

APEX News No.14

2021年6月1日より 「HACCPに基づく衛生管理」 が全ての食品等事業者に完全義務化されます。

※食品等事業者とは食品の製造・加工、調理、販売等を行う全ての食品等事業者をいいます。

HACCP(ハサップ)とは食品による健康被害を起こす原因を予測し、危険なポイントを監視し、見える化する
ことで、食品事故を未然に防ぐことです。

具体的には施設の衛生管理等に関する計画(衛生管理計画)を策定、必要な措置を適切に行うための手順書
を作成し、実施状況を記録・保存する。また、衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容
を見直します。(厚生労働省令第68号 第66条の2)

次の衛生管理が求められます

- ①施設の保守点検及び衛生管理
- ②設備及び機械器具の保守点検及び衛生管理
- ③食品などの衛生的取扱い
- ④従事者の衛生教育及び衛生管理
- ⑤鼠族・昆虫の防除
- ⑥使用水の衛生管理
- ⑦排水及び廃棄物の衛生管理
- ⑧製品等の試験検査に用いる機械器具の保守点検
- ⑨製品の回収方法



日常の点検と
衛生管理が
必要です

鼠族・昆虫の防除には次の対策が重要です

1. 施設の衛生管理(厚生労働省令第68号)
 - ・床や排水溝、グリストラップの清掃、廃棄物の適切な処理
2. ねずみ及び昆虫対策(第66条の2第1項)・
 - ・ねずみ及び昆虫の繁殖場所を排除するとともに、窓、ドア、吸排気口の網戸、トラップ及び排水溝の蓋等の設置により、ねずみ及び昆虫の施設内への侵入を防止すること



日常的な点検と衛生管理をして記録しましょう

私たちは人の健康と食に安全な IPM により
HACCP のお手伝いをします。
ご理解とご協力をお願いいたします。

発行 アペックス産業株式会社
〒105 - 0014
東京都港区芝 2-23-4
TEL:03-3455-6474 FAX:03-3455-6558
URL: <http://www.apex-sangyo.jp>