

GO ! GO ! HACCP ! !

～食品衛生法改正で HACCP が制度化されます～

○HACCP とは国際的に認められている衛生管理の方法です。

Hazard (危害要因)
Analysis (分析)
and
Critical (重要)
Control (管理)
Point (点)

- ① 食品を取扱う工程中で
どこが・何が危ないか考え、
そして
- ② 重要な工程を決め、
- ③ その工程を集中管理する。



○HACCP制度化について

食品衛生法が改正され（平成 30 年 6 月 13 日公布）、原則として全ての食品等事業者が、その規模や形態等に応じて、次のいずれかの取組みが求められることとなりました。

HACCP に基づく衛生管理	HACCP の考え方を取り入れた衛生管理
<p>HACCP 7 原則に基づき、使用する原材料や製造方法等に応じた計画を作成し、適切な管理・記録を行う。</p> <ul style="list-style-type: none">・大規模事業者等・と畜業者 など 	<p>各業界団体が作成する手引書を参考に、一般衛生管理を基本とした計画を作成し、チェックリストに記録する。</p> <ul style="list-style-type: none">・小規模事業者等・飲食店、給食施設・そうざい・弁当の製造施設 など

※どちらに該当するかの具体的な線引き（施設の規模、従業員数、工程等）は、厚生労働省から今後示される予定です。

Q1 いつから制度化されますか？

公布日から 2 年以内 に制度化されます。
なお、制度化後 1 年間の経過措置期間 が設けられています。

Q3 新たに施設整備等が必要となりますか？

必要ありません。
HACCP は、施設設備（ハード）でなく衛生管理（ソフト）に関する取組みです。

Q2 各業界団体が作成する手引書とは？

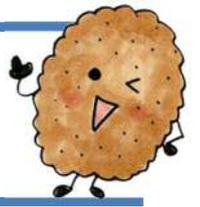
小規模な一般飲食店、生めん類製造など業種別に作成された手引書です。作成されたものから、順次、厚生労働省の HP に掲載されています。

既存の衛生管理を基本に、HACCP の考え方で整理し、制度化に対応しましょう！

詳しくは裏面へ！



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理って どうしたらいいの？



○HACCP の考え方を取り入れた衛生管理は、これまで求められてきた衛生管理の「見える化」です。

これが「見える化」!!

① 衛生管理計画

+

② 実施

+

③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する。

今、取り組んでいる衛生管理と、メニューに応じた衛生管理の注意点（冷蔵する、加熱する）を明確にする。

② ①を実行する。

③ ②を記録・確認する。

まずは、厚生労働省のホームページから、自分の施設の参考になる「業種別手引書」をダウンロードしてみよう！

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



衛生管理計画の例（小規模な一般飲食店）

① 一般的衛生管理のポイント			⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法	分類	メニュー	チェック方法
① 原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時 その他（ ）		非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
	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 始業前 作業中・業務終了後・その他（ ）		加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	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			焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前 ・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）			焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	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			唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で見断する
	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				

一般衛生管理の記録の例（小規模な一般飲食店）

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）							日々チェック	特記事項	確認者
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					
1日 良(否)	4. -16	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手洗、再納品		
2日 良(否)	4. -23	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	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(手洗いはした)		

また既に使っているマニュアルや衛生管理計画、記録表があれば、そのまま使用できます！

