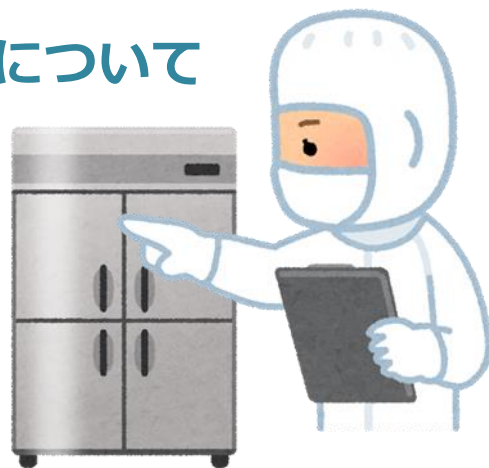


いよいよ本格始動！

「HACCPに沿った衛生管理の制度化」について

2020年6月からHACCPの制度化が1年間の猶予期間をもって施行されていましたが、いよいよ2021年6月より完全施行となります。

完全施行を前に、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。



制度化の概要

この制度化の対象は**食品の製造、加工、調理、販売等に関わる全ての食品事業者**です。この制度化によって求められるのは「HACCPの認証の取得」ではなく、**衛生管理のレベルアップ**です。

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）※が衛生管理計画を作成

多くの事業者は
こちら

**食品衛生上の危害の発生を防止するため
に特に重要な工程を管理するための取組
(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】

- ・大規模事業者
- ・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。）〕

**取り扱う食品の特性等に応じた取組
(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】

- ・小規模な営業者等
- 例) 飲食店・給食施設店・惣菜、弁当、菓子、豆腐の製造販売・食肉、魚介類の販売・食品運搬
- ・保管業・梱包食品販売業など

今回の衛生管理に関する新たな制度は、営業以外の場合で、学校、病院等で継続的に不特定又は多数の者に食品を供与する施設（集団給食施設）にも準用されます。



「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」で求められること

計画・手順書・記録

- ① **衛生管理計画を作成**し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図ること
- ② 公衆衛生上必要な措置を適切に行うための**手順書を必要に応じて作成**すること
- ③ 衛生管理の実施状況を**記録**し、**保存**すること
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、**必要に応じてその内容を見直す**こと



HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A



Q：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りますか。

A：食品衛生法第60条第1項に基づく営業許可の取消又は営業の禁停止については、都道府県知事等が判断することとなります。一般的には、事業者が衛生管理計画を作成しない場合や内容に不備がある場合、又は作成しても遵守していない場合、**まずは改善のための行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わない場合には、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。**

なお、食中毒が発生した場合には直ちに営業の禁停止などの行政処分がとられることがあります。

Q:HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象事業者は、一般衛生管理については、手引書に記載されている内容だけを実施すればよいですか。また、食品衛生法施行規則に規定された一般衛生管理の基準のうち、手引書に記載されていない項目は実施しなくてもよいのですか？

食品等事業者は、食品衛生法施行規則で規定する「一般衛生管理に関すること」及び「食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組」の基準に基づき、衛生管理計画を作成し、その内容を実施することとされています。手引書に掲載している衛生管理計画は、厚生労働省令に規定されている基準のうち、それぞれの食品や業態の特性に照らし合わせて、特に優先度が高く、実施方法等を定めておくべき事項について記載しています。その他の事項を実施しなくてもよいということではありませんが、小規模営業者等は、**まずは、手引書に記載されている内容をしっかり実践**するところから始めましょう。



Q:現在公表されている手引書の中に、自分の業種に該当するものが見つかりません。どうすればよいですか。

各事業者団体が作成する手引書については、引き続き、厚生労働省による確認を経たものから順次公開していきますが、自らの業種に該当するものがない場合でも、原材料や製造工程等が類似しており、危害要因が共通する業種の手引書を参考に、また、必要に応じて管轄保健所の食品衛生監視員からの助言を得て、取り組んで下さい。

厚生労働省の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）はこちら！

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

☆さらに詳しい「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&Aについて」はこちら！

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000153364_00001.html



厚生労働省 HACCP



HACCPに沿った衛生管理の制度化クイズ

- Q1：「HACCPに沿った衛生管理」を実施するにあたり、事業者は認証を受ける必要がある。
- Q2：缶詰やインスタントラーメンなどしか販売していない雑貨店のような業種は「HACCPに沿った衛生管理」の対象とはならない。
- Q3：無人店舗や調理機能を有する自動販売機の場合は「HACCPに沿った衛生管理」の対象にはならない。

答えはこのページの左下にあります

新型コロナウイルスに関する情報はこちら

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！

