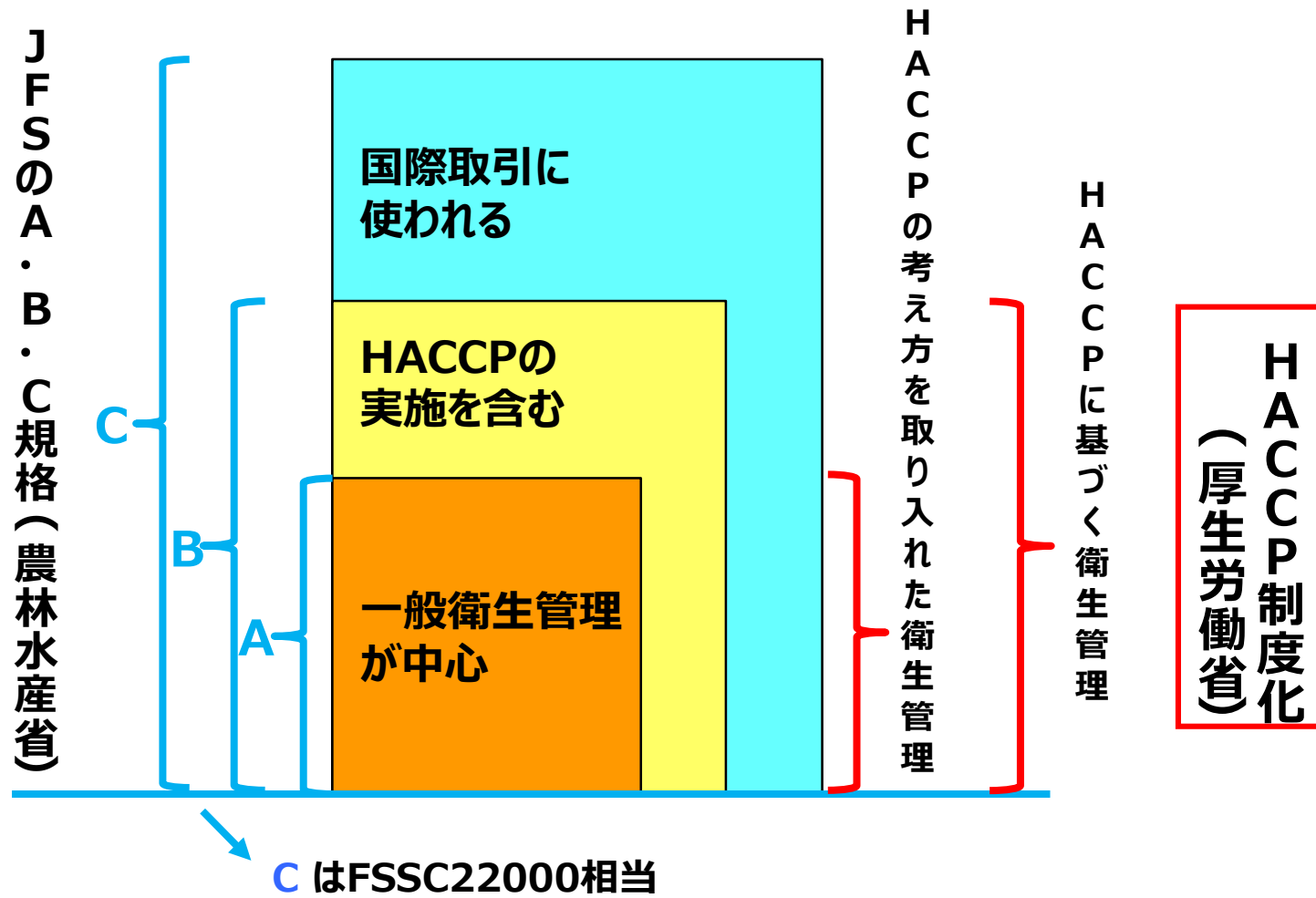


HACCP義務化の動き

HACCP認証1

基準、規格	窓口	費用	範囲	設備要求	HACCPの広報
従来型基準	保健所	許認可連動	国内	ごく基本的、常識的なもののみ	出来ない
HACCP導入型基準	保健所	許認可連動			出来る
自治体HACCP	各自治体 県や市	0～数百万円程度が多い			
HACCPの義務化 HACCPに基づく衛生管理(旧A基準) HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(旧B基準)	保健所	未定			
HACCP手法支援法の 高度化認定(2023年まで)	業界団体	数万～十数万程度が多い			
ISO22000	ISO認証機関	工場規模によって違う: ISOの場合3年間の サーベランスも含めて 200～300万円程度	国際	あり	
FSSC22000 (ISO22000+ISO22002)	ISO認証機関				
SQF-2(安全) SQF-3(安全+品質)	SQF認証機関				
対米,対EU等海外への輸出施設	都道府県	窓口にお問い合わせ			



※ JFS : 食品マネジメント協会

★いつから取り組むの

2018年6月13日 改正食品衛生法交付

2020年 政省令施行（公布後2年ぐらいを目処に）

2021年 施行後1年ぐらいの猶予期間

※ スケジュールは流動的なので、厚生労働省のHPをご確認下さい。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



洗浄冷却水の温度
B基準のウニ工場の例:チラー水6℃以下

B基準の魚介フィレの例:表面5℃以下



コーンブレッドや唐揚げなどの中心温度測定
小売店の例:65~75℃(3回/日)

蕎麦、うどん店
85℃以上(3回/日)

写真:(株)フーズデザイン提供