

3 HACCP に沿った衛生管理

HACCP に沿った衛生管理により、我が国の食品の安全性の更なる向上を目指します。

製造・加工、調理、販売等を行う、原則、全ての食品等事業者は、HACCP に沿った衛生管理を実施する必要があります。

事業者が実施することは次の4つです

- ① 衛生管理計画を作成し、周知徹底を図る
- ② 必要に応じ、手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画等の効果を定期的に検証し、内容を見直す

厚生労働省では、引き続き、HACCP に沿った衛生管理の確実な実施のための支援等を進めていきます。

HACCP(ハサップ)とは

Hazard Analysis and Critical Control Point のそれぞれの頭文字をとった略称で、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を食品衛生上問題の無いレベルにまで除去または低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理手法です。

HACCP に沿った衛生管理の全体像

原則、**全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)**は HACCP に沿った衛生管理の実施が必要です

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。)]

⇒詳しくはこちら



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

⇒詳しくはこちら



HACCP に沿った衛生管理の制度化の対象について

・農業および水産業における食品の採取業はHACCP に沿った衛生管理の制度化の対象外です。

・公衆衛生に与える影響が少ない以下の営業については、食品等事業者として一般的な衛生管理を実施しなければなりません。衛生管理計画の作成及び衛生管理の実施状況の記録とその保存を行う必要はありません。(機能性表示食品の届出者及び特定保健用食品に係る許可を受けた者を除く)

- ①食品または添加物の輸入業
- ②食品または添加物の貯蔵または運搬のみをする営業(ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。)
- ③常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生の恐れがない包装食品の販売業
- ④器具容器包装の輸入または販売業

・学校や病院等の営業ではない集団給食施設もHACCP に沿った衛生管理を実施しなければなりません。1回の提供食数が20食程度未満の施設は対応が不要です。

取り組み内容

食品等事業者団体の衛生管理計画手引書作成支援

食品等事業者が策定する「HACCP に基づく衛生管理」または「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」への対応のための手引書について、助言、確認を行い、ウェブサイトにて公表。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html



消費者等への情報提供

ウェブサイトを通じた情報の提供「HACCP」

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

