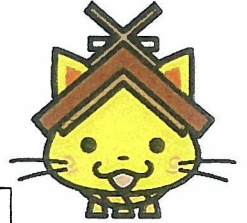


# HACCPに沿った衛生管理が 制度化されました

平成30年6月に公布された食品衛生等の一部を改正する法律では、原則として全ての食品等事業者の皆様「HACCPに沿った衛生管理」に取り組んでいただくことが盛り込まれています。

## 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、以下のいずれかの取組みが求められます。



島根県観光キャラクター  
「しまねっこ」  
島観連許諾第5689号

### HACCPに基づく衛生管理

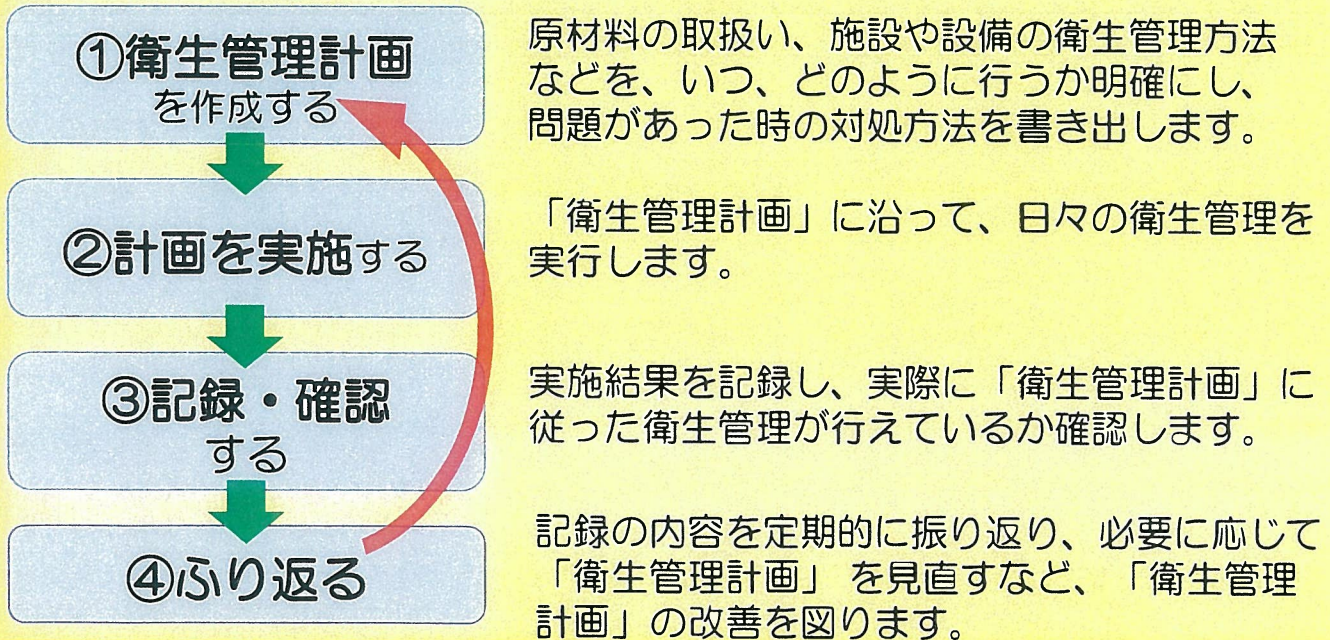
→コーデックスのHACCP7原則に基づく衛生管理を行う  
(対象事業者) 一定の従業員や組織を持つ大規模事業者、と畜場など

## HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

(対象事業者)

- ・小規模事業者
- ・提供する食品が多く変更頻度が頻繁な飲食店、給食施設、そうざい、弁当の製造等
- ・当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(菓子の製造販売、食肉、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ・一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？



衛生管理計画については、各業界団体が作成した「業種別手引書」が厚生労働省のHPで公開されています。詳しくは

[衛生管理計画手引書](#)

[検索](#)

保健所では、衛生管理計画の作成について助言を行っておりますので、不明な点については、お気軽にご相談ください。

