

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入する事業者対象

令和3年6月からHACCPが 制度化されます！

食品衛生法の改正により、原則すべての食品等事業者が対象となります。

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っていただくものです。

HACCPとは？

Hazard Analysis Critical Control Point

危害分析

重要管理点

HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



厚生労働省リーフレット「ご存じですか？ HACCP」より

HACCPの取組の流れは裏面をご覧ください

～お問合せ先～

一関保健所

環境衛生課

電話 0191-26-1412



はじめよう！ HACCP ！

1 衛生管理計画を作る

一般衛生管理（基本的な衛生管理）

一般的衛生管理のポイント

| | | | |
|---|------------------|----------|---------------------------------------|
| ① | 原材料の受入の確認 | いつ | 原材料の納入時 その他（ |
| | | どのように | 外観、におい、包装の状態、表示（期 る |
| | | 問題があったとき | 返品し、交換する |
| ② | 庫内温度の確認 （冷蔵庫・ | いつ | 始業前・作業中・業務終了後・その他（ |
| | | どのように | 温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：- 15℃以下） |

いつもしている
衛生管理につ
いてまとめる

重要管理点（食中毒などの「危害の要因」を除去、低減する工程）

⑤ 重要管理のポイント

| 分類 | メニュー | チェック方法 |
|---------------------------------|-------|--------------------|
| 非加熱のもの （冷蔵品を冷 たいまま提 供） | 刺身、冷奴 | 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する |

調理、製造してい
る商品について、
事故防止のチェッ
ク項目を決める

2 1の計画を実行

3 実行記録を毎日作成

各業種の「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手
引書」は下記のホームページからダウンロードできます。

QRコード →

