HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理は義務化されています！

食品衛生法が改正され、令和３年６月１日から原則、全ての食品等事業者は「ＨＡＣＣＰに沿った衛生管理」に取り組む必要があります。

具体的には、衛生管理計画を作成し、その実施状況について毎日、記録が必要です。

詳しくは　広島市　HACCP　で検索。

「60秒でわかる！飲食店のHACCP導入」動画掲載



HACCPをするとどんなメリットがあるの？



HACCPに基づき記録をすることで、食中毒や異物混入を防ぐことができます。

また、HACCPは世界基準であるため、輸出や取引条件で必須となるケースが多く、導入により信頼性を高めることがあります。



HACCPに沿った衛生管理を行わなかったらどうなるの？



まずは保健所から、口頭や書面での改善指導を行います。

改善されない場合は、営業禁停止や許可取消の行政処分※1が下されることがあります。これに従わずに営業した場合は、拘禁刑又は罰金※2に処される可能性があります。



※１　食品衛生法第６０条

※２　食品衛生法第８３条

広島市保健所　食品指導課　☎082-241-7404



なぜHACCPが義務化されたの？



HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）は、食品の安全性を確保するための国際的な衛生管理手法であり、従来、日本では厚生労働省が示したガイドラインに基づき、各都道府県が条例や基準の一部として取り入れてきました。

平成30年（2018年）食品衛生法の改正により、事業者が守るべき衛生管理の基準を厚生労働省が全国一律で定めることになり、その中で「HACCPに沿った衛生管理」が新たに必須の仕組みとして位置づけられました。

具体的にはどうすればいいの？

①衛生管理計画 ＋ **②実施** ＋ **③記録・確認**

① 衛生管理計画を作成しましょう。

・今取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（加熱する、冷却する等）を明確にする。

② 衛生管理計画を実行しましょう。

③ 実行した内容を記録・確認しましょう。

④ 記録を基に衛生管理計画を見直しましょう。



◎ 完璧を目指さなくても大丈夫！続けることが大事です！

詳細な内容等については、厚生労働省ホームページに掲載されている手引書や広島市ホームページを参照しましょう。　（ページ番号１０１４２１２）