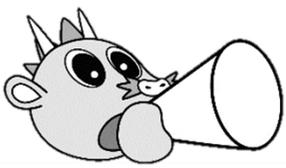


食品衛生法改正 (HACCP制度化)





食品衛生法等が改正されました！

改正の趣旨

- 我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食品の安全を確保するため、広域的な食中毒事案への対策強化、事業者による衛生管理の向上、食品による健康被害情報等の把握や対応を的確に行うとともに、国際統合的な食品用器具等の衛生規制の整備、実態等に応じた営業許可・届出制度や食品リコール情報の報告制度の創設等の措置を講ずる。

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化

国や都道府県等が、広域的な食中毒事案の発生や拡大防止等のため、相互に連携や協力を行うこととともに、厚生労働大臣が、関係者で構成する広域連携協議会を設置し、緊急を要する場合には、当該協議会を活用し、対応に努めることとする。

2. HACCP(ハサップ)*に沿った衛生管理の制度化

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を求める。ただし、規模や業種等を考慮した一定の事業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

- * 事業者が食中毒菌汚染等の危害要因を把握した上で、原材料の入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程を管理し、安全性を確保する衛生管理手法。先進国を中心に義務化が進められている。

3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集

健康被害の発生を未然に防止する見地から、特別の注意を必要とする成分等を含む食品について、事業者から行政への健康被害情報の届出を求める。

4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備

食品用器具・容器包装について、安全性を評価した物質のみ使用可能とするポジティブリスト制度の導入等を行う。

5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

実態に応じた営業許可業種への見直しや、現行の営業許可業種(政令で定める34業種)以外の事業者の届出制の創設を行う。

6. 食品リコール情報の報告制度の創設

事業者が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行う。

7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

施行期日

公布の日から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日(ただし、1. は1年、5. 及び6. は3年)



食品衛生法等が改正されました！

大きな改正点を紹介します

①HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化

施行期日

公布日から2年以内

すべての事業者の方に、HACCPに沿った衛生管理を義務化します。

原則、「HACCPに基づく衛生管理」をします。規模や業種等を考慮し、一定の事業者の方は、一般衛生管理を基本とした「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」をしてください。

②営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

施行期日

公布日から3年以内

現在、食品衛生法施行令に定める34業種の営業許可がありますが、食品の販売等の実態に応じて、営業許可業種を見直します。また、現行の営業許可業種以外の事業者の届出制の創設を行います。

③食品リコール情報の報告制度の創設

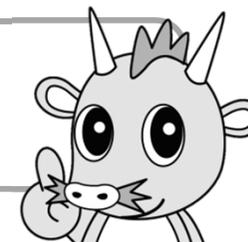
施行期日

公布日から3年以内

事業者の方が自主回収を行う場合に、自治体へ報告する仕組みの構築を行います。

公布日 2018年(平成30年)6月13日

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化



全ての食品等事業者(食品の製造・加工、調理、販売等)が衛生管理計画を作成

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
(HACCPに基づく衛生管理)
(いわゆる・・・基準A)

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ◆事業者の規模等を考慮
- ◆と畜場[と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆食鳥処理場[食鳥処理業者(認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

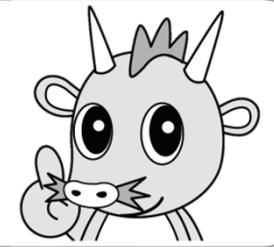
取り扱う食品の特性等に応じた取組
(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)
(いわゆる・・・基準B)

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆小規模事業者(*事業所の従業員数を基準に、関係者の意見を聴き、今後、検討)
- ◆当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理事業者(例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等)
- ◆提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種(例:飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造等)
- ◆一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等(例:包装食品の販売、食品の保管、食品の運搬等)

