

食品の安全を確保するため 食品衛生法が改正されました！

ハサップ
HACCP
に沿った衛生管理に
取り組みましょう！

HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。
食品事業者は、一般衛生管理に加え、HACCPに
沿った衛生管理に取り組む必要があります。

HACCPに沿った衛生管理は事業者の規模や形態に
応じて、次のいずれかの取組が求められます。

①HACCPに基づく衛生管理

②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

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



最寄りの保健所に
営業の届出
を提出しましょう！

管轄の保健所に「営業の届出」を行う必要が
あります。

食品衛生申請等システムでも申請可能です。
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/
kenkou_iryuu/shokuhin/kigu/index_00012.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/kigu/index_00012.html)

- ・お米の取扱規模にかかわらず、届出が必要です。
- ・新たに営業を開始する場合には、開始日までに届出を行う必要があります。
- ・「食品衛生責任者」の届出も必要となります。



**食品衛生
責任者**
を設置しましょう！

全ての事業者は食品衛生責任者を定める必要が
あります。

都道府県等が開催する養成講習会を受講すれば、
食品衛生責任者になることができます。

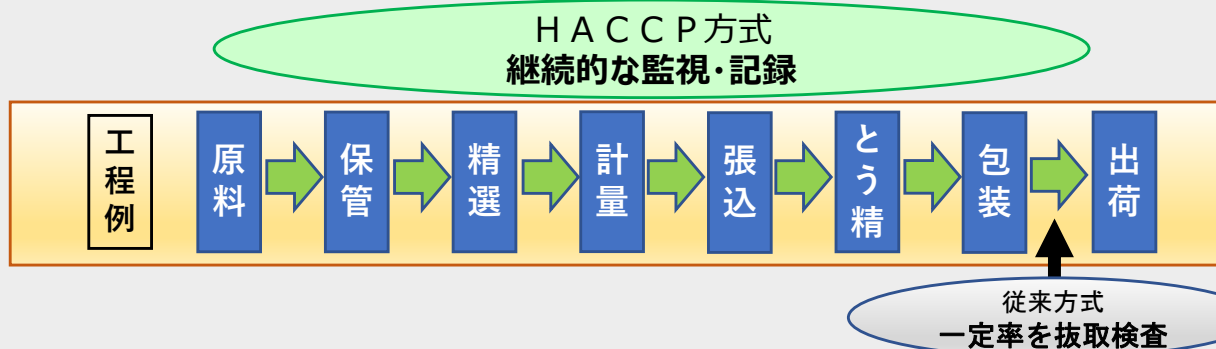
食品衛生監視員、食品衛生管理者の資格要件を満たす方、
調理師、製菓衛生師、栄養士等は養成講習会の受講が免
除されます。

HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう！

●HACCPとは（Hazard Analysis and Critical Control Point）

原料の受け入れから製品の出荷までの各工程において、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。

従来の最終製品のみを検査する場合に比べ、全工程を管理することで、効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能です。



HACCPに沿った衛生管理はどうすればいいの？

次の①または②のどちらかを実施すれば大丈夫！

①HACCPに基づく衛生管理を実施

コーデックスの「HACCP 7 原則」に基づき、事業者自らが、使用する原料や製造方法等に
応じ、衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を保管してください。

問題が発生した場合も工程の管理状況をさかのぼることができ、原因究明の手助けとなります。

HACCPとは何か、導入するメリットは何か、HACCPの7原則12手順についてわかりやすく紹介しています。
(リーフレット)

https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenshu/haccp_leafleta_24.pdf



②HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施

製造・加工等の従事者が50人未満の事業者等は、業界団体が作成した手引書を利用して
衛生管理や記録を行うことで、比較的容易に取り組んでいただけます。

※業界団体による手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

(小規模なとう精を行う事業者及び米穀を販売する事業者向け)

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000638636.pdf>



お問い合わせ

【食品衛生法の改正に伴う新たな取組について】

HACCPに沿った衛生管理等について、以下の厚生労働省ホームページに掲載しています。

詳細については、最寄りの保健所にお問い合わせください。

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

【本チラシの活用、その他について】

農林水産省 農産局穀物課 米流通改善班（電話：03-6744-2184）

