

# HACCPに沿った衛生管理の導入に向けた準備を進めましょう!!

食品衛生法が改正され、原則すべての食品事業者にHACCPに沿った衛生管理が求められます。

## 2020年6月1日スタート!

(準備期間：2021年5月31日まで)

※ここではHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の流れを紹介します。

### HACCP導入手順

ステップ 1  
手引書の入手

ステップ 2  
計画の策定

ステップ 3  
実行と記録

ステップ 4  
計画の見直し

4ステップで  
導入完了じゃ。



※「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」対象事業者向けの導入手順を示しています。

#### 手引書の入手

- 厚生労働省のHPからダウンロードできます。

HACCP 手引書 業種別

検索



- 県が実施する研修会でも配布しています。

とりネット HACCP研修会

検索

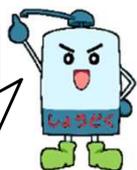


#### 衛生管理計画の策定

- 普段行っている衛生管理の注意すべき点(作業方法やチェックの仕方等)を文字ではっきりと示してまとめたものを作成しましょう。

④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭にさわった後、清掃を行った後・その他( )
		どのように	日食協が推奨の基本の手洗い手順に従って2度洗いを行う
	問題があったとき		作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

まずは、現在行っていることを書いてみよう!



#### 実行と記録

- 衛生管理計画書に従い、定めた作業内容に応じて、日々きちんとできているかチェックし、記録を残しましょう。

焼き鶏	ポテトサラダ	日々チェック	特記事項
良・否	良・否	太郎	4/1 焼鳥が生焼けであるところ、B君に確認したところ、忙しかったので加熱の確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。
良・否	良・否	太郎	
良・否	良・否	太郎	

問題があった時は「否」に○をつけ、問題内容や対処を特記事項に記入しましょう!



#### 計画の見直し

- 定期的な記録の確認などを行い、同じような問題が発生している場合には、対応を検討し計画を見直しましょう。

# HACCP義務化に関する Q&A

## HACCPを実施するのに新しい設備が必要になるの？

HACCPは、施設設備等の整備を求めものではありません。今ある施設設備で取り組む衛生管理です。

事業者団体が作成した手引書を参考に衛生管理計画を作成して実施することで容易に取り組むことができます。



## 手引書の中に、自分の業種がない場合はどうするの？

厚生労働省HPに自分の施設にあう手引書がない場合は、原材料や製造工程等が類似した業種の手引書を参考に取り組んで下さい。

また、お困りの場合はお近くの保健所へご相談ください。



## 衛生管理計画の保健所への届出は必要なの？

HACCPに沿った衛生管理の実施にあたっては、保健所等に届出や承認が必要なものではありません。

施設でのHACCP実施状況については、保健所が通常の立入検査等の際に確認します。

## 農業や水産業もHACCPの対象になるの？

農業や水産業は採取業であり、食品衛生法上の「営業」にあたらないことからHACCPに沿った衛生管理の対象外となります。

個々の事業が採取業に該当するかはコチラより確認してください。



(リンク先：厚生労働省ホームページ)

HACCPに沿った衛生管理の義務化に関するその他よくある疑問についてはコチラを参照してください。



HACCP 制度化 Q&A

検索

## 問い合わせ先

(リンク先：厚生労働省ホームページ)

鳥取市保健所 生活安全課  
中部総合事務所生活安全課  
西部総合事務所生活安全課  
県庁 暮らしの安心推進課

☎(0857)30-8552 FAX(0857)20-3962  
☎(0858)23-3117 FAX(0858)23-3266  
☎(0859)31-9321 FAX(0859)31-9333  
☎(0857)26-7284 FAX(0857)26-8171