HACCP(ハサップ)とは

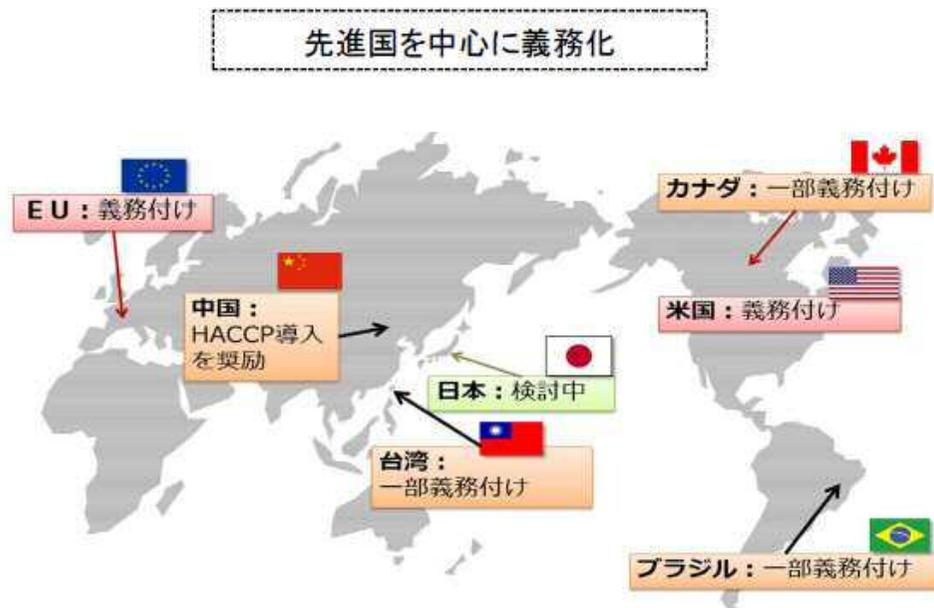


Hazard Analysis & Critical Control Points System(危害要因分析・重要管理点方式)

事業者自らが、食中毒菌汚染等の危害要因をあらかじめ把握(Hazard Analysis)した上で、原材料入荷から製品出荷までの全工程の中で、危害要因を除去低減させるために特に重要な工程(Critical Control Point)を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理手法。



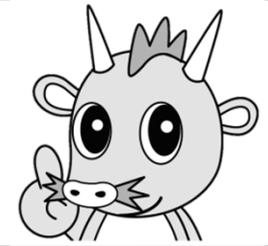
⇒ 製造や調理の各工程で管理して、食品を原因とする事故(食中毒等)を**予防**



Codexの7原則

- (原則1) 危害要因の分析
- (原則2) 重要管理点の決定
- (原則3) 管理基準の設定
- (原則4) モニタリング方法の設定
- (原則5) 改善措置の設定
- (原則6) 検証方法の設定
- (原則7) 記録と保存方法の設定

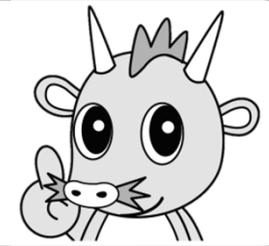
HACCP(ハサップ)の7原則12手順のうち 手順1から5



まずは導入するための準備から

手順1 HACCPチームの編成	製品を作るための情報がすべて集まるように、各部門の担当者から選任します。(製造担当、品質管理担当、設備担当等)
手順2 製品説明書の作成	製品の特性や規格、使用原材料、添加物を示すものです。
手順3 食べ方や対象者を確認する	加熱してから食べる等の食べ方や、乳幼児あるいは高齢者向けの食品であるかなどの対象となる消費者を示します。
手順4 製造工程一覧図の作成	製品がどのように作られているか確認するものです。手順6の危害要因分析で使用します。
手順5 製造工程一覧図の現場確認	図にした製造工程と実際の作業に漏れや変更がないか確認します。

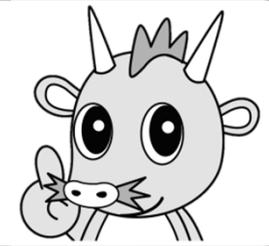
HACCP(ハサップ)の7原則12手順のうち 手順6から9 HACCP7原則!



手順6 原則1 危害要因分析	原材料や製造工程で健康被害をもたらす要因とその防止方法を考えます。
手順7 原則2 重要管理点(CCP)の決定 (つけない、増やさない、殺菌、異物除去などの工程)	製品の安全を管理するための重要な工程(管理点)を決定します。
手順8 原則3 管理基準の設定 (温度、時間など)	重要管理点で管理する基準となるものを定めます。 (殺菌の温度や時間、冷却の温度など)
手順9 原則4 モニタリング方法の設定	管理基準のモニタリング方法を定めます。 例 何を:中心温度 / どうやって:中心温度計で 頻度:1時間毎 / 担当者:調理担当者

代理特性 : 食品の中心温度と密接に関係する特性を指します。直接、製品の温度を測定せず、フライヤーやスチーマー、煮汁などの雰囲気温度、時間ではなく、コンベア速度などを代用します。商品価値を損なうことなくモニタリングできます。

HACCP(ハサップ)の7原則12手順のうち 手順10から12 HACCP7原則!

