

致各位食品等经营者



致力于推进符合 HACCP标准的 卫生管理!

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint
(危害要因) (分析) (关键) (控制) (点)



为应对国内饮食环境变化及国际化需求，确保饮食安全，日本于2018年修订了《食品卫生法》。

伴随此次修订，从**2021年6月1日**开始，原则上要求所有食品等经营者实施“符合HACCP标准的卫生管理”。

请大家参照本宣传册，推进“符合HACCP标准的卫生管理”。

何为HACCP



熊先生
(熊先生烘焙店店主)

哎哎，虎先生，听说HACCP将成为一种法律义务，那“HACCP”到底是什么啊？。

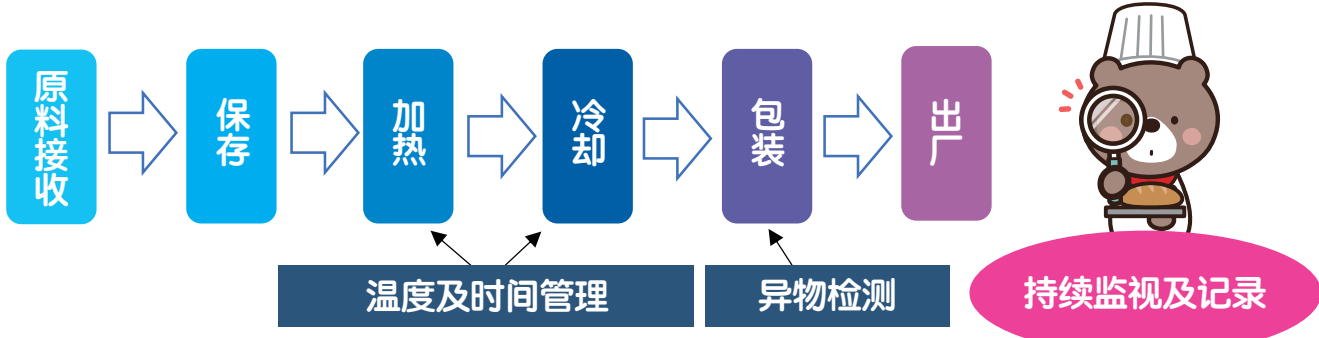


虎先生
(保健所的食品卫生监视员)

HACCP是20世纪60年代为实现太空食品安全管理而开发出来的一种卫生管理方法哦！我给你详细说明一下吧。

★何为HACCP?★

取 Hazard Analysis(危害要因分析) and Critical Control Point(关键控制点)的首字母，这种卫生管理方法要求食品等经营者从原料接收到产品出厂，在所有工序中都要把控食物中毒细菌污染及异物混入等的“危害要因(Hazard)”，同时去除、减少危害要因，对特别重要的工序严加管理，确保产品安全性。



换言之……
就是在处理食品的工序中，考虑“哪里”“存在什么危险”，为确保食品安全，集中管理重要工序的卫生管理方法。

【12大步骤与7原则】

HACCP中遵照12大步骤，其中步骤6到步骤12尤为重要，被称为“HACCP7原则”。



一直以来，各都道府县等依照厚生劳动省提出的行动指南，将HACCP作为条例规定标准的一部分。2018年，伴随《食品卫生法》的修订，厚生劳动省规定的全国统一标准开始适用于经营者，成为经营者应遵守的卫生管理标准。其中，“符合HACCP标准的卫生管理”成为一种法律义务，更加明确地要求经营者实施HACCP。



HACCP好像挺难的。我能行吗……？

此次实现制度化的“符合HACCP标准的卫生管理”的内容对于小型食品等经营者来说也能轻松实施哦！你就放心吧。



经营者需要实施哪些事项?



经营者需要做什么?



经营者应实施的事项如下所示。简言之，就是将之前实施的卫生管理等制成书面计划。

经营者实施事项

① 按照以下2个标准，制作“卫生管理计划”，并传达到每一位员工。

【一般卫生管理】	
1. 选任食品卫生负责人等	8. 实施食品检验
2. 设施的卫生管理	9. 提供信息
3. 设备等的卫生管理	10. 回收、废弃
4. 使用水等的管理	11. 搬运
5. 老鼠及昆虫对策	12. 销售
6. 废弃物及排水的处理	13. 教育训练
7. 食品及添加物处理人员的卫生管理	14. 其他

【符合HACCP标准的卫生管理】
1. 分析危害要因
2. 决定关键控制点
3. 设定管理标准
4. 设定监测方法
5. 设定改善措施
6. 设定验证方法
7. 制作记录
※小型经营者可按照由行业团体制作、经厚生劳动省确认的指南进行应对。

- ② 根据需要制作步骤书
步骤书：规定清扫、清洗、消毒及食品处理等的具体方法。
- ③ “记录”并“保存”卫生管理的实施情况
- ④ 定期回顾“卫生管理计划”及“步骤书”的效果，根据需要修改内容



符合HACCP标准的卫生管理具体是指什么?

