

## 準備はできていますか？

### (ハサップ) 6月からHACCPに沿った衛生管理が義務化されます

- 食品衛生法の改正により、令和2年6月1日から原則として全ての食品等事業者がHACCPに沿った衛生に取り組むこととなりました。
- 制度導入の猶予期間（1年間）が5月31日で終了しますので、準備が終わっていない場合には、お早めに対応をお願いします。

#### 小規模事業者等のみなさんへ

- 小規模事業者等は、業界団体等が作成した手引書を参考にした、簡略化された衛生管理（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）を実施してください。
- 業界団体の手引書は厚生労働省のウェブサイトでご確認ください。  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html)
- 導入についての個別相談（要予約）も受け付けています。御予約は郡山市保健所生活衛生課（024-924-2157）まで。

#### 導入の3つのステップ

##### ステップ1 衛生管理計画の策定

手引書を参考にし、「いつ」「どのように」管理し、「問題があったとき」の対処方法を決める

##### ステップ2 計画に基づき実施

策定した計画に従業員に周知し、計画に従って日々の衛生管理を確実に実施

##### ステップ3 記録・確認

実施した結果を日々記録し、記録を保管

振り返り・見直し

6月1日から営業許可制度等が見直されます。詳しくは郡山市保健所生活衛生課ウェブサイト「食品衛生法の改正について」を御覧ください

[https://www.city.koriyama.lg.jp/fukushi/kenko\\_iryu/7/syokunoanzen/27246.html](https://www.city.koriyama.lg.jp/fukushi/kenko_iryu/7/syokunoanzen/27246.html)