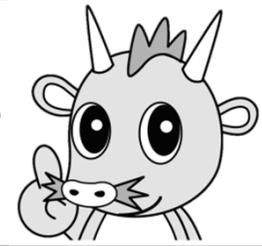


手順10 原則5 改善措置の設定 (再加熱、廃棄など)	管理基準が守られなかった場合の製品の取扱いや機器のトラブルを元に戻す方法等を定めます。
手順11 原則6 検証方法の設定	決められたことが守られているかの確認や、使用機器が正しく作動しているかの確認の方法を定めます。 例 何を:中心温度 / どうやって:加熱記録の確認 頻度:1か月毎 / 担当者:調理責任者
手順12 原則7 記録と保存方法の設定	測定した温度や時間を記録します。また、その記録の保存方法を定めます。

PDCAサイクル

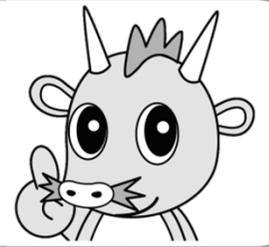
- ①計画(Plan)を作成し、
 - ②計画に沿って製造・加工を実行(Do)し、
 - ③業務の実施が計画に沿っているかどうか確認(Check)し、
 - ④実施が計画に沿っていない部分を調べて処置する(Act)
- という4段階(PDCA)を行い、最後の「処置(Act)」を次のサイクルにつなげ、1周ごとに内容を向上させ継続的に改善していくこと(PDCAサイクル)が重要です。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 どんな事業者が対象ですか？



- ① 小規模な製造・加工業者
- ② 併設された店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工業者
例) 菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売等
- ③ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
例) 飲食店、給食施設、そうざい・弁当の調理業等
- ④ 一般衛生管理のみの対応で管理が可能な業種
例) 包装食品の販売業、食品の保管業、食品の運搬業等

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 どんな事業者が対象ですか？

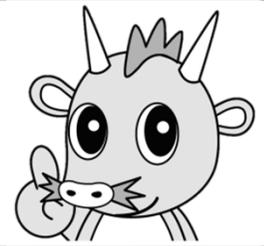


食品事業者団体が作成した手引書が公開されています

- ◆一般飲食店
- ◆食品添加物製造 : 従業員数50名未満の事業者
- ◆機械製乾めん・手延べ干しめん製造 : 従業員数数名～数十名
- ◆納豆製造 : 製造に携わる従業員数50名以下
- ◆豆腐製造 : 製造に携わる従業員数100名以下
- ◆漬物製造 : 製造に携わる従業員数数名、小規模事業者
- ◆魚肉ねり製品製造 : 小規模事業者
 - ※併設店舗で、専ら対面・小売のみであれば、一般飲食店の手引書も参考にしてください。
- ◆生めん、茹めん、調理めん製造 : 従業員数数名～数十名
- ◆米粉等製造 : 小規模事業者

- ◆スーパーマーケットにおける調理・加工・販売

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 どうしたらできるの？① 一般飲食店を例として



HACCPは、食品事故を防ぐための衛生管理の方法です。

HACCPは、認証制度や届出制度ではありません。事業者みなさんの自主的な衛生管理の方法です。



今まで食品事故を
起こしていない

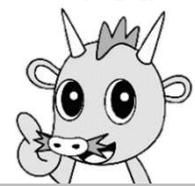


HACCPの考え方の
最初の一步ができています！
…と、言うことができるかも。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理に
ステップアップ！



いつもの衛生管理を **見える化** してください。



ステップ 1
再確認 & 見える化①

いつもの製造・調理、清掃、消毒等の方法が正しいということを 再確認！
これを 衛生管理計画 にします。

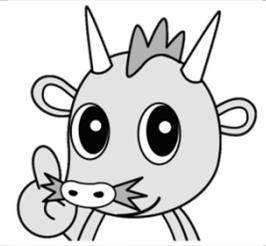
ステップ 2

衛生管理計画にそって、
いつもの衛生管理を
します。

ステップ 3
見える化②

実施記録 を
作ります。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 どうしたらできるの？② 一般飲食店を例として



