



「HACCPに沿った衛生管理の実施」は順調ですか？ ～食品衛生法改正に伴う監視指導について～

食品衛生法等の一部を改正する法律が令和3年6月1日からは完全施行され、全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理を実施が制度化され各社様々な対応をされていると思います。

また、令和3年3月に**新しい食品衛生監視票**が通知され**保健所による監視指導**が始まっています。小規模施設等「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を実施する施設についても**HACCPの管理内容も含めて評価**することとされています。

■食品衛生監視票の構成と配点

監視項目	項目	配点
全体的な事項※1	5	26
一般的な衛生管理	25	42
HACCP管理※2	7	38
その他	3	0
計	40	106

※1 「HACCPの**考え方を取り入れた**衛生管理」を実施している施設は、監査項目が**手引書**に沿っているかを「**全体的な事項**」で評価

※2 「HACCP管理」は「HACCPに**基づいた**衛生管理」を実施している施設で評価



	全体的な事項（営業者の責務）(*1)	配点
1	衛生管理計画作成	4
2	必要な手順書の作成	6
3	食品取扱者への教育計画・訓練	8
4	衛生管理の記録・保存	4
5	計画・手順書の検証と見直し	4

■監視票のポイント！

1 「全体的な事項」 「HACCP管理」の配点は「一般的な衛生管理」の**配点の倍**になっています。そのため下記項目が重要です。

- ・衛生管理手順の「**書面化・見える化**」すること
- ・実施したことを「**記録し保存**」すること
- ・計画、手順を「**定期的に見直す**」こと

2 「全体的な事項」では「**食品取扱者への教育訓練**」についての**配点が高**なっています。そのため、まずは管理者や責任者のための講習会など下記項目を行うことが重要です。

- ・食品衛生についての「**知識**」を十分理解すること
- ・個々の「**役割と責任**」を十分に理解すること
- ・現場に**従事する全ての人**に十分に「**教育**」し、その知識を現場で生かせる 「**トレーニング**」を行うこと

小樽や函館の事業所へ実際に監視指導が入っています！

今後、保健所の監視指導の対応強化や、納入先や新規取引先などから衛生管理状況の確認のために「監視票」の写しの提示を求められることも想定されることから、**エンバイロサービスでは衛生点検時にHACCP導入状況確認のためのヒアリングや帳票類の確認を行っていきます**ので、ご対応よろしくお願ひします

「なかなか手が付けられていない」、「実施してみたけど上手くいっていない」等お困りの事や**講習会、検便、食品検査**などのご依頼、ご不明点がありましたらHACCPコンサルタントが在籍していますのでいつでもご相談ください

エンバイロサービスは「**北海道HACCP**」の**評価機関**に登録されました

北海道HACCPとは、北海道の食品製造・加工場・スーパーマーケット・給食・大型ホテル等の大量調理施設などを対象とした北海道の認定制度



その他、**ホテルやレストラン等の飲食店を対象**とした札幌市の「**さっぽろHACCP**」

日本初の食品安全マネジメントシステムで比較的規模の小さい食品事業者も取り組みが可能なレベルから開始することができるA/B規格～国際取引に対応できるC規格まで、段階的にレベルを強化することができる「**JFS規格**」などがあります。

更なるステップを目指し**第三者認証を取得したい!**とご検討している事業者様も是非お問い合わせください。



お問い合わせ先 ⇒

ご質問等ございましたら
お気軽にお問い合わせ下さい

株式会社エンバイロサービス
〒060-0005 札幌市中央区北5条西12丁目2
ベルックス北5ビルA館2階

TEL : 011-242-8288