

難しくない!

出前トーク

「HACCP(ハサップ)をやってみましょう」

- ◇ 食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者に HACCP (ハサップ) に沿った衛生管理の実施が義務付けられました。
- ◇ 県では、HACCP 導入の推進のため、職員を衛生講習会等に派遣し、HACCP の基礎から手引書を用いた具体的な導入方法までを分かりやすく説明します。

◆ 対象

詳しくは裏面

1. 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」に取り組む青森県内の食品等事業者 (所在地が青森市・八戸市を除く。)
2. 上記 1. に関する団体 (活動範囲が青森市・八戸市に限られるものを除く。)
3. その他

【食品等事業者】

- ① 食品又は添加物を採取、製造、輸入、加工、調理、貯蔵、運搬、販売する人又は法人
- ② 学校、病院その他の施設において継続的に不特定もしくは多数の者に食品を供与する人又は法人

◆ 参加者数

2名以上

◆ 実施日時

原則として申込者のご希望の日時に合わせます (土・日・祝日、夜間も可)。
 ※業務の都合により希望日に開催できない場合がありますのであらかじめご了承ください。

◆ 所要時間

2～3時間程度 ※ご要望により調整可

◆ 内容

1. 講義 (HACCP の基礎知識と制度化の概要)
2. 講義 (HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書の解説)
3. 演習 (衛生管理計画の作成、計画に沿った実施内容の記録の実践)
4. その他 ※ご要望により変更可

業種別手引書
 ⇒ 詳しくは裏面

◆ 費用

無料 ※実施会場 (会場・機材使用料、冷暖房費等) については、申込者負担となります。

◆ 申込方法

<https://www.pref.aomori.lg.jp/soshiki/kenko/hoken/haccp-demae.html>

実施希望日の2週間前までに、出前トーク申込書に必要事項を記入の上、お申し込みください。希望日時を複数書いていただくと、スムーズに日程調整が行えます。



お問い合わせ先	お申し込み先
青森県健康福祉部保健衛生課 食品衛生グループ 〒030-8570 青森市長島 1-1-1 TEL : 017-734-9214 FAX : 017-734-8047 E-mail : hoken@pref.aomori.lg.jp	青森県企画政策部広報広聴課 広聴グループ 〒030-8570 青森市長島 1-1-1 TEL : 017-734-9138 FAX : 017-734-8031 E-mail : koho@pref.aomori.lg.jp

必要な衛生管理は？

START !

食品の取扱いに従事する者の数が 50 人未満の事業場である

Yes

No

包装入り食品の貯蔵・運搬・販売を行う営業である

Yes

No

製造・加工した食品を隣接した店舗で販売する、又は食品を分割して包装したものを販売する

Yes

No

飲食店営業、喫茶店営業、短期消費のパン製造、そうざい製造、自動販売機、給食施設に該当する

Yes

No

あなたが取り組むのは…

● HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

取扱食品や業態に応じて該当する「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」(※厚生労働省 HP に掲載)を参考に「衛生管理計画」を作成しましょう！

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



あなたが取り組むのは…

● HACCP に基づく衛生管理

HACCP の 7 原則に基づく衛生管理が必要となります。

◎厚生労働省 HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (50 音順)