書類作りの手始めに、今やっていることを書き出しましょう！



食品等事業者団体の作成した手引書※(ダウンロード可能)を、そのまま使ったり、書き足したり、直したりしても作成することができます。現在使っているマニュアルやレシピ、器具などの使用方法、あるいは厚生労働省の作ったものを利用するのも良い方法です。

① 衛生管理計画

- ・清掃、消毒、点検など(一般衛生管理のポイント)の頻度、タイミングなどを決めます。
(例)魚を仕入れたら、すぐに冷やします。

★ ワンポイントアドバイス ★

最初は簡単に書き出してみましょう。だんだん詳しく書いていけばOK！ ⇒ 詳しい方法は作業手順書で

(例)トイレを清潔に保ちます。→ 清潔に保つために清掃します。

→ 清潔に保つために1日1回清掃します。→ 清潔に保つために閉店後、1日1回清掃します。

- ・製造中や、食材の管理で注意するべき点(重要管理のポイント:調理方法にあわせて行うべき事項)を見つけます。品数が多い場合は、グループに分類して、チェック方法を決めましょう。

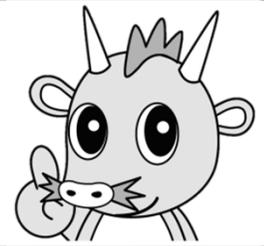


グループ分類の例

- ①非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)
- ②加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)
- ③加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

(例)肉を焼くときは中心までしっかり。焼けているか切って確認します。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 どうしたらできるの？③ 一般飲食店を例として



②作業手順書

衛生管理計画に詳しく書いても大丈夫！

- ・①で計画した清掃、消毒、点検などの方法を具体的に決めます。
- ・見つけた製造中の注意点などに、どう対応するかを決めます。失敗した時の対応を決めておきましょう。

★ワンポイントアドバイス★

衛生管理計画に手順を詳しく書けば、わざわざ作業手順書を作る必要はありません！

(例)・清潔に保つために閉店後、ブラシと洗剤を使って1日1回清掃し、塩素で消毒します。

・肉を焼くときは、オーブンを200度に予熱して20分焼いて中心部までしっかり焼けたことを切って確認します。 ⇒ 焼けてなかったら…焼き直す？捨てる？オーブンの修理？店長に知らせる？

③実施記録

- ・衛生管理計画、作業手順書のとおり実施したことを記録に残します。
- ・決められたとおりにできなかった場合などは、後から振り返られるよう、その状況を記録しましょう。

さいたま市
食品衛生法
施行条例

現在、条例に定める「公衆衛生上講ずべき措置の基準」は次の2つがあり、事業者のみなさまは、どちらかの基準に従い、衛生管理を行っています。HACCP義務化前の現在においても、HACCPに沿った衛生管理を行っていただくことができます。

別表第1: 危害分析・重要管理点方式を用いずに衛生管理を行う場合

別表第2: 危害分析・重要管理点方式を用いて衛生管理を行う場合(HACCP(ハサップ)による衛生管理)※

※2015年10月に追加された基準です。

食品衛生法等改正を受け、条例も改正される予定です。HACCP義務化に向けて、準備を進めてください。

厚生労働省ホームページより

ひと、暮らし、みらいのために [本文へ](#) [ホーム](#) [お問合せ窓口](#) [よくある御質問](#) [サイトマップ](#) [点字ダウンロード](#)



文字サイズの変更 [標準](#) [大](#) [特大](#) [検索](#)

[御意見募集やパブリックコメント](#)

[テーマ別を探す](#) [報道・広報](#) [政策について](#) [厚生労働省について](#) [統計情報・白書](#) [所管の](#)

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [HACCP\(ハサップ\)](#) > [食品等事業者団体が作成した業種別手引書](#)

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

この手引書は、事業者がHACCPの考え方に基づく衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため

	
【小規模な一般飲食店：詳細版】 [1,992KB]	【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,493KB]
【公表日】 平成29年10月4日	【公表日】 平成29年10月4日
【作成団体】 公益社団法人 日本食品衛生協会	

ハサップ HACCPの考え方に基づく

衛生管理のための手引書

(小規模な一般飲食店事業者向け)

概要版



平成 29 年 9 月

公益社団法人日本食品衛生協会

作成する書類は、大まかに分けると次の3種類になります



①衛生管理計画

「何を」「いつ」
「どれくらい」するのか

- ・清掃、消毒、点検などの頻度、タイミングなどを決めます。
- ・製造中や、食材の管理について注意する点を見つけます。
(重要管理点の管理方法なども決めます。)

