

# 厚生労働省の取り組み

## 3 HACCP に沿った衛生管理

HACCP に沿った衛生管理を制度化し、我が国の食品の安全性のさらなる向上を目指します。

2021年6月1日から、原則、製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者を対象として、HACCPに沿った衛生管理を求められることとなります。食品等事業者は、衛生管理計画を作成するとともに、その実施状況について記録を残すこととなります。

厚生労働省では、引き続きHACCP導入・実施が着実に進んでいくよう、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又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制度化の全体像

原則、**全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)**に HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます

#### 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。)]

#### 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】

- ◆ 食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満の小規模営業者
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工を行う営業者
- ◆ 食品の調理を行う営業者
- ◆ 食品の貯蔵、運搬、販売を行う営業者
- ◆ 食品を分割して小売販売する営業者

⇒詳しくはこちら

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_jryou/shokuhin/haccp/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_jryou/shokuhin/haccp/index.html)

### HACCPに沿った衛生管理の制度化の対象について

➤ 農業及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、HACCPに沿った衛生管理を実施する必要はありません。

- ① 食品又は添加物の輸入業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又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又は販売業

➤ 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	食品等事業者団体が策定する「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、ホームページにて公表。
HACCP普及推進連絡協議会	国、地方自治体、事業者等関係者の連携のもと、HACCPに関する共通の理解醸成、推進のための情報共有及び意見交換を行う場として設置。地域のニーズや実情に応じた対策を図るため、7地域ブロックでも地方連絡協議会を開催。
地域連携HACCP導入実証事業	食品等事業者のHACCP導入の取組を自治体等が支援し、導入の過程、その過程で生じた課題や解決策、導入効果等を記録し、事例集として公表。

◆ 詳しくは、厚生労働省のホームページをご確認ください。

厚生労働省 HACCP

検索