

HACCPに沿った衛生管理が義務化されました！

食品衛生法の改正により令和3(2021)年6月1日から原則、全ての食品等事業者にHACCPに沿った衛生管理(①又は②)の実施が義務付けられました。

未実施の場合、行政処分となることもありますので**必ず実施しましょう。**

①HACCPに基づく衛生管理

大規模な事業者(原則従業員50名以上)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、計画を作成し管理を行います。

②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

小規模な事業者(原則従業員50名未満など)

各業界団体が作成した手引書(以下「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います。



※詳しくは厚生労働省のホームページをご覧ください。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(衛生管理の見える化)

まずは、自分の業種の手引書を入手し、その内容を確認してから、次の①～③の取組を行いましょう。

①	衛生管理計画の作成 (カレンダー末巻参照)	普段行っている衛生管理と食品に応じた注意点を、手引書を参考に書き出しましょう(見える化、文書化する)。
②	衛生管理計画の実行	作成した計画に従って、日々の衛生管理を行いましょう。
③	記録・保存・点検	食品ごとに行った衛生管理や確認項目を、施設に応じた記録簿に記録・保存して、適宜見直しましょう。



※業種別手引書は厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

※一般衛生管理計画と重要管理のポイントは定期的に見直しましょう

HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

(一部抜粋・要約)

Q 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」は、どの程度できていればよいのですか？

A 手引書又は手引書の内容を参考に作成した衛生管理計画により衛生管理を行い、記録をしていれば問題ありません。

詳しくは厚生労働省ホームページへ



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 一般的には、管轄の保健所から改善を促すための指導がありますが、指導があったにも関わらず、速やかに対応せずに放置状態である場合には、営業の禁・停止などの行政処分となる可能性があります。

衛生管理計画(一般衛生管理のポイント、重要管理のポイント)、記録表様式は栃木県ホームページからダウンロードもできます。



Q HACCP に沿った衛生管理の実施状況の記録、保存は、電磁的に記録して保存しても問題ありませんか？

A 問題ありません。但し、保存すべき期間中に、記録された事項などに変更が生じデータを更新して保存することになった場合には、その経過についても後から確認できるようにしてください。また、電磁的に記録された事項については、必要に応じて画面や紙により出力できるようにしてください。

自主衛生管理カレンダーの記録方法について

衛生管理計画

- ・一般衛生管理と重要管理のそれぞれのポイントを作成する。
- ・見直しも兼ねて毎年書き直しましょう。

毎日の点検項目

- ・毎日実施したことを記録する。
- ・適切にできていれば○、できていなければ×と記入する。
- ・不適の項目はすぐに改善しましょう。

特記事項

- ・設備機器の故障や原材料の状況、苦情などいつもと異なることがあったら必ず記入しましょう。
- ・併せて、いつ、どう対応したかを記入しましょう。

確認したこと、対応したことを毎日記録しましょう。従業員全員で取り組みましょう。



記入例

4月	①受入	②庫内温度		③-1 汚染防止	③-2 器具等	③-3 トイレ	④-1 健康管理	④-2 手洗い	廃棄物	重要管理の実施記録					特記事項	責任者 確認欄
		冷蔵 庫(℃)	冷凍 庫(℃)							非加熱 ①	加熱 ②	冷却 ③-1	冷却 ③-2			
1日 (土)	○	3	-20	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○		4/1トイレが汚れていたので清掃、消毒した。	栃木
2日 (日)																

責任者確認欄

■点検結果を毎日確認し、サインをしましょう。

施設活用欄

次の実施日やメモを記入しましょう。

■そ族・昆虫駆除 ■衛生教育 ■検便