

致從事食品業相關工作的人士



讓我們一起 努力遵守符合 HACCP標準的 衛生管理吧!

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint

(危害因素)

(分析)

(重要)

(管制)

(點)



日本為了因應整體飲食環境的改變及國際化，確保民眾的飲食安全，因此在2018年修訂了食品衛生法。

根據這項修訂，從**2021年6月1日**起，原則上所有食品相關行業者都有義務要遵守「符合HACCP標準的衛生管理」。

就讓我們參考這本手冊，一起努力遵守「符合HACCP標準的衛生管理」吧！



什麼是HACCP



熊先生
(熊先生麵包店老板)

哈囉哈囉，虎先生！我有聽說HACCP要開始變成強制性的了，但HACCP到底是什麼呀？

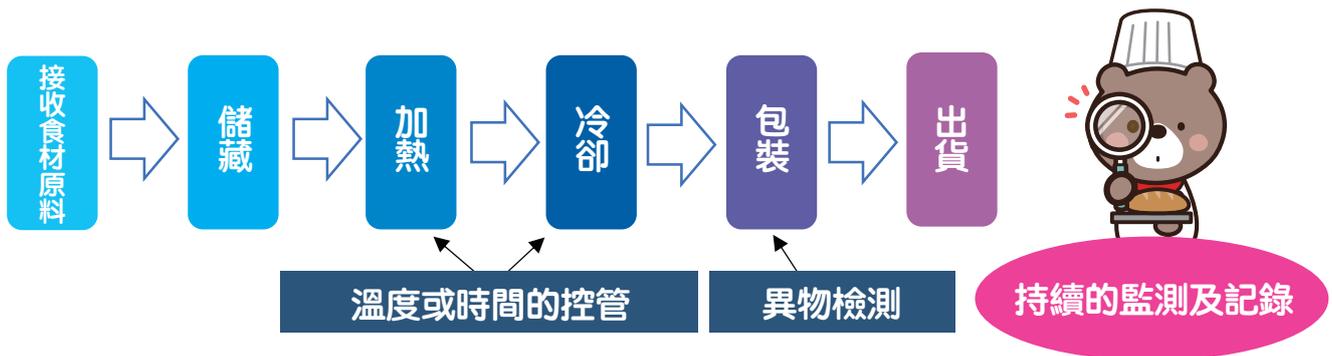
HACCP是在1960年代為了有效安全管理太空食品所開發出來的一套衛生管理手法喔！我來跟你詳細說明吧！



虎先生
(保健所的食品衛生督導員)

★ 什麼是HACCP? ★

HACCP是取用 Hazard Analysis (危害因素分析) and Critical Control Point (重要管制點) 的字首縮寫而成的字彙。指的是一套衛生管理手法；食品相關業者從接收食材原料開始，一直到食物製成品出貨為止的過程中，針對可能會造成食物中毒污染或異物混入等的「危害因素 (Hazard)」進行掌握，以排除或降低這些危害因素為目標，鎖定關鍵的製程進行管理，確保製成品的安全性。



也就是說……

思考在處理食品的流程中，「在什麼地方」會有「什麼樣的危險」，為了守護食品安全，針對關鍵的製程集中控管的一套衛生管理手法。

【12個步驟及7原則】

HACCP包括了12個步驟，其中第6到第12個步驟特別重要，因此被稱作「HACCP的7原則」



根據厚生勞動省頒布的指導方針，HACCP已經有被納入各都道府縣等以條例的形式所制訂的部分標準當中。隨著2018年食品衛生法的修訂，厚生勞動省制訂了一套衛生管理標準，統一適用於全日本的業者，身為業者皆應遵守。其中「符合HACCP標準的衛生管理」便成為了一項具有強制性，能夠更明確要求業者執行實施的法規。



HACCP聽起來就好難的樣子啊……我有辦法做到嗎……？

請放心！經過制度化過後的「符合HACCP標準的衛生管理」，是連小型的食品相關業者都能夠輕易操作執行的喔！



營業者要執行什麼？



營業者必須要做什麼呢？



營業者要做的事情如下所示，簡單來說，就是把您一直以來在做的衛生管理看成一個計劃案，並且用文字記錄下來。

營業者要執行的事情

① 依據以下兩項基準編製「衛生管理計畫」，並且確保員工都能完全了解該計畫。

【一般的衛生管理】

- | | |
|--------------------|-----------|
| 1. 選派食品衛生負責人等 | 8. 進行食品檢測 |
| 2. 場所的衛生管理 | 9. 提供資訊 |
| 3. 設備等的衛生管理 | 10. 回收、報廢 |
| 4. 使用水等的管理 | 11. 運送 |
| 5. 老鼠及昆蟲的對策 | 12. 販賣 |
| 6. 廢棄物及排水的處理 | 13. 教育訓練 |
| 7. 食品或添加劑處理人員的衛生管理 | 14. 其他 |

