**パン類製造事業者向け**

**“HACCPに沿った衛生管理”**

**が制度化されました！**

**「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成30(2018)年６月13日公布）**

HACCP（ハサップ）とは、原料の受入から製品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予測し、危害防止に重要な工程を継続的に

監視、記録する衛生管理手法です。

食品衛生法の改正により、原則として**全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、**

**販売等）**に、一般的衛生管理及び“HACCPに沿った衛生管理”を含む衛生管理計画の作成、実施が求められます。



事業者の規模等により、２つの基準に分かれて

いるよ。

HACCPに沿った衛生管理

　全ての食品等事業者は、衛生管理計画を作成

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP７原則に基づき、食品等事業者自らが、原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理を行う。

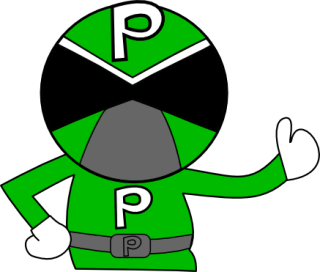
**【対象事業者】**

* 食品を取扱う従業員数が**50人以上**の大規模事業場を有する事業者
* と畜場［と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者］
* 食鳥処理場［食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）］

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

**【対象事業者】**

* 食品を取扱う従業員数が**50人未満**の小規模事業場を有する事業者
* 主に小売販売を行う事業者（菓子の製造販売、食肉・魚介類の販売、豆腐の製造販売　等）
* 飲食店営業者（給食施設も含む）、喫茶店営業者、パン（比較的短期間に消費されるもの）の製造業者、そうざい製造業者
* 調理機能を有する自動販売機で食品を販売する事業者
* 包装食品の貯蔵・運搬・販売を行う事業者
* 食品を分割し、容器包装に小分け販売する事業者



**【HACCP制度化についてのよくある質問】**

Ｑ 制度化されるHACCPは、いつから取組む必要があるの？

Ａ **令和３（2021）年５月３１日までに取組む必要があります。**

Ｑ 制度化にあたり、HACCPの認証を取得しなければならないの？

Ａ HACCPに沿った衛生管理は、**認証や承認の制度ではありません。**

Ｑ HACCPの制度化により、新しい設備を導入しなければいけないの？

Ａ HACCPはソフトの基準であり、**必ずしも施設・設備等の整備を求める**

**ものではありません**。





STEP 1

厚生労働省ウェブページの手引書で、簡単に導入が進められるんだ。

衛生管理計画を作成

手引書に示す衛生管理計画例等を参考に自社（自店）で取り組める

衛生管理計画を作成する。

計画に基づいて実施

確認・記録

　計画をたてた各項目の結果を記録する。

改善点の把握と衛生管理計画への反映

各項目が確実に実施され、記録されているか定期的に振り返る。

改善が必要な場合は、対応を検討し計画を見直す。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（パン類製造事業者向け）





**アレルゲン対策や金属異物対策など特に重要な工程上の管理を設定**

STEP 2

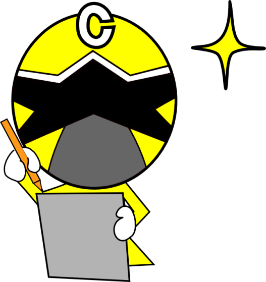
STEP 3

**異常等があった場合、対応した内容を記録する。**



このような衛生管理計画、記録で充分です。





STEP 4

**※“HACCPの考え方を取り入れた衛生管理”の手引書等、HACCP制度化の詳細情報は厚生労働省ウェブページをご覧ください。【検索：HACCP 厚生労働省】**

※HACCPの導入についてお困りの際は、管轄の保健所等にご相談ください。

**県内の保健所等一覧は愛知県のウェブページをご覧ください。【検索：愛知県 保健所】**