

食品衛生法が改正され 新たな取組が必要です！

ハサップ

HACCP

に沿った衛生管理に
取り組みましょう！

令和3年5月31日までに、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

(製造・加工等の従事者が50人未満の事業者等)

(裏面参照)

保健所に

営業の届出

を提出しましょう！

令和3年6月1日以降は、管轄の保健所に「営業の届出」をする必要があります。

(食品衛生申請システムでも申請可能です(現在準備中))

- 既に営業中の事業者は、令和3年11月30日までに届出を行う必要があります。令和3年6月1日以降に営業を開始する場合には、開始日までに届出する必要があります。
- お米の取り扱い規模にかかわらず届出が必要です。
- 「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。

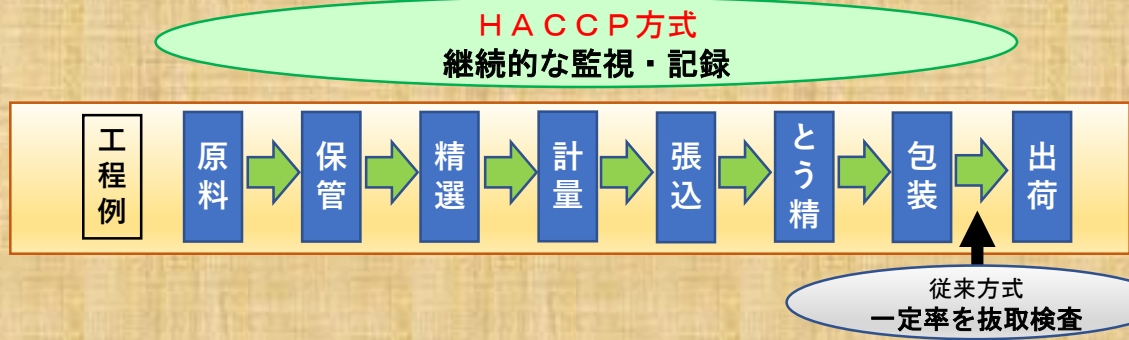
食品衛生監視員、食品衛生管理者の資格要件を満たす方、調理師、製菓衛生師、栄養士等は養成講習会の受講が免除されます。

HACCPに沿った衛生管理に取り組みましょう!

●HACCPとは

原料の受入れから製品の出荷までの各工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を分析し、それらの危害要因を除去又は低減させるため特に重要な工程を管理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

食品規格委員会（コーデックス委員会）が示した「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、実施記録を残すことで、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。

※「7原則」等の取り組みの詳細

ご存じですか？HACCP～さあ、みんなでHACCPに挑戦しましょう♪～

[https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-](https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/haccocoleafletb_24.pdf)

[Shokuhinanzentu/haccocoleafletb_24.pdf](https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/haccocoleafletb_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めます。

※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 政策統括官付穀物課 米流通改善班（電話：03-6744-1392）