②作業手順書

「どのように」するのか

- ・計画した清掃、消毒、点検など方法を具体的に決めます。
- ・見つけた製造中の注意点などに、どう対応するかを決めます。

③実施記録

- ・計画どおり、手順どおりに実施したことを記録に残します。

難しく考えないで、普段から
行っていることを思い出して
書いてみましょう！

工程や作業の分類等
を記入します

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の 受入の確認	いつ <u>原材料の納入時</u> ・その他()
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき 返品し、交換する
②	庫内温度の 確認 (冷蔵庫・ 冷凍庫)	いつ <u>始業前</u> ・作業中・業務終了後・その他()
		どのように 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下 冷凍:-15℃以下)
		問題があったとき 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ <u>始業前</u> ・ <u>作業中</u> ・業務終了後・その他()
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ <u>始業前</u> ・ <u>使用后</u> ・業務終了後・その他()
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの 洗浄・消毒	いつ <u>始業前</u> ・作業中・業務終了後・その他()
		どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する

頻度やタイミングを記入します
(例)月に1回
毎日作業後に
使用した後すぐに など

作業の方法や、チェックポイントを記入します。
(例)〇〇を確認する。
△△で洗浄し、そのあと消毒する。
□□の部分洗浄する。

作業がうまくいかなかったときの対処方法を記入します。
(例)もう一度洗浄しなおす。
食材を廃棄する。

作成する書類は、大まかに分けると次の3種類になります



①衛生管理計画

「何を」「いつ」
「どれくらい」するのか

- ・清掃、消毒、点検などの頻度、タイミングなどを決めます。
- ・製造中や、食材の管理について注意する点を見つけます。
(重要管理点の管理方法なども決めます。)

②作業手順書

「どのように」するのか

- ・計画した清掃、消毒、点検など方法を具体的に決めます。
- ・見つけた製造中の注意点などに、どう対応するかを決めます。

③実施記録

- ・計画どおり、手順どおりに実施したことを記録に残します。

③-2	器具等の 洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・ 使用後 ・業務終了後・その他（ ）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する

方法に従い対応します。

例) 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒しましょう。

(4) これらを日誌に記録しましょう。

(5) 洗浄などの手順

① まな板、包丁、へら等

ア. 水道水で水洗いし、目に見える食品、汚れを取り除きます。

イ. スポンジタワシに洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。

ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。

エ. 熱湯、塩素系殺菌剤または70%アルコールなどにより殺菌します。

オ. よく乾燥させ、清潔な場所で保管します。

② ふきん、タオル等

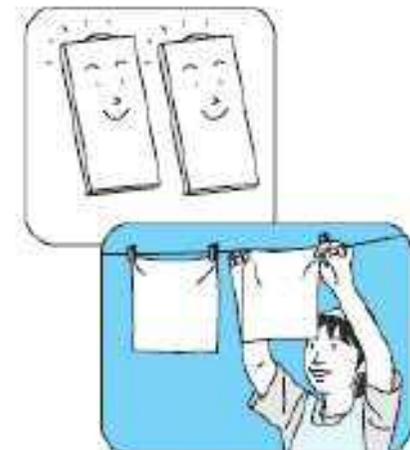
ア. 水道水で水洗いします。

イ. 洗剤をつけ、泡立ててよく洗浄します。

ウ. 水道水でよく洗剤を洗い流します。

エ. 可能であれば、沸騰したお湯で5分以上煮沸殺菌、または、塩素系殺菌剤で殺菌を行います。

オ. 清潔な場所で乾燥、保管します。



器具等の種類ごとに分ける

消毒に何をを使うかを具体的に決める

そのあとの保管方法を決める

作成する書類は、大まかに分けると次の3種類になります



①衛生管理計画

「何を」「いつ」
「どれくらい」するのか

- ・清掃、消毒、点検などの頻度、タイミングなどを決めます。
- ・製造中や、食材の管理について注意する点を見つけます。
(重要管理点の管理方法なども決めます。)

②作業手順書

「どのように」するのか

- ・計画した清掃、消毒、点検など方法を具体的に決めます。
- ・見つけた製造中の注意点などに、どう対応するかを決めます。

③実施記録

- ・計画、難しそうですが…
実際にやっている作業内容を書き出すだけで、ほとんど作成できてしまいます。

一般的衛生管理の実施記録 (記載例)

