

HACCP に沿った衛生管理の実施の推進に向けた取組

1 令和 5 年度 HACCP に沿った衛生管理実施状況調査結果

保健所・支所で食品事業者監視時に HACCP に沿った衛生管理の実施状況を調査した。

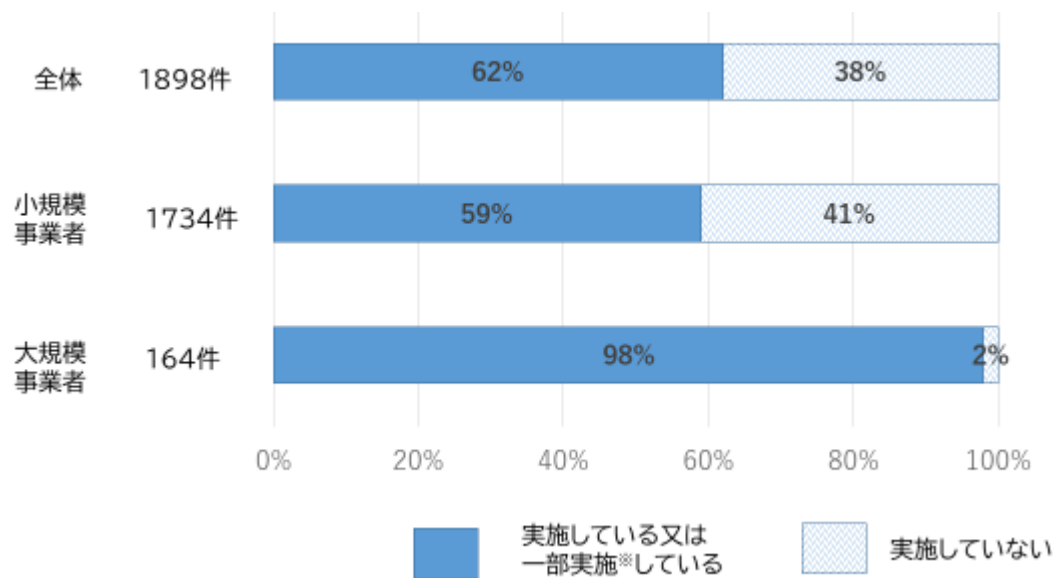
<結果>

・調査期間：令和5年8月から令和6年3月

・調査件数：宮城県内（仙台市を除く）食品営業許可事業者（新規許可取得を除く）1898 件

（うち「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」を実施する「小規模事業者」 1734件

「HACCP に基づく衛生管理」該当を実施する「大規模事業者」 164件



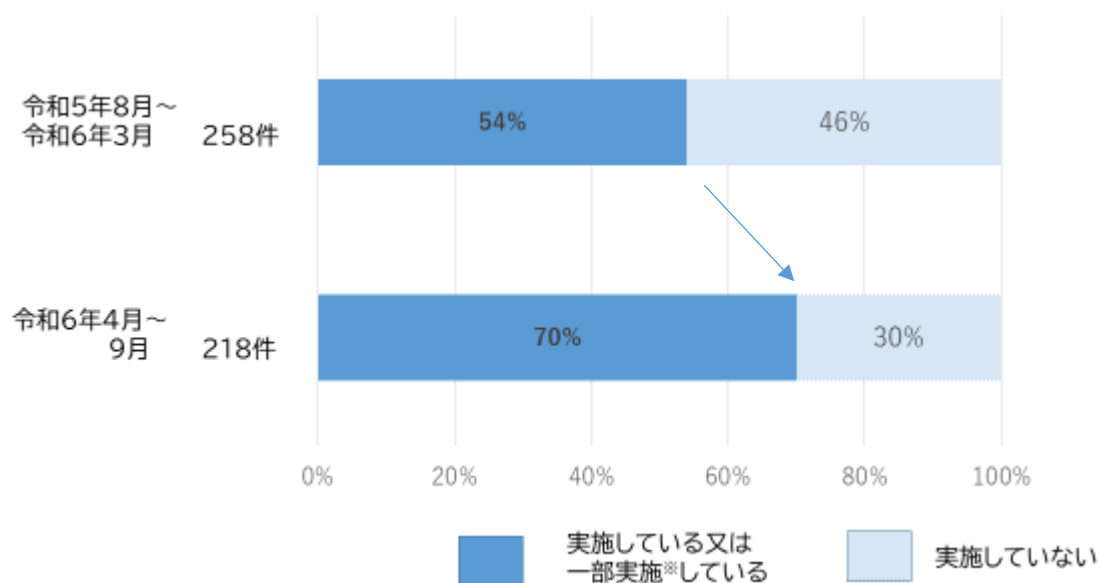
2 令和 6 年度実施状況

- ・HACCP の実施状況調査を継続
- ・食品衛生監視員による施設監視時に衛生管理計画や手順書作成方法をアドバイス
- ・特に小規模事業者の HACCP の「取り組みにくさ」解消に向けた HACCP に関する個別相談会や講習会等の開催
- ・ワーキンググループを立ち上げ、上記の研修会や個別相談会の課題を抽出、拡充方法を検討

<令和6年度取り組み事例>

・仙南保健所での個別対応強化※

(※許可申請時等に個々の事業者具体的に HACCP の導入方法について説明を実施した)



・調査期間: 令和5年8月から令和6年9月

・調査対象: 仙南保健所管内食品営業許可事業者のうち小規模事業者(新規許可取得を除く)

<令和7年度取組案>

・HACCP の実施状況調査を継続(指導後の改善状況を捉えていく)

・食品衛生監視員による施設監視時に衛生管理計画や手順書作成方法をアドバイス(継続)

・小規模事業者の HACCP の「取り組みにくさ」解消のため、個別対応や指導助言を強化し、事業者を支援

※「一部実施している」とは、以下の HACCP に沿った衛生管理の4つの項目のうちいずれかを実施している事業者を指す。

<HACCP に沿った衛生管理とは> (HACCP: Hazard Analysis Critical Control Point)

- ① 衛生管理計画を作成
- ② 清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成
- ③ 衛生管理計画の実施状況を記録・保存
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に(及び工程に変更が生じた際等に)検証し(振り返り)、必要に応じて内容を見直す。