

衛生通信

5

いよいよ6月から

「HACCPに沿った衛生管理の制度化」がスタートします。

2020年6月から日本でもHACCPの制度化が施行され、1年の猶予期間を経て2021年6月から完全施行となります。制度化に向けての準備は万全でしょうか。今一度制度の内容を確認し、6月1日からスタート出来るように最終チェックをしましょう。



»» HACCP制度化の概要

制度化の対象は**食品の製造・加工、調理、販売等にかかるすべての食品等事業者**です。
この制度化によって求められるのは「HACCP認証の取得」ではなく、**衛生管理のレベルアップ**です。

«HACCPに沿った衛生管理の運用基準»

HACCPに基づく衛生管理

多くの事業者は
コチラ！

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

事業者の規模等を考慮、と畜場、食鳥処理場

※大手事業者でなくても業種によってこちらが基準となるものがあります

小規模事業者や 提供する食品の種類が多い業種

とうふ

«「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者とは?»

- ① 小規模な製造・加工事業者
- ② 併設された店舗で小売販売のみを目的とした菓子や豆腐などを製造・加工する事業者(※1)
- ③ 提供する食品の種類が多く、変更が頻繁な飲食店等の業種(※2)
- ④ 低温保存が必要な包装食品の販売等一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種 などが想定されています。

※1：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 ※2：飲食店、給食施設、そば屋・うどん・うなぎ・お好み焼き・お弁当の調理等



缶詰やインスタントラーメンなど常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する
雑貨店などは、HACCP制度化の対象外となります。



»» HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」を抜粋してご紹介します。

Q：制度化により、現在の衛生管理はどのように変わるのか。何か新しい設備を設けなければならぬのか。

A：HACCPは工程管理（ソフトの基準）であり、必ずしも施設設備等ハードの整備を求めるものではありません。現行の施設設備を前提とした対応が可能です。

Q：食品衛生責任者や食品衛生管理者以外に、HACCPに関する有資格者の設置が必要になるのか。

A：食品衛生責任者、食品衛生管理者以外の新たな有資格者の営業施設への設置は予定していません。

Q:事業者はどのようにして認証を受けるのか。また、営業許可の要件になるのか。

A:HACCPに沿った衛生管理は、**認証や承認の制度ではありません**。事業者の実施状況については、保健所等が、営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に、HACCP 7原則の考え方に基づいて、衛生管理計画の作成や実践がなされているか監視指導が行われる仕組みとなります。

営業許可の更新時や届出の際に衛生管理計画を確認することは考えられますが、**衛生管理計画は許可の可否の判断基準には含まれません**。



Q:保健所からの監視指導はどのようにして行われるのか。例えば、衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となるのか。



A:事業者が衛生管理計画の策定やその遵守を行っているかについて、保健所等が、営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に確認することとなります。

事業者が衛生管理計画の策定及びその遵守を行わない場合、まずは行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わず、人の健康を損なうおそれがある飲食に適すると認められない食品等を製造等した場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。

Q:事業者が民間認証を取得している場合は「HACCPに沿った衛生管理」を実施していると言えるのか。

A:JFS、FSSC22000等の民間認証は、その認証基準にHACCPを含んでおり、事業者間の取引等において活用されていますが、これらはあくまで事業者による任意の取組であり、食品衛生法に基づく規制においては、事業者に対して、これら民間認証の取得を求めないこととしています。

ただし、これらの認証のうち、JFS、FSSC22000、ISO22000等、HACCPに関してコーデックスと同様の要件を求めているものについては、「HACCPに基づく衛生管理」の要件を満たしていると考えており、保健所等による立入検査等の際に、認定に必要な書類や記録、審査や監査の結果等を活用し、事業者負担の軽減に配慮することを検討しています。

☆「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&Aについて」をチェック！
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html

»»厚生労働省ホームページをチェック

「HACCPに沿った衛生管理」に取り組むための情報として、厚生労働省ホームページに「各事業者団体が作成した手引書」や「HACCP導入のための参考情報」が公開されています。

また、公益社団法人日本食品衛生協会主催のHACCP導入・運用ができる人材育成を目的とした研修会の開催やe-ラーニングコンテンツが公開がされています。

これらの情報や機会を活かして「HACCPに沿った衛生管理」の導入準備を進めましょう。

☆厚生労働省ホームページ(HACCP)をチェック！
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/haccp/index.html



新型コロナウイルスに関する情報

ニイタカホームページに新型コロナウイルスに関する情報を掲載しております。

