

# HACCPに沿った衛生管理が 制度化（義務化）されます

2018年6月に食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品等事業者のみなさんに「HACCPに沿った衛生管理」に取り組んでいただくことが義務づけられました。

## HACCPに沿った衛生管理とは？



HACCPによる衛生管理方法は、事業者の規模や形態に応じて、次のいずれかの取組みが求められます。

裏面で詳しく説明

### HACCPに基づく 衛生管理

HACCPの7原則に基づき、個々の施設で使用する原材料や製造方法等に応じた**計画を作成し、記録**を行う。

一定の従業員や組織を持つ大規模事業者、と畜場など

### HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理

各業界団体が作成した「業種別手引書」を参考に、一般的衛生管理を基本として**計画を作成し、簡単な記録**を行う。

小規模事業者、提供する食品の種類が多く変更が頻繁な飲食店などの業種



衛生管理を  
『見える化』  
することです





HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

『見える化』するためには？



これが『見える化』

## ①衛生管理計画 + ②実施 + ③記録・確認

①衛生管理計画  
を作成する

「原材料の取扱い」や「施設や設備の衛生管理」など、ポイントごとに注意点を明確にし、トラブルが発生したときの対処方法を書き出します。

②実施する

「①衛生管理計画」に沿って日々の衛生管理を実施します。

③記録・確認  
する

実施結果を記録に残し、現場で「①衛生管理計画」に従った管理ができているか確認します。

④振り返る

記録の内容やクレームなどを定期的に振り返り、必要に応じ「①衛生管理計画」を見直すなど、衛生管理の改善を図ります。

キーワードはPDCAサイクル！

Plan(計画) Do(実施) Check(確認) Action(改善)



- 衛生管理計画は、各業界団体が作成した「業種別手引書」厚生労働省HPを参考にして、ご自身で作成することができます。

衛生管理計画手引書

検索

または



- 県では、衛生管理計画作成支援研修会の開催や保健所でHACCPに沿った衛生管理の導入について助言を行っておりますので、不明な点は保健所にお気軽にご相談ください。

岡山県 HACCP

検索

または



**HACCPは取得するものでなく、実施するものです  
まずは衛生管理計画を作成しましょう！**

岡山県・保健所