

お得意先様御中

令和3年6月1日より義務化の

HACCP（ハサップ）について、みなさんご承知ですか？

令和3年6月1日よりすべての食品事業者が HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の実施が義務付けられました。食中毒汚染、異物混入等が起きない様に安全性を確保しようとする手法です。すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売）に適用です。

菓子製造に関わる人が50人以上の工場の場合、HACCP（ハサップ）を取り入れて衛生管理を行わなければなりません。

50人以下の場合は下記の様になります。

HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた衛生管理 『厚生労働省』

- ① 業界団体が作成する手引書を熟読して自店での危険要因を理解する。 ※下記参照
- ② 手引書のひな型を利用して衛生管理計画と必要に応じて手順書を準備する。
- ③ ②の準備した物を従業員に周知する。
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の状況を記録。
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保管。
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書を見直す。

※ 50人以下の小規模事業者は①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準と HACCP に沿った衛生基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。『厚生労働省』

留意事項 厚生労働省ホームページより以下抜粋

- 今回の HACCP に沿った衛生管理の制度化は、衛生管理の手法（ソフト）に関するものであるため、施設の設備（ハード）の新設や変更は必要ありません。
- 衛生管理の実施状況については、これまでと同様に、営業許可の更新時や保健所による定期的な立ち入り等の機会に食品衛生監視員が確認を行います。新しい制度ですので当面の間は、導入支援・助言が中心となります。分からない点は食品衛生監視員に相談しながら進めて下さい。
- 第三者認証の取得は義務ではありません。
- 罰則の適用については、これまでの制度から変更はありません。通常は、以下のような流れになります。
 - ・衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導が行われます。
 - ・改善が図られない場合、営業の禁止等の行政処分が下されることがあります。
 - ・行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

※ HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書
全日本菓子協会/全国菓子工業組合連合会/全国和菓子協会/（一社）日本洋菓子協会連合会
協同組合 全日本洋菓子工業会

管轄の保健所等と良く相談の上、今まで以上に衛生管理にご留意の上、美味しいお菓子を作ってください。