

すべての食品事業者の皆様へ

HACCPに沿った衛生管理をお願いします

食品衛生法の改正により、令和3年6月から、原則すべての食品等事業者は、その規模や形態に応じて、次のいずれかの取組みが求められます。

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)

食品を取り扱う従業員が50人以上の事業所を有する事業者、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)

- ・飲食店、給食施設、パン、そうざい製造業者
- ・包装済み食品を販売する事業者
- ・食品を小分けし販売する事業者（米屋、コーヒーの量り売り、青果商、青果卸売り等）
- ・小規模事業者（食品を取り扱う従業員が50人未満の事業者）



①衛生管理計画
を作成する

原材料の取扱い、施設や設備の衛生管理方法などを、いつ、どのように行うかなどを書き出します。

②計画を実行する

「衛生管理計画」に沿って、衛生管理を実行します。

③チェック表に記録する

実施結果を記録し、実際にえているか確認します。

④ふり返る

記録の内容を定期的に振り返り、必要に応じて見直すなど、「衛生管理計画」の改善を図ります。



詳しくは
こちら

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」を参考としてください。

※ 厚生労働省のHPで公開されています。

厚生労働省 業種別手引書

検索



HACCPに関する御相談は、管轄の保健所にお問い合わせください。

村山保健所/ 023-627-1185 最上保健所/ 0233-29-1261 置賜保健所/ 0238-22-3740 庄内保健所/ 0235-66-5664

※山形市内の営業者は、山形市保健所（023-616-7280）へ

山形県