HACCP 制度化について

HACCP導入

平成３０年食品衛生法改正
↓
令和元年 10 月食品衛生法施行令及び施行規則が改正
・HACCP に沿った衛生管理の制度化、営業許可制度の見直し等の新制度が具体化されされました（令和２年６月１日施行）

・HACCP 導入の移行期間は令和３年６月１日までです！
（事業所の規模等により要求される基準が異なることから、早めにご準備ください。）

HACCP に基づく衛生管理
コーデックスの HACCP7 原則に基づき、計画を作成し管理を行う。
◆食品を取り扱う従事者が 50 人以上の大規模事業者
◆と畜場
◆食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く）

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
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。

◆ 食品を取り扱う従事者が 50 人未満の小規模事業者
◆ 製造施設に併設または隣接した店舗で、大部分を小売販売する事業者
（例：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（学校や病院等の給食施設も含む）、喫茶店営業
◆ そうざいの製造をする営業者
◆ 比較的短期間に消費されるパンを製造する営業
◆ 調理機能を有する自動販売機
◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種
（例：包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等）

この他詳細については、保健所までお問い合わせください。

連絡先

江差保健所　生活衛生課　TEL:0139-52-1053