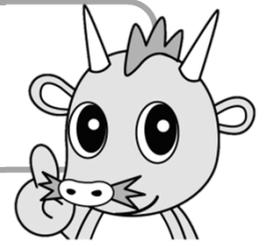
分類	① 原材料 の受入 の確認	② 庫内温度 の確認 冷蔵庫・冷凍庫 (℃)	③-1 交差汚 染・二次 汚染の 防止	③-2 器具等 の洗浄・ 消毒・殺 菌	③-3 トイレの 洗浄・消 毒	④-1 従業員の健康 管理 等	④-2 手洗い の実施	日々 チェック	特記事項	確認者
1日	良 (否)	4. -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていた ので返品。午後、再納品	
2日	良 否	9. -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 (否)	花子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わ ず作業に戻ったので、注意し手洗いさ せた	
3日	良 否	15. -23 →再10℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いっ もより出し入れ頻繁だったか。	

衛生管理計画に書いた
工程等の分類

分類ごとに、決められた
通りできていたかどうかを
記録(できていれば「良」
に○をつける)

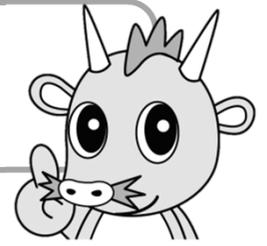
チェックした人の

決められた手順通りにできて
いなかった場合などは、その
状況を記入しておく。



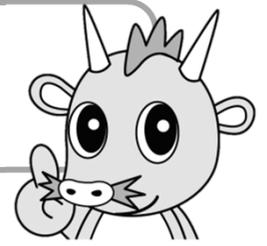
Q. 「HACCPに沿った衛生管理」に関する制度改正はいつから取り組まなければならないのか。

- 1 HACCPの制度化については、法律の公布日(平成30年6月13日)から起算して2年以内に施行することとされていますが、制度の本格導入に向けて、施行後さらに1年間の経過措置期間を設けており、結果として3年間程度の準備期間が設けられています。
- 2 具体的な施行日については、今後政令で定めることとしています



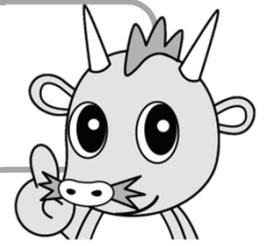
**Q. 缶詰やインスタントラーメンなどしか販売していない雑貨店の
ような業種も「HACCPに沿った衛生管理」の対象となるのか。**

- 1 缶詰など常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する営業
など、公衆衛生に与える影響が小さいと考えられる業種について
は、衛生管理計画の策定を求める必要はないと考えられることから、
規制の対象から除くことを検討しています
- 2 ただし、温度管理の必要な食品の保管、販売や食品の小分け等
を行う際には、公衆衛生上の観点からHACCPに沿った衛生管理
を実施する必要があると考えています。



Q. HACCPに沿った衛生管理を実施していることを、事業者はどのようにして認証を受けるのか。また、営業許可の要件になるのか。

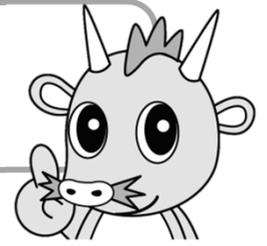
- 1 HACCPに沿った衛生管理は、認証や承認の制度ではありません。事業者の実施状況については、保健所等が、営業許可の更新時や通常の定期立入検査等の際に、HACCP7原則の考え方に基づいて、衛生管理計画の作成や実践がなされているか監視指導が行われます。
- 2 営業許可の更新時や届出の際に衛生管理計画を確認することは考えられますが、衛生管理計画は許可の可否の判断基準には含まれません。



Q. 保健所からの監視指導はどのようにして行われるのか。

例えば、衛生管理計画に不備があった場合、直ちに行政処分の対象となるのか。

- 1 事業者が衛生管理計画の策定やその遵守を行っているかについて、保健所等が、営業許可の更新時や通常定期立入検査等の際に確認することとなります。
- 2 事業者が衛生管理計画の策定及びその遵守を行わない場合、まずは行政指導が行われます。事業者が行政指導に従わず、人の健康を損なうおそれがある飲食に適すると認められない食品等を製造等した場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。



Q. 「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とでは、達成される衛生水準に差はあるのか。

「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は規模や食品の特性等に応じて事業者が遵守すべき最低基準であり、いずれも、必要な衛生管理のレベルを確保しているものです。