

食品を取り扱う事業者のみなさま へ

ハ サ ッ プ  
**HACCP** のご紹介

令和2年6月1日より、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)は **HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理**を実施することが求められることとなりました。  
1年間の経過措置期間が設けられており本格施行になる**令和3年6月1日**までの導入が必要です。厚生労働省等が提供する手引書などが導入の参考になります。

**HACCP** とは？

*Hazard Analysis and Critical Control Point*  
危害 分析 + 重要 管理 点

食品等事業者自らが  
**危害要因(食中毒菌汚染や異物混入等)を分析**して、  
それを除去又は低減させるために  
全行程(原材料の入荷から製品の出荷まで)の中で  
**特に重要な工程を管理**(継続的に監視・記録)し、  
製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法。



**HACCP** に沿った衛生管理とは？

HACCP に基づく衛生管理	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
<p><b>HACCP7原則</b>に基づき、事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 大規模事業者</li> <li>◇ と畜場 (と畜場設置者/管理者、と畜業者)</li> <li>◇ 食鳥処理場 (食鳥処理業者 ※認定小規模業者を除く)</li> </ul>	<p>取り扱う食品の特性等に応じ各業界団体が作成する手引きを参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。</p> <p>【対象事業者】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>◇ 小規模な営業者等                             <ul style="list-style-type: none"> <li>① 食品等の取扱いに従事する者が50人未満。</li> <li>② 製造・加工した食品の全て又は大部分を併設又は隣接する店舗で小売販売。(菓子・豆腐製造販売、食肉・魚介類販売等)</li> <li>③ 飲食店・喫茶店営業その他の食品調理(惣菜・パン製造業)。学校・病院等の営業以外の集団給食施設。調理機能付き自販機。</li> <li>④ 容器包装に入れられ又は包まれた食品のみを貯蔵・運搬・販売。</li> <li>⑤ 食品を分割して容器包装に入れ、又は包み小売販売。</li> </ul> </li> </ul> <p>※ “HACCP に基づく衛生管理” を実施しても良い</p>

**注意** 「一般的な衛生管理(※)」も行うことが大前提です。加えてHACCPに沿った衛生管理により、「一般的な衛生管理」では除去できない危害要因について改善します。  
(※): 食品衛生責任者等の選任、従事者・施設・設備等の衛生管理、使用水等の管理、ねずみ・昆虫対策、廃棄物・排水の取扱い、検食、情報提供、製品の回収・廃棄、運搬、販売、教育訓練など

# HACCP 7 原則(12 手順) とは？

- 手順①：HACCP チームの編成**
- 手順②：製品についての記述**  
原材料、特性、包装、賞味/消費期限は？
- 手順③：意図する用途の特定**  
製品の用途、想定する消費者は？
- 手順④：製造工程一覧図の作成**  
原材料の受入から出荷までの全工程は？  
設定する温度や時間は？
- 手順⑤：製造工程一覧図の現場確認**  
実際に行われている作業を現場で再確認。

現場の実態把握  
管理対象となる製品と

**手順⑥【原則 1】 危害要因の分析 “HA”**  
工程ごとに潜む危害要因(有害な微生物、化学物質、異物)と重大性は？その制御手段は？

**特に嚴重に管理すべき工程を決定し、監視方法・対処法等を決める。**

- 手順⑦【原則 2】 重要管理点 “CCP” 決定**
- 手順⑧【原則 3】 管理基準の設定**
- 手順⑨【原則 4】 モニタリング方法の設定**
- 手順⑩【原則 5】 改善措置の設定**

これらを繰り返し行い、  
少しずつ内容を向上させ、  
**継続的に改善**していくことが重要です！

**実施の記録、検証、改善**

- 手順⑪【原則 6】 監視方法や対処法等の有効性を検証する方法の設定**
- 手順⑫【原則 7】 管理状況の記録の保持**



## HACCP 導入の手引き等



◇ **HACCP 入門のための手引書**  
中小規模の食品製造事業者の皆さんが HACCP に取り組むきっかけとなるよう厚生労働省が作成した参考書。乳・乳製品編、食肉製品編、清涼飲料水編、水産加工品編、容器包装詰加圧加熱殺菌食品編、大量調理施設編、漬物編、生菓子編、焼菓子編、豆腐編、麺類編がある。



◇ **HACCP に基づく衛生管理のための手引書**  
**HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書**  
事業者が HACCP に沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、(公社)日本食品衛生協会ほか様々な食品関係団体が作成した業種別手引書で、厚生労働省が内容を確認済みのもの。農林水産省委託事業で作成された手引書も含む。



◇ **食品衛生管理記録簿**  
新潟県では HACCP の導入を支援しており、“ HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書” に基づいて(公社)新潟県食品衛生協会が分かりやすく作成した「食品衛生管理記録簿」の活用を推奨しています。  
【 問い合わせ先：上越食品衛生協会 TEL 025-523-1195 】



一般財団法人 上越環境科学センター

〒942-0063 新潟県上越市下門前 1666 番地

TEL : 025-543-7664      FAX : 025-543-7882

E-mail : (総合) info@jo-kan.or.jp      URL : <https://www.jo-kan.or.jp>

HACCP 制度や衛生管理についてのお問合せは、検査3課 勝島・高原 まで