

適用する基準の考え方

我が国でHACCPを制度化するに当たっては、コーデックスのガイドラインに基づく **HACCPの7原則を要件とする基準（基準A）を原則としつつ**、コーデックスHACCPの7原則をそのまま実施することが困難な小規模事業者や一定の業種については、**コーデックスHACCPの7原則の弾力的な運用を可能とするHACCPの考え方に基づく衛生管理の基準（基準B）**によることができる仕組みとする。

	HACCP	衛生管理計画	制度化の要求事項
基準 A	Codexのガイドラインで示されたHACCP（7原則）	HACCPプランの作成	以下の内容（7原則）を全て実施 ・ 危害要因分析 ・ 重要管理点の決定 ・ 管理基準の設定 ・ モニタリング方法の設定 ・ 改善措置の設定 ・ 検証方法の設定 ・ 記録と保存方法の設定
基準 B	HACCPの考え方に基づく衛生管理を実施	HACCPの考え方に基づく衛生管理計画を作成	危害要因分析、モニタリング頻度、記録作成・保管の弾力化を検討

基準 A の考え方

対象となる事業者（基準A）

- ・ HACCPを制度化するに当たっては、コーデックスのガイドラインに基づくHACCPの7原則を要件とする基準（基準A）を原則とする。
- ・ と畜場及び食鳥処理場（認定小規模食鳥処理場を除く。）は基準Aを適用する。
食肉処理工程が共通であること
検査員が常駐している
諸外国においてもコーデックスHACCPが適用されている

食品事業者における衛生管理計画の例

一般衛生管理に関する事項		
一般事項	施設の日常点検及び衛生管理（清掃、消毒等）について手順を定める	
設備の衛生管理	<ul style="list-style-type: none"> ・ 機械・器具の分解・洗浄・消毒の実施（業務終了後、毎日） ・ 温度計、圧力計、流量計等の計器類の定期点検の実施（毎月） 	
使用水の管理	地下水の水質検査の実施（年1回）	
従業員の健康管理	健康状態の申告（毎日）、検便（毎月）	
手洗い	始業前・トイレ使用後の手洗いの手順を定める	
鼠・昆虫対策	駆除作業を外注（年2回）	
廃棄物・排水の処理	廃棄物の保管および廃棄の方法を定める	
従業員の教育訓練	従業員への衛生教育の実施（年1回）	
計画と実施状況の記録の作成・保存（管理運営基準で従来から求められている内容）		
HACCPプランの概要	CCP1（加熱）	CCP2（冷却）
危害要因	病原微生物の生残	芽胞菌の発芽・増殖
管理措置	製品の加熱（中心温度を75℃以上）	製品の中心温度を<10℃に冷却（2時間以内）
管理基準（CL）	加熱装置内温度90℃以上	冷却庫内温度-20℃以下
モニタリング方法	加熱開始・終了時に温度計を確認	冷却開始・終了時に温度計を確認
改善措置	CL逸脱時は装置を停止。該当期間の製品を特定・保留。	CL逸脱時は装置を停止。該当期間の製品を特定・保留。
検証方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ モニタリング記録の確認（毎日） ・ 改善措置記録の確認（実施ごと） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ モニタリング記録の確認（毎日） ・ 改善措置記録の確認（実施ごと）
記録文書	モニタリング記録、改善措置記録、加熱装置の校正記録、機器の定期点検記録、製品の微生物検査記録など	モニタリング記録、改善措置記録、加熱装置の校正記録、機器の定期点検記録、製品の微生物検査記録など