

原則として、すべての食品等事業者に、一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施が求められています。

食品事業者の 衛生管理計画 事例集

HACCPの考え方を取り入れ
た衛生管理計画書編

令和2年度 食品の品質・安全管理サポート事業

農林水産省 食料産業局 食品製造課

一般財団法人 食品産業センター

令和2年度農山漁村6次産業化対策事業のうち食品の品質・安全管理サポート事業

<事業の趣旨>

食品等事業者がHACCPに沿った衛生管理の制度化（HACCP制度化）に対応し、国内の品質管理及び消費者の信頼を向上させることで、日本の農林水産物・食品の競争力を強化するため、HACCP課題解決のための実証、人材育成のための研修会開催の支援を行います。

<事業の概要>

（1）HACCP 課題解決モデル実証事業

① 課題解決実証

農林漁業者等を含む食品等事業者が、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理の対応のための手引書（以下「HACCP 手引書」という。）を参考に、HACCP に沿った衛生管理を円滑に導入・運用できるよう、有識者を派遣した課題解決実証を行う。

② 手引書解説書作成

農林漁業者等を含む食品等事業者が、品目や業態に応じて、参考とするHACCP 手引書を容易に選択・活用できるよう、HACCP 手引書の選択・活用方法等について、事例等を取り込んだ解説書を作成する。

③ 学習教材作成

HACCP の考え方を取り入れた衛生管理に関して、研修会等の参加が困難な食品等事業者も取り組めるよう動画等の学習教材を作成する。

（2）HACCP に沿った衛生管理による品質・安全管理向上のための人材育成事業

食品等事業者が実施を義務付けられるHACCP に沿った衛生管理計画を円滑に作成・運用できる体制を構築するため、HACCP の考え方を取り入れた衛生管理研修会を開催する。

目 次

1. はじめに	P 1
2. 事例一覧	P 2
3. 事例凡例	P 3
4. 事業者が作成した衛生管理計画事例	P 7
1) 水産食品：生かき	
2) 水産加工品：野菜昆布1cm切	
3) 畜産加工品：うずら卵加工品	
4) 畜産加工品：ゴーダチーズ	
5) 農産加工品：切り餅	
6) 農産加工品：五平餅	
7) 農産加工品：切り干し大根	
8) 農産加工品：冷凍いちご	
9) 農産加工品：塩茹で落花生	
10) 菓子類：外郎	
11) 調理済み食品：醸造なめ味噌（金山寺みそ）	
12) 調理済み食品：昆布巻	
5. おわりに	P 119