

食鳥処理場のみなさんへ

HACCPが義務化されます

平成30年6月13日、「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、HACCPが義務化されることになりました。この改正は、公布から、2年以内に施行されます。

食鳥処理場の皆さんに、次のことが**義務付け**られます。

- ・ 衛生管理計画の作成
- ・ 衛生管理計画の実行
- ・ 記録の作成、確認



埼玉県のマスコット「コバトン」

・ HACCP（ハサップ）ってなに？

HACCPとは、生鳥または食鳥とたいの搬入から、食鳥肉の出荷・販売までに「何が危害の原因となるか」を明らかにし、その「重要な管理項目」を管理することで、食鳥肉の安全を確保する衛生管理の方法です。

・ 衛生管理計画ってなに？

現在おこなっている衛生管理を見える化（文書化）することです。
衛生管理や工程についてマニュアル化し、実行したら記録、確認しましょう。

・ どのように作成すればいいの？

今後、厚生労働省のホームページに手引きが掲載される予定です。
手引きを参考に、衛生管理計画を作成してください。
手引きが掲載され次第、情報提供いたします。

埼玉県食肉衛生検査センター 食鳥検査担当
〒338-0001 さいたま市中央区上落合5-18-24
TEL 048-853-7871 FAX 048-853-7872
E-mail p537871@pref.saitama.lg.jp