

H A C C P 導入推進の取組

食品衛生法の改正により、令和3年（2021年）6月1日から、原則として、すべての食品等事業者の皆様を対象にH A C C Pに沿った衛生管理に取り組むことが義務付けられました。

川崎市では、効率的・効果的に市内事業者等を対象にH A C C Pに沿った衛生管理を指導するとともに、市民の皆様にも広く知っていただき、市内における食品衛生管理水準のさらなるレベルアップを目指します。



事業者への周知

① 窓口

区役所衛生課等の窓口では食品等事業者の皆様を対象にH A C C Pに沿った衛生管理の制度をご案内しています。

② 許可満了通知

また、法改正以前に営業許可を取得した事業者の許可期間が満了した際は、手続の案内通知と併せてH A C C Pに沿った衛生管理を周知しています。

③ 市ウェブサイト

川崎市のウェブサイトには、H A C C Pの導入方法を学べる動画や、衛生管理計画と記録表の様式をExcelファイルやPDFファイルで掲載しています。

The image is a vertical composition. The top half shows a person in a white protective suit and mask, likely a food safety inspector, standing in a kitchen or food processing area. The bottom half shows a man in a white shirt sitting at a desk, writing in a notebook. A green semi-transparent banner is overlaid across the middle of the image, containing the title text.

導入状況の確認

施設への立入検査時には、構造設備や一般衛生管理の確認と併せて、次のようなH A C C Pに沿った衛生管理の導入状況を確認しています。

- ・ 衛生管理計画を作成しているか。
- ・ 手順書を必要に応じて作成しているか。
- ・ 食品取扱者に従業員教育を実施しているか。
- ・ 衛生管理の実施状況を記録し保存しているか。
- ・ 効果を検証し、計画・手順書を見直しているか。

その他、アンケートによりH A C C Pに沿った衛生管理の取組状況に関する情報を収集しています。



作成会の開催

事業者を対象に衛生管理計画等の作成をサポートするために、衛生管理計画等の作成会を開催しています。 **受講は無料**

この作成会では相談員や食品衛生監視員が、施設の状況を伺いながら、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書に沿って衛生管理計画等の作成を補助します。

開催日、開催場所は施設を所管する区の衛生課食品衛生係にお問い合わせください。



事業者向け研修会 の開催

食品衛生に関する最新の知見を衛生管理に役立てていただくことを目的に、事業者等を対象とした研修会（HACCPセミナー）を開催しています。

研修会では、講義、市内事業者による取組や行政の取組の紹介、グループワーク等、事業者同士がつながり、情報共有をしていただく内容を企画しています。



事業者・消費者 との情報共有

～食品安全はみんなのしごと～



食品の安全性を確保していくには、消費者、事業者、行政による情報共有や意見交換を通じて相互理解を深める「リスクコミュニケーション」が欠かせません。

その一例として食品工場で食品衛生監視員と一緒に学び、体験する子ども向けイベントを事業者と連携して開催しています。

イベントを通じて市民の皆様にも食の安全を確保するための取組を知ってもらいたいと考えています。