



雪が降ったり暖かくなったり体を崩しやすい時季です。体調には十分気をつけてください。体調も記録を行い管理することにより、食中毒を防ぐ一手となることがありますよ！

▼ 原則全ての事業者「HACCP に沿った衛生管理」を制度化

これまでの一般的衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施が、原則として全ての食品等事業者に求められます。 ※ 今回の制度化において認証の取得は不要です。

「HACCP に沿った衛生管理」って、難しそう…
結局 何からはじめればいいのか分からない



① HACCP に基づく衛生管理

…コーデックス HACCP に沿った衛生管理(7 原則 12 手順)

② HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 ※

…3 つのルールに従った衛生管理

※企業の規模や業種によって①の衛生管理が難しい場合の運用方法

< 取り組み例 >

1. ルールを決める

製造する際の手順を決め、
その手順や基準を文書化する

煮物を作る際は、
全ての食材を入れてから
〇分以上加熱すること。



2. ルールを実行する

手順に従い実行し、
決めた基準を守る

タイマーを使用し、
加熱時間を測定する。



3. 記録をつける

後日、当時の状況が把握できるように
実行したことを記録する

温度記録表に加熱時間を記入する。

業種ごとの詳しい「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」が厚生労働省のHP で公開されています。ぜひ参考にしてください。

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

お気軽にお問い合わせ下さい。

お問合せ先

マイラボHPはこちら！

人と食のために
マイラボ食品検査センター

〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7756番地5

TEL 059-379-0077

FAX 059-367-7610

SUZUKA 株式会社スズカ未来

