

準備はお早めに！

福岡県マスコット  
キャラクター  
「エコトン」



食品を取り扱う  
すべての  
事業者が対象です

# ハサップ 「HACCPに沿った衛生管理」 が制度化（義務化）されます！

※HACCP（ハサップ）とは  
何が食品安全上の問題（危害の原因）  
になるかをあらかじめ分析し、重要な  
工程を重点的に管理する手法です。

この時までに始める  
必要があります

## 義務化までのスケジュール

法改正

義務化

2年以内

経過措置期間

制度本格運用

2018年6月

2020年6月1日

2021年6月1日



## 「HACCPに沿った衛生管理」って何をしたらいいの？

- ①衛生管理計画の作成
- ②計画に沿った作業の実施
- ③作業の記録・確認

衛生管理の「見える化」

イメージ図

衛生管理計画

- ・一般衛生管理
- ・重要管理

一般衛生管理

（冷蔵庫の温度管理、  
施設内の清掃など）

食中毒  
の防止

重要管理

温度・時間の管理 異物の検出

異物混入  
の防止

原料

入荷

保管

加熱

冷却

包装

出荷

主なメリットとして、

- ①業務の効率化や食中毒・異物混入等の防止に役立ちます。
- ②事故、クレーム発生時の速やかな原因究明に役立ちます。
- ③適正な衛生管理の実施を自信を持って説明できます。

具体的な内容は  
裏面をご覧ください



福岡県

# 取り組むべき内容は、事業内容・規模等により異なります

※今後内容が一部変更される可能性があります

事業内容	<p>①小規模事業者 (目安として従業員数が50人未満)</p> <p>②小売のみを目的とした 製造・加工・調理事業者 食肉販売、魚介類販売、 直売のみを行う菓子製造など</p> <p>③提供する食品の種類が多く、変更頻度が 頻繁な業種 飲食店、弁当の製造、 そうざい製造業、給食施設など</p> <p>④一般衛生管理の対応で管理が可能な業種 包装食品の販売、食品の保管、 食品の運搬など</p>	<p>⑤左の②、③、④に該当しない事業者で、 目安として従業員数が50人以上の事業者</p> <p>⑥と畜場</p> <p>⑦食鳥処理場 (認定小規模食鳥処理場を除く)</p>
取り組むべき 内容	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (取り扱う食品の特性等に応じた取組)	HACCPに基づく衛生管理 (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)
作成すべき 衛生管理計画 の内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般衛生管理に関すること</li> <li>・重要管理(製品の安全のため特に重要な 工程)に関すること</li> </ul> <p>※食品等事業者団体が作成した手引書を 基に作成してOK</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一般衛生管理に関すること</li> <li>・コーデックスHACCP7原則に基づく計画</li> </ul> <p>※民間のHACCP認証の取得は必須ではない</p>

## 取り組みの手順

### 手順1

自らの事業内容・規模等について、上の欄のいずれに該当するかを確認します。

### 手順2

製造・加工・調理等する食品の衛生管理計画を作成します。  
この計画には、一般衛生管理に関すること(施設内の清掃、冷蔵庫の温度管理、従事者の健康管理など)や、重要管理に関することについて記載が必要です。  
※食品等事業者団体が作成した業種別手引書(厚生労働省ホームページに掲載)に作成例が示されています。

### 手順3

作成した衛生管理計画を基に、衛生管理に必要な記録用紙(清掃、温度、従事者の健康管理など)を作成します。

### 手順4

衛生管理計画に沿って食品を提供します。また、継続的に記録をつけていきます。

### 手順5

改善すべき点が見つかったら、衛生管理計画を修正し、さらに衛生管理を向上させていきます。

「HACCPに沿った衛生管理」の制度化に関する情報は右のキーワードで検索!



福岡県 HACCP

検索