

食の安全サポーター情報配信（令和元年11月26日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。
今回は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」についての情報を発信します。

令和3年6月までにHACCPに沿った衛生管理の導入が必要です

平成30年6月に食品衛生法が改正され、令和3年6月1日までに「HACCPに沿った衛生管理」の導入が食品等事業者を対象に制度化されました。食品等事業者の規模に応じて取り組むべき衛生管理は変わりますが、50人未満の小規模事業者は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の導入が必要となります。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

食品を取り扱う従事者が50人未満の事業者等が対象になります。各業界団体が作成した「業種別手引き書」を参考に、一般的な衛生管理を基本に計画を作成し、それにそって日々の衛生管理を行い、簡単な記録を付けることです。

岡山県ではスムーズに導入できるよう

次のような取り組みをしています



©岡山県「ももっち・うらっちと仲間たち」

HACCP 相談窓口

県内の事業者の方を対象に、保健所の窓口以外に、専用相談窓口を開設しています。
(岡山市、倉敷市の方は市保健所にご相談ください)

Tel : 086-246-6261 利用時間：平日9時～16時（12時～13時は除く）

窓口では、次のような相談が可能です。

- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について詳しく聞きたい。
- ・ 具体的に何に取り組んでいいかわからない。
- ・ 衛生管理計画の作成助言がほしい。など



©岡山県「ももっち」

HACCPの導入研修会

岡山県では、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について随時研修会を行っております。
研修会の日程については、県HPに掲載しておりますので、ご確認ください。

(HACCPに沿った衛生管理について、もっと詳しく知りたい方はこちらから)

○岡山県のホームページ <http://www.pref.okayama.jp/page/detail-3212.html>

○厚生労働省ホームページ(HACCPについて) https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

○業種別手引き書 https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_0001.html