



食品を製造・加工、調理、販売などに関わる
全ての食品等事業者の皆さまへ



HACCP（ハサップ）に沿った 衛生管理が制度化されます

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律により、原則として全ての食品等事業者の皆様には、手洗いや清掃等の一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が義務付けられます。

HACCPとは

食品を取扱う過程において、これまでの衛生管理を基本としつつ、食品の安全性を確保するために重要な工程を管理し、その記録を残し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。
食中毒などの健康被害の未然防止につながります。



HACCP制度化の目的

食品の一層の安全を確保するためです。近年、広域的な食中毒の発生や食中毒件数の下げ止まり傾向があり、事業者におけるより一層の管理が必要です。安全管理の向上は、消費者からの要請に応えることと、事業を守る意味があります。

事業者の皆さまが実施すること

- 1 衛生管理計画を作成しましょう！
- 2 衛生管理計画を実行しましょう！
- 3 確認・記録しましょう！

これまで実施してきた衛生管理を「見える化」するものです。
認証の取得を求められるものでもありません。
これを機に、衛生管理の取組みを見直してみましょう！



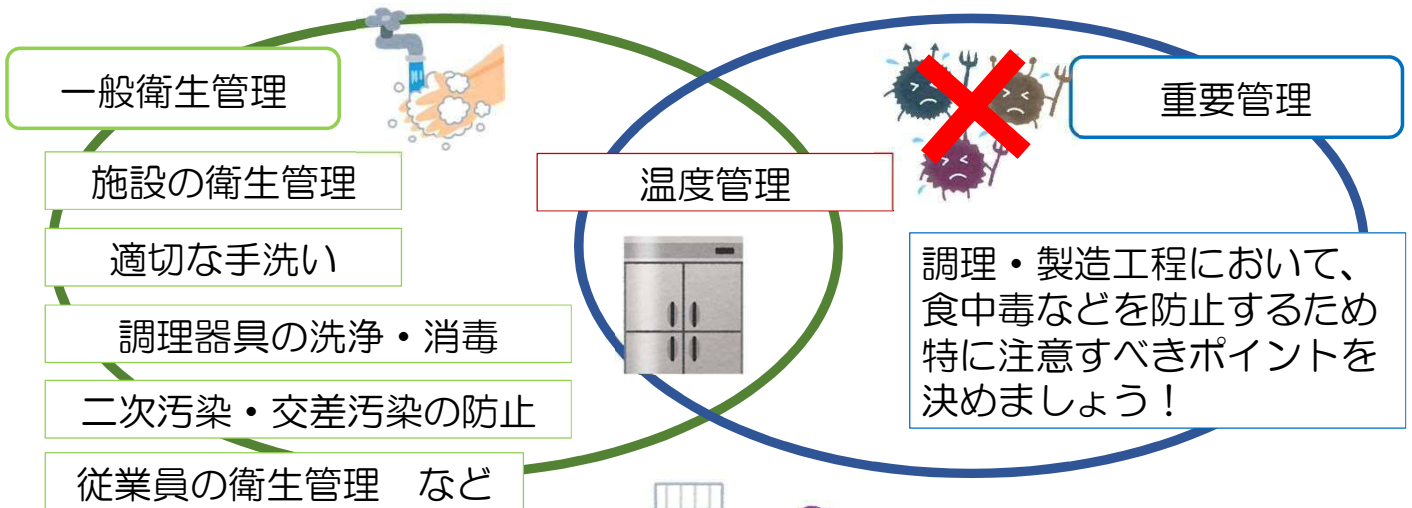
衛生管理計画とは？

食中毒予防三原則（つけない、ふやさない、やっつける）を確実に実施するための方法を決めることです。

つけない

ふやさない

やっつける



ご質問とご答え



Q1 いつから制度化されますか？

A1 法律の公布日（平成30年6月13日）から起算して2年以内に施行することとされていますが、制度の本格導入に向けて、施行後さらに1年間の経過措置期間を設けており、結果として3年間程度の準備期間が設けられています。

Q2 HACCPを実施していなかったらどうなりますか？

A2 保健所から改善指導を受けることとなります。すぐに営業停止になったり、罰則が科されるわけではありません。

Q3 設備投資が必要ですか？

A3 HACCPは工程管理のための手法（ソフト）であり、必ずしも施設・設備（ハード）の整備を求めるものではありません。

Q4 HACCPの認証が必要ですか？また、営業許可の要件になりますか？

A4 認証や承認は必要ありません。事業者が自ら衛生管理計画を作成し、実施し記録をしていただき、保健所等が営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に記録の確認を行います。また営業許可の更新時や届出の際に衛生管理計画を確認することは考えられますが、衛生管理計画は許可の可否の判断基準には含まれません。