あ行 アイスcream類製造	小麦粉製造	水産物 (小売業)	海苔製造
あんぼ柿製造	コーヒー製造	すし店	は行 破碎精米・精米再調整品製造
飲食店 (一般飲食店、焼肉店)	米	スーパーマーケット	バター製造
ウスターソース類製造	米粉製造	青果物卸売業	はちみつ製造
エキス・調味料製造	蒟蒻製造	青果物仲卸業	ハム・ソーセージ・ベーコン製造
オリーブオイル製造	蒟蒻粉製造	青果物小売業	パン粉製造
か行 外食 (多店舗展開)	コンビニエンスストア	清涼飲料水製造	パン類製造
加工食品卸業	さ行 塩製造	ゼラチン・コラーゲンペプチド製造	ピーナッツ製品製造
菓子製造	仕出し弁当	セントラルキッチン	氷雪製造 (食用氷)
学校給食米飯製造	自動販売機 (コップ販売式)	惣菜製造	氷雪販売
辛子めんたいご製造	ジビエ処理	蕎麦製粉	麩製造
カレー粉及びカレールウ	酒類製造	ソフトクリーム	節類製造
かんしょ (さつまいも) でん粉製造	集送乳	た行 玉子焼き製造	ほし芋製造
寒天製造	しょうゆ製造	ちくわぶ製造	乾し椎茸小分・加工
給食の調理	しょうゆ加工品 (つゆ・たれ) 製造	チーズ製造	ホテル (着席・ビュッフェ等による食事提供)
牛乳・乳飲料	食酢製造	茶 (仕上茶・抹茶) 製造	ま行 マーガリン類製造
牛乳乳製品等の宅配	食鳥処理	中華まんの加温販売	味噌製造
魚肉ねり製品製造	食肉処理	漬物製造	麦類
クリーム製造	食肉販売	豆腐類製造	麦茶製造
黒にんにく製造	食品添加物	ところてん製造	麺類製造
鶏卵	甘蔗分蜜糖製造	ドレッシング製造	や行 野菜乾燥粉末製造
ケーシング加工	水産加工業	な行 納豆製造	ゆば製造
削りぶし製造	水産物 (競り売り)	煮豆製造	容器詰加熱殺菌食品 (低温殺菌)
凍り豆腐製造	水産物 (卸売業)	農産物直売所	ら行 旅館・ホテル
黒糖製造	水産物 (仲卸業)	農産物のカット・ペースト (低温管理) 製造	冷蔵倉庫業

(令和 3 年 11 月 15 日現在)

出前トーク申込書

申込先 〒030-8570 青森市長島一丁目1番1号 広報広聴課
TEL 017-734-9138 FAX 017-734-8031

団体等の名称									
連絡先	住所								
	担当者氏名								
	電話・FAX番号・電子メール	電話	FAX		電子メール				
トークの希望	日時	第一希望	年	月	日()	時	分～	時	分
		第二希望	年	月	日()	時	分～	時	分
		第三希望	年	月	日()	時	分～	時	分
	参加対象者		参加人数	人		トーク資料	○事前に欲しい(部) ○当日でよい		
	会場所在地(会場名)					電話番号			
番号・テーマ名	HACCP (ハサップ) をやってみましょう								
特に話し合いたい内容									
アンケート	「出前トーク」事業をどこでお知りになりましたか？	○市町村役場でチラシを見て ○以前も利用 ○知り合いに聞いて ○その他()			○県庁(合同庁舎)でチラシを見て ○県民だよりや新聞の記事を見て ○HPで見て ○コンビニでチラシを見て				
定期的に「出前トーク」の実施予定をマスコミへお知らせしていますが、貴団体の実施予定についてマスコミへお知らせすることを希望しない場合は、○で囲んでください。							希望しない		

受付日	月	日	受付者		受付番号	
-----	---	---	-----	--	------	--

出前トーク決定通知書

ご依頼いただいた件については、下記のとおり決定しましたので、お知らせします。

団体等の名称								
テーマ								
決定内容	日時	年	月	日()	時	分～	時	分
	会場名							
	派遣職員	課(室)		職	氏名			
		電話:						

事務担当 青森県広報広聴課 TEL 017-734-9138 FAX 017-734-8031

食品衛生法が改正されました

令和3年6月1日施行

- 食品衛生法は、飲食による健康被害の発生を防止するための法律です。
- 食を取り巻く環境の変化や国際化などに対応して食品の安全を確保するため、平成30年に改正を行いました。周知や経過措置の期間が終了し、令和3年6月1日から完全施行します。
- 営業許可申請、営業届出、リコール情報の報告はオンラインでの手続きが可能です。（詳細は裏面）

ハサップ

“HACCPに沿った衛生管理”を制度化



一般的衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を、原則として全ての食品等事業者に求めます。衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を保管してください。

