

～適用する基準の考え方～

全ての食品等事業者

HACCPに基づく 衛生管理(基準A)

- 一定規模以上の事業者
- と畜業者等、食鳥処理業者

HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理(基準B)

- 小規模事業者
- 菓子製造業、食肉販売業、魚介類販売業
豆腐製造業、弁当製造業
(当該店舗での小売り販売のみを目的とした製造・加工・調理業者)
- 飲食店、給食施設、そうざい製造業、弁当製造業など
(提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種)
- 一般的衛生管理による管理で対応が可能な業種
(包装食品の販売業、食品の保管業、食品の運搬業など)