

# 食鳥検査情報紙

(令和元年度 NO. 47 )

彩の国  埼玉県



埼玉県食肉衛生検査センター 食鳥検査担当 発行

## HACCP が義務化ってどうしたらいいの？

平成 30 年 6 月 13 日、「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、HACCP が義務化されることになりました。この改正は、公布から、2 年以内に施行されます。

食鳥処理場の皆さんに義務付けられた主な内容

- ① **衛生管理計画**を作成
- ② ①を**実行**
- ③ ②を**記録・振り返り**

### 【作成が必要な書類】

- 1 食鳥処理の工程図 (P20 参照)
- 2 食鳥処理工程の分析結果 (P23 参照)
- 3 衛生管理計画 (P31:様式(1)-1、P39:(3)-1)
- 4 衛生管理記録表 (P33:様式(2)-1、P41:(4)-1)

手引書の様式集を活用して、作成しましょう。

厚生労働省の HP からダウンロードできます。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000490801.pdf>

## 【取り組み方】

### 手引書を参考に組み組みましょう

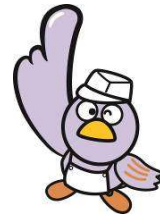
- 1 5Sと衛生管理を理解する。
- 2 処理工程における危害要因と管理方法を理解する。
- 3 計画を作り、記録して内容を確認する。

## 【用語解説】

- ・ HACCP（ハサップ）ってなに？  
HACCPとは、生鳥または食鳥とたいの搬入から、食鳥肉の出荷・販売までに「何が危害の原因となるか」を明らかにし、その「重要な管理項目」を管理することで、食鳥肉の安全を確保する衛生管理の方法です。
- ・ 衛生管理計画ってなに？  
現在おこなっている衛生管理を見える化（文書化）することです。  
衛生管理や工程についてマニュアル化し、実行したら記録、確認しましょう。
- ・ 5Sってなに？  
食品の安全を確保していく上で基本となる活動です。整理、整頓、清掃、清潔、しつけ（習慣化）の頭文字のSから5Sと言います。

**※ 手引書は再配布できません。**

紛失にご注意ください。



埼玉県のマスコット「コバトン」

埼玉県食肉衛生検査センター 食鳥検査担当  
〒338-0001 さいたま市中央区上落合5-18-24  
TEL 048-853-7871 FAX 048-853-7872  
E-mail p537871@pref.saitama.lg.jp