【符合HACCP標準的衛生管理】

1. 分析危害因素
2. 決定重要管制點
3. 設定管理基準
4. 設定監測方法
5. 設定改善措施
6. 設定檢驗方法
7. 製作紀錄

※小型業者可以參考職業協會團體製作、厚生勞動省確認過的指南手冊進行編製。

② 根據需要編製步驟手冊

步驟手冊：內容可包括清潔、清洗、消毒和處理食物等的具體方法。

③ 「記錄」和「保存」衛生管理的執行情況

④ 定期審查「衛生管理計畫」和「步驟手冊」的成效，並根據需要修改內容



符合HACCP標準的衛生管理具體來說要做什麼呢？

經營者根據自己場所的規模，自行制定衛生管理並且執行。
看是要執行「基於HACCP的衛生管理」或是「採納HACCP理念的衛生管理」都可以。



符合HACCP標準的衛生管理 必須要選擇其中一種衛生管理來執行

● 基於HACCP的衛生管理

對象：大型事業主、屠宰場或肉品加工廠（不包括有經過認證的小型食用禽類加工業者。）

衛生管理：依據P2-3所示HACCP的7原則的衛生管理

● 採納HACCP理念的衛生管理

對象：小型業者等（詳細請見下一頁）

衛生管理：參考各行業者團體製作、厚生勞動省確認過的【指南手冊】執行衛生管理。

現在可以在厚生勞動省的網站上看到各種店家的指南手冊！

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



下列的業者，需要執行一般的衛生管理，但不須要遵照符合HACCP標準的衛生管理。

①食品或添加劑的進口商 ②僅儲存或運輸食品或添加物的業者（冷凍和冷藏倉庫業除外。） ③常溫下長期保存也不會因腐敗、變質或其他品質劣化而導致食品衛生危害之包裝食品的銷售業者 ④非營利性質的供餐機構且1次供餐少於20份者 ⑤可視為農家或魚民採集活動一部分者

一定要做哪些衛生管理？



我在熊先生麵包店做麵包，也會面對客人進行販售，這樣的話要執行哪一種衛生管理呀？



我們來用流程圖確認看看吧！



您要著手去做的事……

●採納HACCP理念的衛生管理

根據所處理的食品及業務型態，參考「採納HACCP理念的衛生管理的指南手冊」（可在厚生勞動省網站查閱）來編製「衛生管理計畫」吧！

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



您應推進……

●基於HACCP的衛生管理

※您必須根據 P2-3 所示的HACCP七原則進行衛生管理。詳情請洽保健所。



因為熊先生麵包店的工作人員有5人，所以必須要執行「採納HACCP理念的衛生管理」的意思囉！

沒錯！首先要為您的商店挑選合適的指南手冊。請從厚生勞動省的網頁上點選指南手冊吧。

這樣熊先生麵包店要使用的就是「麵包類產品製造過程中的食品衛生管理指南手冊」囉！



常見問題



我需要購買新的設備來開始進行**符合HACCP標準的衛生管理**嗎？

符合HACCP標準的衛生管理指的是一套衛生管理的手法。基本上您是不需要添購或變更設施或設備的喔！



衛生管理的執行狀況是由誰來確認呢？

大家所寫的「衛生管理計畫」和「執行情況」，保健所的食品衛生督導員會利用到現場檢查營業許可時進行確認喔！



如果沒有執行**符合HACCP標準的衛生管理**的話會怎麼樣呢？

如果衛生管理的執行情況有不完備的地方，首先會用口頭或書面的方式指導改善。如果不進行改善的話，那可能會用行政處份的方式禁止或暫停營業。如果無視處分仍然進行營業的話，可能會被判刑或是處以罰金。



其他還需要什麼呢？

原則上一定要**選派食品衛生負責人**！



食品衛生負責人可由符合下列任一條件的人員擔任：

- 符合食品衛生督導員、食品衛生管理員的資格要件者
- 廚師、糕點衛生師、營養師、船舶廚師等
- 曾參加通過都道府縣知事認證的講習課程者

食品衛生負責人應該執行的工作如下：

- 食品衛生負責人應定期參加同步最新資訊的講習課程（實務講習課程），努力學習新知。
- 食品衛生負責人應依照經營者的指示負責衛生管理的工作。此外，必須要努力向經營者提供必要的意見。經營者則應該要尊重食品衛生負責人的意見。

