

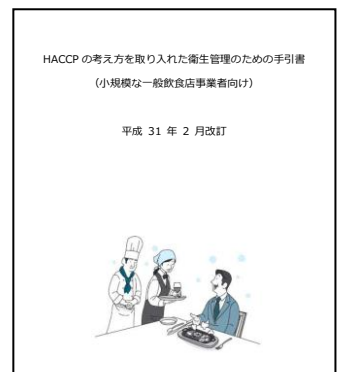
HACCP（ハサップ）による衛生管理について

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) そうざい製造業
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

(保健所にもあります)

厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

HACCP 手引書 業種別

検索

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、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目判断する
	焼魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目判断する
	焼鳥	火の強さや時間、見た目判断する

【ステップ3】 衛生管理計画の実行

計画に従業員に周知し、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

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	確認者
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	4, -16	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 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	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	9, -23	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子		
3日	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	6, -22	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 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

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	確認者
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	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	花子	4/1、ハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。	
2日	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・ <input checked="" type="radio"/> 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。

- * 少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です。