

「HACCPに沿った衛生管理」 が制度化（義務化）されます！！

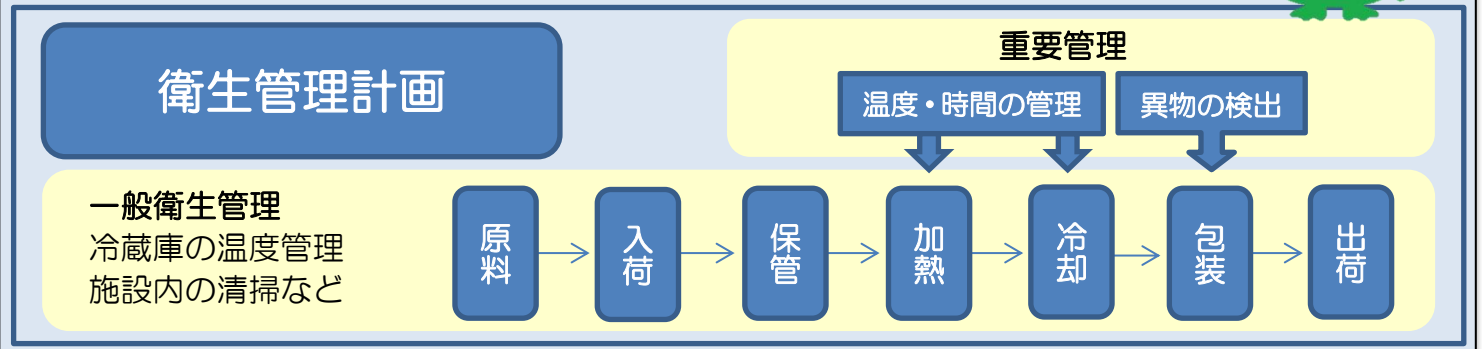
「HACCPに沿った衛生管理」の制度化（義務化）で取り組むこと

- ① 衛生管理計画の作成
- ② 計画に沿った作業の実施
- ③ 作業の記録・確認

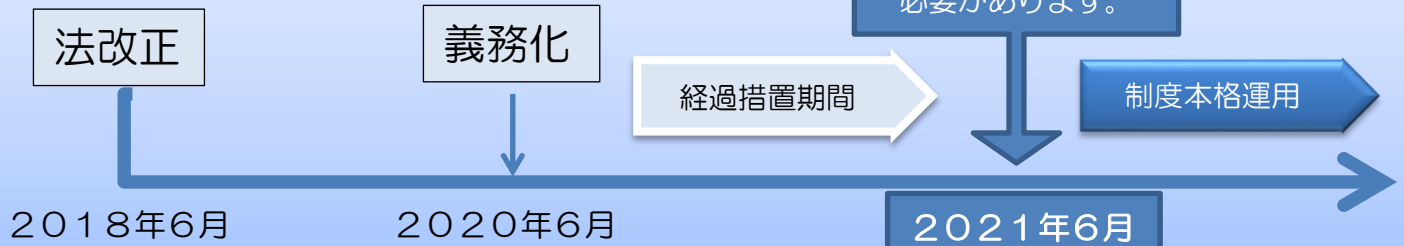
※HACCP（ハサップ）とは
何が食品安全上の問題（危害の原因）
になるかをあらかじめ分析し、重要な工程
を重点的に管理する手法です。



衛生管理の見える化



義務化までのスケジュール



衛生管理計画については、各業界団体が作成した「業種別手引書」が
厚生労働省のHPで公開されています。

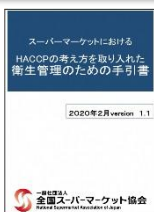
HACCP 手引書

検索

保健所では衛生管理計画の作成について助言を行っておりますので、
不明な点はお気軽にご相談ください。

食品を取り扱うすべての
事業者が対象っぱ！！

くるっぱ



久留米市保健所 衛生対策課

TEL：0942-30-9726

FAX：0942-30-9833

取り組むべき内容は、事業内容・規模等により異なります

取り組むべき内容

- ・小規模事業者
（目安として従業員数が50人未満）
- ・小売のみを目的とした食品製造、加工事業者
- ・飲食店営業者、パン製造業者、そうざい製造業者、給食事業者
- ・包装食品の販売業者・保管業者・運搬業者
（常温で保存可能な包装食品は努力義務）
- ・食品の小分け販売業者

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
（取り扱う食品の特性等に応じた取組）

- ・目安として従業員数が50人以上の事業者
（ただし、左記の
- ・小売のみを目的とした食品製造、加工事業者
- ・飲食店営業者、パン製造業者、そうざい製造業者、給食事業者
- ・包装食品の販売業者、保管業者、運搬業者
- ・食品の小分け販売業者
を除く。）
- ・と畜場事業者
- ・食鳥処理場事業者
（認定小規模食鳥処理場を除く。）



HACCPに基づく衛生管理
（食品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）

衛生管理計画の作成

- ①一般衛生管理に関すること
 - ②重要管理（製品の安全のため特に重要な工程）に関すること
- ※食品等事業者団体が作成した手引書を参考に作成

- ①一般衛生管理に関すること
 - ②コーデックスHACCP7原則に基づく計画
- ※民間機関のHACCP認証の取得は必須ではない

作業の実施、記録、確認

作成した衛生管理計画を基に、食品を提供します。また、継続的に記録をつけていきます。

ふり返し

記録の内容を定期的にふり返ります。改善すべき点があったら衛生管理計画を修正し、さらに衛生管理を向上させていきます。

HACCPに沿った衛生管理のメリットとして、

- ① 業務の効率化や食中毒・異物混入等の防止に役立ちます。
- ② 事故、クレーム発生時の速やかな原因究明に役立ちます。
- ③ 適正な衛生管理の実施を根拠に基づいて説明できます。



早めの対応を
お願いするっば！！