

# HACCP(ハサップ)の推進に向けて

制度化の対象：製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者

HACCPに基づく衛生管理 (基準A)従業員50人以上	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 (基準B)従業員50人未満
WHOが設置したCodex(コーデックス)委員会 が定めた国際基準に則り、食品事業者自ら が衛生管理の計画を作成し、管理を行う。	各業界団体が作成する手引書を参考に、簡 略化されたアプローチによる衛生管理を行う。
<p><b>対象施設</b></p> <p>① 大・中規模製造施設 ② と畜場、食鳥処理場</p> <p>(例) ・ 大手の牛乳・乳製品製造工場 ・ コンビニ、スーパーに納品する 菓子、弁当・そうざいの製造工場 など 約800施設</p>	<p><b>対象施設</b></p> <p>小規模事業者</p> <p>(例) 街中の飲食店、菓子店、 コンビニ、食肉・魚介類の販売店 など 約7万9200施設</p>

## 県内全施設HACCP導入への取り組み

	令和元年度	令和2年度 (法施行)	令和3年度 (経過措置期間終了)
取り組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>モデル施設の育成</li> <li>制度化の周知</li> <li>講習会等開催による事業者支援</li> <li>業界団体の手引書の紹介</li> </ul> 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>許可申請や監視時の導入に向けた指導強化</li> <li>未導入施設を対象にした講習会、個別相談会の実施</li> <li>モデル施設の活用</li> </ul> 等	<ul style="list-style-type: none"> <li>未導入施設に対する監視強化と指導</li> </ul> 等
目標 導入施設数 (対象施設)	500施設 (基準A)	4万施設 (基準A及びB)	8万施設 (基準A及びB)