

# HACCP（ハサップ）による衛生管理について

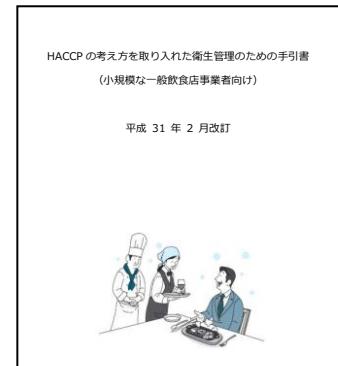
令和3年6月1日から、原則、全ての食品事業者に「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務化されました。

ただし、**飲食店等の小規模事業者**の方々については、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」として、業界団体が作成した手引書を利用し、簡略化されたアプローチにより行なうことが認められています。

## 【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象事業者】

- 食品等の取扱いに直接従事する者の数が50人未満である事業者
- 飲食店営業、喫茶店営業、その他の食品を調理する事業者
  - 例) そざい製造業  
パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）  
集団給食施設  
調理機能を有する自動販売機 等
- 食品を製造・加工し、併設・隣接した店舗で大部分を小売販売する事業者
  - 例) 菓子、豆腐の製造販売  
食肉、魚介類の販売 等
- 容器包装に入った食品のみを貯蔵運搬、販売する事業者
- 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する事業者
  - 例) 八百屋、米屋、コーヒーの量り売り 等

導入手順 「小規模な一般飲食店事業者向け」の手引書について例示。



## 【ステップ1】 手引書の入手 厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

(保健所にもあります)

HACCP 手引書 業種別

検索

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

## 【ステップ2】 衛生管理計画の作成（一般衛生管理+重要管理）

普段行っている衛生管理について、注意すべき点をまとめ、その対応方法を記入しましょう。

\* **一般衛生管理**のポイントには、7項目（原材料の取扱い、施設の清潔維持、従事者の衛生・健康）について、いつ・どのように確認や作業を行うのかと、問題があったときはどう対応するのかを記入。

一般衛生管理のポイント		
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時・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

\* **重要管理**のポイントには、お店のメニューを**3つのグループ** [非加熱のもの・加熱するもの・加熱後冷却するもの（又は再加熱するもの）] に分類したうえで、できあがり時の**チェック方法**を記入。

重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
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
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いままで提供）	ハンバーグ 焼魚 焼鳥	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 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 火の強さや時間、見た目で判断する

## 【ステップ3】衛生管理計画の実行

計画を従業員に周知し、実施しましょう。

## 【ステップ4】記録・確認

作成した衛生管理計画に従い、定めた作業内容が日々できているか確認し、記録しましょう。

- \* **一般衛生管理**の実施記録には、項目ごとに日々チェックし、問題がなかった場合には、「良」に○を、問題があった場合には、「否」に○をつけ、問題の内容や対処したことを**特記事項**に記入しましょう。

令和〇年4月		一般衛生管理の実施記録								確認者
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	
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		
3日	良・否	6. -22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

- \* **重要管理**の実施記録には、メニューごとに日々チェックし、問題がなかった場合には、「良」に○を、問題があった場合には、「否」に○をつけ、問題の内容や対処したことを**特記事項**に記入しましょう。

令和〇年4月		重要管理の実施記録							確認者
分類	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いままで提供)	(加熱した後、高温保管)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)	日々チェック	特記事項		
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼魚、焼鳥	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ				
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1、ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。		
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			

## 【ステップ5】衛生管理計画を検証する

一度立てた衛生管理計画は、定期的に見直しましょう。

- \* 少しづつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です。