○漬物
 - 機械製乾めん、手延べ干しめん ○魚肉ねり製品
 - 生めん類 ○米粉等 ○スーパーマーケット
 - 清涼飲料水 ○しょうゆ ○パン類 ○菓子
 - 低温殺菌される容器包装詰加熱殺菌食品・・・等
- 今後も増える見込みです！

HACCPに沿った衛生管理に取り組んだ上で、もっと衛生管理を向上させたい！と意欲のある方は、北海道HACCP自主衛生管理認証制度への取り組みをおすすめします。

お待ちしております！



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。

編集者：保健福祉部健康安全局食品衛生課食品安全グループ 主査（計画推進）井上

〒060-8588札幌市中央区北3条西6丁目
TEL：011-231-4111（代） 内線：25-911
FAX：011-232-1037

検索 北海道 食品衛生課

☆☆HACCPに取り組む施設を応援しています☆☆

今すぐ、検索！