小規模営業者等は、厚生労働省ホームページで公表している手引書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができます。

HACCP（ハサップ）

原料の受け入れから製造・調理、製品の出荷までの一連の工程や貯蔵、販売において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法

“営業許可制度”の見直しと“営業届出制度”の創設



営業許可制度の見直し

食中毒等のリスクや、食品産業の実態を踏まえ、営業許可が必要な業種の見直しを行いました。既存の営業者には業種に応じて、経過措置があります。

経過措置（例）

- ・新たに営業許可業種となる業種の営業者で、令和3年6月1日時点で営業している営業者の方は、営業許可の取得に3年の猶予期間があります。
- ・既存の営業許可は期限まで有効です（下記の届出業種となる場合は届出不要です）。

営業届出制度の創設

HACCPに沿った衛生管理の制度化に伴い、食品等事業者を把握できるよう、営業の届出制度を創設しました。

「許可営業」と「届出対象外営業」以外の営業を営んでいる場合には、管轄の保健所に営業届出を行ってください。なお、許可営業者が届出営業も営む場合にも届出が必要です。

経過措置（例）

- ・令和3年6月1日時点で営業している営業者の方は令和3年11月30日までに届出を行う必要があります。

食品等の“リコール情報”の報告を義務化



営業者が食品等の自主回収（リコール）を行う場合に、自治体を通じて国へ報告する仕組みを作り、リコール情報の報告を義務化しました。営業者は、回収に着手した旨、回収の状況を所管の自治体に届け出なければなりません。

届出された情報は一覧化してホームページ等で公表されます。

食品衛生申請等システムの利用方法

Step 0 食品衛生申請等システムへアクセス

【URL】

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



PCでのアクセスを推奨します。

スマートフォンの場合は、右の画面が出ますので、PC画面が確認できるようにスマートフォン用表示をデスクトップ用表示に切り替えてください。

iPhone (Safari) の場合

ツールバーのAボタンをタップし、「デスクトップ用Webサイトを表示」をタップするとPC用ページが表示されます。

Android (Chrome) の場合

Chrome から目的のページを開き、右上にある三本線のボタン[メニュー]ボタンをタップします。「PC版サイトを見る」で切り替えます。

Step 1 食品等事業者情報登録（初回のみ）

G BizIDまたは食品等事業者のアカウントを作成し、IDとパスワードを取得します。

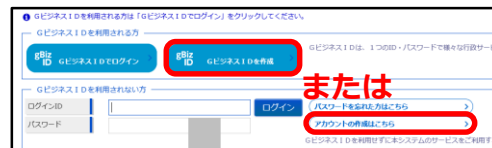
G BizIDは、1つのID・パスワードで様々な行政サービスにログインできるサービスです。

通常アカウント作成を選択すると、他の行政サービスでは利用できませんので、G BizIDの取得を推奨します。

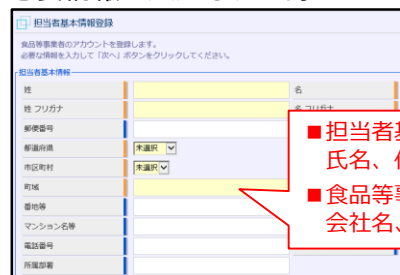
① 上記URLまたはQRコードから食品衛生申請等システムにアクセス



② G BizIDの作成またはアカウント作成を選択



③ 必要情報を入力し、登録



- 担当者基本情報
氏名、住所、連絡先等
- 食品等事業者基本情報
会社名、住所、連絡先等

Step 2 各種申請（届出）の手続き方法

① ログインIDとパスワードを入力し、ログイン
※表面に記載のURLまたはQRコードからアクセス



② 目的の項目を選択



④ 申請（届出）

※ 届出の内容について、管轄の自治体から問い合わせをすることがあります。

③ 必要情報を入力

【システムに関するお問い合わせ】

厚生労働省のホームページに記載のヘルプデスクにお問い合わせください。

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