经营者根据设施规模等，自行决定并实施卫生管理。
要实施“基于HACCP的卫生管理”或“引入HACCP理念的卫生管理”。



符合HACCP标准的卫生管理 需要实施以下任一卫生管理

● **基于HACCP的卫生管理**
对象：大型经营者、屠宰场、肉食处理厂（认证小规模食用禽类处理业者除外。）
卫生管理：依照P2-3所示的HACCP7原则实施的卫生管理

● **引入HACCP理念的卫生管理**
对象：小型经营者等(详情查看下页)
卫生管理：参考由各经营者团体制作、经厚生劳动省确认的【指南】实施的卫生管理。

厚生劳动省的HP上现已公布各种业务类型的指南！

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



以下经营者需要实施一般卫生管理，但无需实施符合HACCP标准的卫生管理。
①食品或添加物的进口业务 ②仅从事食品或添加物的储藏或运输业务（但是，冷冻、冷藏仓库业除外。） ③常温下长期保存也不会因腐烂、变质或其他质量劣化等造成食品卫生方面危害的包装食品的销售业务 ④非经营性的供餐设施中，每次提供的餐数不足20餐 ⑤可视为农民、渔民所进行的拾取作业一环的行为 等

需要实施哪种卫生管理？



熊先生烘焙店是制作面包并进行面对面销售的。要实施哪种卫生管理呢？



请查看流程图。

START !!

从事食品加工的人数不足50人的工厂

Yes



No



从事包装食品的储藏、搬运、销售的经营
者

Yes



No



将制造/加工的食品在相邻的店铺内销
售，或将食品分割包装后销售

Yes



No



符合餐饮店经营、咖啡店经营、短期消
费的面包制造、熟食制造、自动贩卖
机、供餐设施

Yes



No



您要实施的是……

● 引入HACCP理念的
卫生管理



根据所经营的食物及业务类型，参照“引入HACCP理念的卫生管理指南（刊载于厚生劳动省HP）”，制作“卫生管理计划”！

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



您应推进……

● 基于HACCP的卫生管理

※需要遵照P2-3所示的HACCP7原则实施卫生管理。详情请咨询保健所。



也就是说熊先生烘焙店有5名员工，所以需要实施“引入HACCP理念的卫生管理”，对吧！

经营者应实施的事项如下所示。简言之，就是将之前实施的卫生管理等制成书面计划。

经营者应实施的事项如下所示。简言之，就是将之前实施的卫生管理等制成书面计划。



常见问题



想要开始实施符合HACCP要求的卫生管理，需要新设备等吗？

符合HACCP要求的卫生管理是一种卫生管理方法。基本上不需要新增或更改设施及设备哦！



卫生管理的实施情况由谁来确认呢？

保健所的食品卫生监视员会借营业执照实地检查等机会，对大家制作的“卫生管理计划”及其“实施情况”进行确认！



如果不实施符合HACCP要求的卫生管理会怎样？

如果卫生管理实施不完善，首先会进行口头或书面的改善指导。如仍未改善，则有可能受到停业整顿等行政处分。如果经营时不遵守相关卫生管理规定，还有可能被判刑并处以罚款。



其他还需要做什么？

原则上需要选任食品卫生负责人！



符合下列任一条件者可以成为食品卫生负责人。

- 符合食品卫生监视员、食品卫生管理人员资格要件者
- 厨师、制果卫生师、营养师、船舶厨师等
- 曾在经都道府县知事等认可的养成讲习会等接收培训者

食品卫生负责人的应尽事宜如下所示。

- 食品卫生负责人要定期参加以深入学习为目的的讲习会（实务讲习会），掌握新知识。
- 食品卫生负责人要根据经营者的指示，负责卫生管理。另外，要根据需要向经营者提出意见。经营者要尊重食品卫生负责人的意见。

