

HACCP義務化 準備OKですか??

その悩み、
KLSC(北九州生活科学センター)
が解決のお手伝いしま



まだまだ先の話じゃろ!



HACCPって難しそうなんだけど。

どこから手をつけた
らいいのかな?



平成30年6月に改正食品衛生法が公布され、原則としてすべての食品等事業者に「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。令和元年11月までに関係政省令が公布され、令和2年6月1日から施行されます。(1年間経過措置期間有り)

公益財団法人北九州生活科学センター (KLSC) (厚生労働大臣登録検査機関)
〒804-0003 北九州市戸畑区中原新町1番4号

TEL 093-881-8282 FAX 093-881-8333

福岡事業所

〒812-0044 福岡市博多区千代1丁目2番4号 福岡生活衛生食品会館4F

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002

HACCPに既製品はありません。

食品事業者それぞれに適した**HACCP**を柔軟に構築し運用していかないとはいけません。

KLSCは、福岡県HACCPアドバイザー及び衛生管理プランニングセミナーの講師等の実績がありますので、事業者の皆様の実情をしっかりと理解し、皆様に適した**HACCPプラン構築のアドバイス**を行って参ります。

厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」（一部抜粋）より

Q HACCPに沿った衛生管理に関する制度改正はいつから取り組まなければならないのですか。

A HACCPの制度化については、令和2年6月1日から施行することとされました。制度の本格導入に向けて、施行後さらに1年間の経過措置期間があることから、令和3年6月1日までに取り組まないといけません。

Q HACCPに沿った衛生管理の認証を受けないといけないのですか。また、営業許可の要件になるのですか。

A HACCPに沿った衛生管理は、認証や承認の制度ではありません。実施状況については、保健所の職員が立入検査等の際に、計画の作成や実践がなされているかをチェックします。衛生管理計画は許可の可否の判断基準には含まれません。

Q どのような事業者が「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者になるのですか。

A 対象となる事業者は、
①小規模な製造・加工事業者（50人未満）
②小売販売のみを目的とした菓子などの製造・加工事業者
③提供する食品の種類が多く、変更が頻繁な飲食店等の業種等です。