

ハサップ HACCPの目的を 正しく理解して 早期の導入を。



HACCPとは

1960年代に米国がアポロ計画遂行時に宇宙食の安全性を確保するために開発した衛生管理手法です。

Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字からとったもので、「危害要因分析と重要管理点」と訳されています。

つまり、どの段階で微生物や異物混入が起きやすいかという危害要因をあらかじめ予測・分析して被害を未然に防ぐ工程管理の手法です。

※本ページは、資料作成時の情報をもとに制作しています。

2018年6月13日に「HACCP制度化」を含む食品衛生法等の一部が改正されました。これにより、すべての食品事業者に対し2021年6月からHACCPの導入が義務化されました。

HACCP制度化の目的

この制度化の対象者は食品の製造・加工、調理、販売等にかかわる**すべての食品等事業者**です。この制度化によって求められるのは「HACCP認証の取得」ではなく、**衛生管理を“見える化”する事**です。

これが「見える化」!!

①衛生管理計画 + ②実施 + ③確認・記録

① 衛生管理計画を作成する

今、取り組んでいる衛生管理(手洗い・清掃方法等)と、メニューに応じた衛生管理の注意点(冷蔵する、加熱する)を明確にする。

② ①を実施する

③ ②を確認・記録する

そんなに
難しくは
ないかなあ



HACCPに沿った衛生管理の運用基準

旧基準A

HACCPに基づく衛生管理

大手食品製造事業者、と畜場、食鳥処理場

旧基準B

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理(弾力的な運用)

小規模事業者、提供する食品の種類が多い業種
(飲食店、給食施設、惣菜・弁当製造業、食品運搬・保管業、包装食品販売業など)

ほとんどの事業者はこちらに該当

※旧基準Aと旧基準Bという呼称は、現在それぞれ「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と言い換えられています。