



HACCPの取り組み方法(1)

HACCP義務化への具体的取組方法

中小企業活力向上ネクストオンラインセミナー
運営管理分野

中小企業活力向上プロジェクトネクスト実行委員会事務局



義務化されたHACCP

- HACCPとは、食品を安心して製造するための考え出された世界共通の方法。
- 令和3年6月から、原則
食品を取り扱う全ての事業者は
HACCPにもとづいた衛生管理が必要となった。



HACCP義務化とは？

- 「一般的な衛生管理」 および
「HACCP7原則」
にもとづく衛生管理計画を作成し管理する。
- 従事者が50人未満の事業場等は小規模事業者として、より簡略化された「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う。



具体的な取り組み方法

- 厚生労働省のHP「業種別手引書」を参考にする。

小規模事業者等が実施すること

小規模事業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した**手引書**を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「事業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す



HACCPの前提

- HACCPは、一般的衛生管理を整備したうえで実施。



引用：一般社団法人 日本冷凍食品協会

冷凍食品製造事業者向けHACCPに基づく衛生管理のための手引書



一般的衛生管理とは？

- 5S活動
- 製造環境の衛生管理
- 従業員の衛生管理
- 食品取扱者の教育・訓練
- 記録の必要性

(参考:厚生労働省「HACCP導入のための手引書」)