

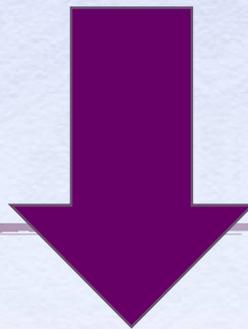
平成28年度第2回 新潟市HACCP普及推進連絡協議会

平成29年3月27日(月)
新潟市保健所 3-1会議室

【1】食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて

HACCP義務化へ!

厚生労働省は、平成28年3月からHACCPによる衛生管理の制度化に向けた検討会を開催し、平成28年12月、検討会の最終とりまとめを公表しました。



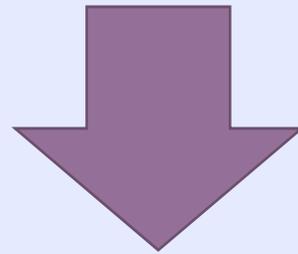
**食品の衛生管理は
HACCPでやらなければいけなくなった!!**

衛生管理についての基本的な考え方

- ① 一般的衛生管理の着実な実施が不可欠
- ② その上で, HACCPによる衛生管理の手法を取り入れる

対象事業者

フードチェーンを構成する食品の
製造・加工，調理，販売等を行う食品等事業者
を対象



製造・加工，調理，販売に関わる
全ての食品等事業者が対象

衛生管理計画を作成

食品等事業者は施設ごとの
一般衛生管理及びHACCPによる衛生管理の
ための「衛生管理計画」の作成をする

HACCPによる衛生管理には、**2つの基準**を策定

2つの基準

	HACCP7原則
基準A	コーデックスのガイドラインで示された HA CCPの7原則を要件 とする衛生管理
基準B	HACCPの考え方に基づく衛生管理(一般 衛生管理を基本 として、業界等の手引書 等を参考に必要に応じて 重要管理点を設 けて管理 する衛生管理)

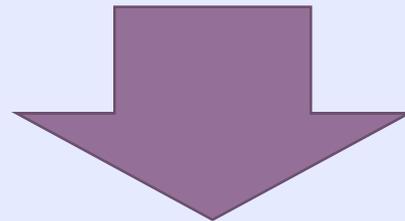
原則は基準A!

小規模事業者や一定の業種等は、基準Bに!

- ◆ 従業員数が一定数以下等の小規模事業者
- ◆ (小規模事業者については、従業員数、出荷量等について考慮すると共に、食品表示法等の他法における取扱いも参考にする)
- ◆ 当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工、調理を行っている事業者
- ◆ 提供する食品の種類が多く、かつ、変更頻度が高い業種又は一般衛生管理による対応で管理が可能な業種等(飲食業、販売業等)、一定の業種等を対象とする。

監視指導について

- ◆ **営業許可手続、立入検査等**の様々な機会を通じて、**衛生管理計画の作成の指導・助言**を行い、**実施状況等を検証**することとすること。



地方自治体の食品衛生監視員は、
営業許可の新規や更新申請時、監視時に
HACCPの取り組み状況を確認することになる