

令和 2 年 6 月 1 日施行

『HACCPに沿った衛生管理』が制度化されました。

食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品関連事業者に『HACCPに沿った衛生管理』の実施が求められることとなりました。以下のいずれかの基準が適用されます。

基準	対象事業者
<p>HACCP の考え方を 取り入れた衛生管理</p> <p>各業界団体が作成した 手引書を参考に 衛生管理を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none">○ <u>小規模事業場</u> (一つの事業所において、食品の取扱いに従事する者の数が <u>50 人未満の事業場</u> (雇用形態に関わらず含めた人数))○ <u>食品を製造又は加工する施設に 併設され、又は隣接した店舗で小売販売する</u> 営業者 (例) 菓子の製造販売、食肉・魚介類の販売等○ <u>飲食店営業、喫茶店営業等、食品を調理する</u> 営業者 (例) 飲食店、給食施設、パン*製造、そうざい製造 調理機能付き自動販売機等 ※おおむね 5 日程度の消費期限のもの○ <u>容器包装に入れられた食品を貯蔵、運搬、販売する</u> 営業者○ <u>食品を分割し、容器包装に入れ、販売する</u> 営業者 (例) 米屋、コーヒーの量り売り、青果商、青果卸売等○ 食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者)
<p>HACCP に基づく 衛生管理</p> <p>コーデックスの HACCP 7 原則 12 手順に基づき、 衛生管理を行う。</p>	<ul style="list-style-type: none">○ <u>「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」の 対象ではない</u> 営業者 (上記以外の営業者)○ と畜場 (と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者)○ 食鳥処理場 (食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く))

【お問合せ先】

八戸市保健所 衛生課

住所：八戸市田向 3 丁目 6-1 TEL:0178-38-0720 FAX:0178-38-0737

「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」手引書抜粋（63／110 業種 R5.6.20 時点）

No	手引書	No	手引書
①	小規模な一般飲食店	③⑧	卸売市場 水産物仲卸業
②	食品添加物製造	③⑨	水産物小売業
③	食品添加物製造（ガス充填）	④①	食肉販売業
④	機械製乾めん・手延べ干しめん製造	④②	食肉処理業
⑤	納豆製造	④③	ウスターソース類
⑥	漬物製造	44	医療・福祉施設が対象のセントラルキッチン
⑦	豆腐製造（豆腐・豆乳・おから編）	④⑤	みそ製造
⑧	生めん類製造	④⑥	ソフトクリーム販売（飲食店）
⑨	米粉等製造	④⑦	青果物卸売業
⑩	魚肉ねり製品製造	④⑧	青果物小売業
⑪	スーパーマーケット	④⑨	青果物仲卸
⑫	清涼飲料水製造	⑤⑩	牛乳宅配
⑬	しょう油製造	⑤①	こんにゃく
⑭	しょうゆ加工品	⑤④	アイスクリーム
⑮	パン類製造	⑤⑤	コップ販売式自販機
⑯	低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品 （殺菌温度が 100℃以下の密封食品）	⑤⑥	コンビニエンスストア（簡易な調理）
⑰	冷蔵倉庫	⑤⑧	そば製粉
⑱	菓子製造	⑥①	エキス調味料製造
⑲	食酢製造	⑥②	乾し椎茸の小分け、加工
⑳	氷雪製造	⑥③	削り節の製造
㉑	清涼飲料水製造（ミネラルウォーター類）	⑥⑤	破碎米及び精製再調整品の製造
㉒	とう精及び米穀販売	⑥⑦	農産物直売所
㉓	とう精及び米穀販売	⑥⑧	酒類製造
㉔	旅館・ホテル向け（飲食店）	⑥⑨	マーガリン類・食用精製加工油脂
㉕	干しいも製造	⑦①	豆腐（油揚げ・おからドーナツ等）
㉖	惣菜製造	⑦②	玉子焼き製造
㉗	ハム・ソーセージ・ベーコン製造	⑦③	食品流通（加工食品卸業）
㉘	多店舗展開する外食事業者向け（飲食店）	⑦④	コーヒー製造
㉙	煮豆製造	⑦⑤	はちみつの瓶詰等の製造
㉚	牛乳・乳飲料製造	⑦⑨	魚介類競り売り業（産地市場利用者）
㉛	鶏卵選別包装施設・液卵製造施設	⑧⑤	黒にんにく製造
㉜	卸売市場 水産物卸売業	94	水産加工業者

No に『○』がついている手引書は、八戸市保健所にて冊子を配布しています（数に限りがあります）。ご利用の際は、衛生課窓口までお越しください。

上記の手引書は、厚生労働省ホームページにて公開されています。

閲覧やダウンロードは下記URLをご利用ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html