

ライオンハイジーン HACCP制度化対応ご提案

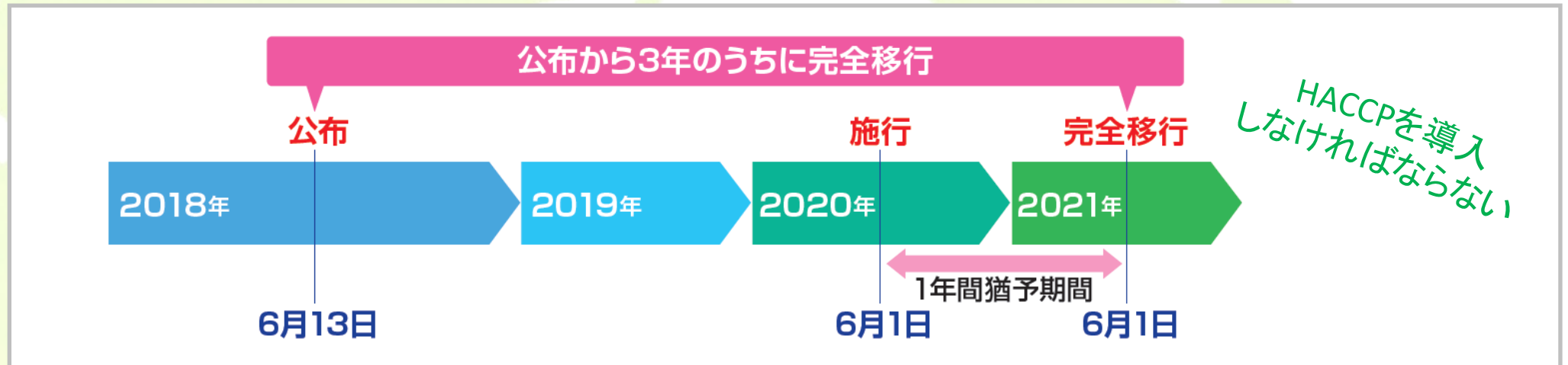


ライオンハイジーン株式会社



食品衛生法改正により、**HACCP制度化が法律で定められました!!**

HACCP制度化は、2020年6月から施行！



原則として、全ての食品等事業者が
「**一般的衛生管理**」と「**HACCPによる衛生管理**」を実施する
残り**1年間の猶予期間**後、**完全義務化**へ



HACCP沿った衛生管理の制度化

一般的衛生管理（PP or PRP）

HACCPによる衛生管理

旧基準A
一定規模以上の事業者や、と畜場等

コーデックス
HACCPの7原則
に基づく衛生管理

旧基準B
基準A以外の事業者

HACCPの考え方
を取り入れた
衛生管理

各業界団体作成の業種別手引書を参考にした衛生管理

HACCP制度化には「2つの基準」があります

旧基準A

**コーデックス
HACCPの7原則
に基づく衛生管理**



従業員数や専任の品質管理部門の有無などの一定の規模の条件を有する業者（食品工場等）や、と畜場、食鳥処理場
例）CVSのベンダー、製麺所、食肉加工工場、製パン工場等

旧基準B

**HACCPの考え方
を取り入れた
衛生管理**



- ・小規模事業者
- ・当該店舗での小売販売のみを目的とした製造・加工・調理施設
例）菓子製造販売業、食肉販売業、魚介類販売業、豆腐製造 販売業、弁当調理販売業等
- ・提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
例）ホテル、旅館、式場、宴会場、飲食店、給食施設、総菜製造業、弁当製造業等
- ・一般衛生管理による管理で対応が可能な業種
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**
(旧基準B)



衛生管理計画



実施記録

作成する「4つの書類」

一般的衛生管理

①

HACCPによる衛生管理

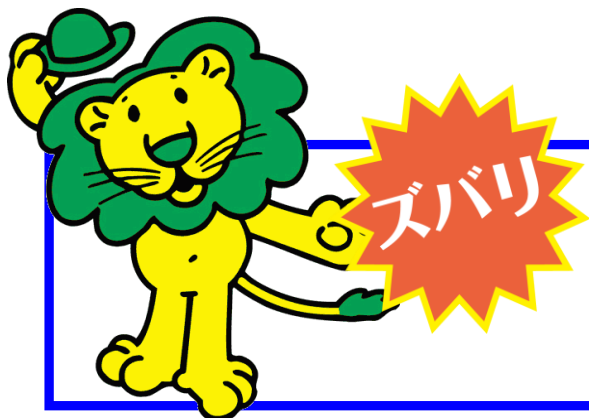
②

一般的衛生管理

③

HACCPによる衛生管理

④



4つの書類を作成することで、
普段の衛生管理を「見える化」→HACCP制度化対応

- 簡単に取り組む方法
- ライオンハイジーンでは、不安なくスムーズに導入できるようH A C C P 導入教材をご用意しております。
お客様ご自身で衛生管理計画を作成し
日々記録を付け、残していく方法を
解りやすく説明しています。
是非ご活用ください。



「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」では「4つの書類」が必要です

- 購入方法
- ライオンハイジーンホームページより公式オンラインショップから購入できます。

<https://www.lionhygiene.co.jp/>

