

HACCPに沿った 衛生管理の制度化について

HACCPについて
制度の概要
実施方法について

1

食品衛生法が改正されました

(平成30年6月13日公布)

食品衛生法改正に伴い
原則全ての事業者に
「HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理」
の実施が求められました。

また、「営業届出制度」が創設され、
「営業許可制度」が見直されました。

その他の改正点など詳しくは[こちら](#)

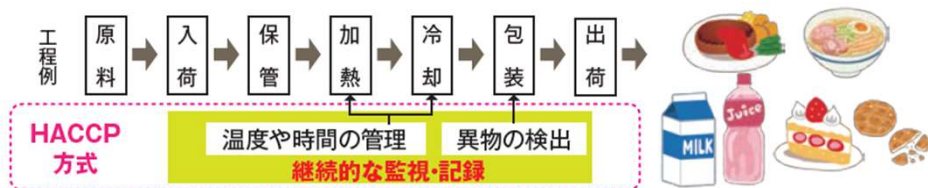
2

HACCP（ハサップ）とは？

ハサップ

HACCPとは？

国際的に推奨されている食品の衛生管理手法で
微生物汚染や異物混入などの危害による
食中毒等の事故を未然に防ぐために
特に重要な作業工程（加熱、急速冷却等）を
見つけて管理する方法です。



3

HACCP（ハサップ）とは？



今までと何が違うの？

従来は最終製品の検査で
安全性を確認しましたが
HACCPは製品の
作業工程を管理するものです。



4

HACCPに沿った衛生管理の制度化の概要

実施すること

事業者の規模や業種等に応じて次のどちらかの衛生管理を実施

対象事業者	実施すること
と畜場 食鳥処理場 大規模な事業者	HACCPに基づく衛生管理 事業者自らが、製品の特性等に応じて、危害要因分析・重要管理点の決定・管理基準の設定といった HACCPの7原則(12手順)に基づいて衛生管理計画書を作成、実施、記録する 。宇宙食製造の際に構築された厳密な衛生管理手法
多くの事業者はこちら	弾力的運用
小規模な事業者 小売販売業 飲食店等	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 各食品事業者団体が作成した「手引書」を参考に、一般衛生管理を基本に、必要に応じて重要管理点を設定した衛生管理計画書を作成、実施、記録する。 HACCPの7原則(12手順)すべてを実施しなくてもよい。

実際にやることは？

1 各食品事業者団体が作成した**手引書**を確認する

食中毒や事故の原因になりそうなところ

2 取扱う食品・取扱方法における**危害要因**を知る

気をつけるポイント・OKの基準

3 危害を防ぐための**衛生管理計画**を作成し、周知する

清掃・洗浄・消毒や食品の取り扱いなどについて、必要に応じて「**マニュアル**」を作成する

4 衛生管理を**実施**する

スパイラルアップ

5 実施した結果を**記録**する

3～6を繰り返し、継続的に改善する

6 振り返り・改善・衛生管理計画の修正

実際にやることは？

- 衛生管理計画書(マニュアル)や記録が既に「ある」施設



各食品事業者団体が作成した**手引書**を確認し、
必要に応じて、衛生管理計画書等を**修正**してください

- 衛生管理計画書(マニュアル)や記録が未だ「ない」施設



各食品事業者団体が作成した**手引書**[※]を確認し、
「**衛生管理計画書**」を**作成、実施、記録**する必要があります

※未だ手引書が掲載されていない業種でも、衛生管理計画書の作成等は必要です 7

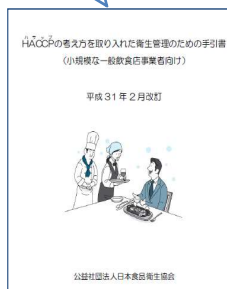
1 各食品事業者団体が作成した**手引書**を確認する

施設の業態にあった手引書を確認します。

クリック

[こちら](#)からご自身の業種・業態の手引書を探してください。

小規模な
一般飲食店
向け



コンビニエンスストア等
簡易な飲食店向け



和洋菓子店
向け



パン類製造業
向け



2 取扱う食品・取扱方法における**危害要因**を知る

食中毒や事故の原因になりそうなところ

手引書の解説を読み、施設で取扱う食品や
取扱方法における**危害要因**とその除去方法を確認します。

自分がこれから行う作業で**何に最も注意しなければ
ならないか**事前に把握すること

これを「**危害要因分析**」といいます



3 危害を防ぐための**衛生管理計画**を作成する（一般衛生管理）

手引書のひな形を利用して、**衛生管理計画**を作成します。
衛生管理計画は「**一般衛生管理**」と「**重要管理**」の2種類があります。

まずは「**一般衛生管理**」から作成します。

「**一般衛生管理**」とは、
食品安全の土台とも言えるもので、
調理を始める前に、
食品を取り扱う環境を整える
といった観点の項目です。

項目例

- 原材料の受入確認
- 冷蔵・冷凍庫の温度確認
- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒
- トイレの洗浄・消毒
- 従業員の健康管理
- 衛生的な手洗いの実施
- ねずみ・昆虫対策等
- 廃棄物・排水の取扱い
- 表示の確認

また、必要に応じて、**手順書**を作成します。

3 危害を防ぐための衛生管理計画を作成する(重要管理)

次に「重要管理」を作成します。 ※一般衛生管理で管理が可能な業種では重要管理点の設定がない手引書もあります。

調理・製造方法に応じて**管理方法**を決めます。

食中毒や異物混入が起こりそうな要因をどうやったらその危険性を下げることができるか？を考えて、その**ポイント**を**明確にする!!**

このポイントを「**重要管理点**」といいます

どうなればいいのか決め、
実施状況を
「記録」する

リスクを下げるために特に重要な工程

破損や異常音
がないか確認する



加熱時中心部
75℃以上
を確認する



11

例) 「鶏のから揚げ」の重要管理点は？

危害要因分析

食中毒の**原因**になりそうなところ

鶏肉に付着している
カンピロバクター



危害を
防止

重要管理点

食中毒にならないために**気をつける**ポイント

揚げる時にしっかり火を通す

加熱の確認方法を**具体的に決める**
・肉の色が変わっているのを確認する
・中心温度計で**75℃以上**になっているのを確認する
・揚げる**時間と温度**を検証しておく

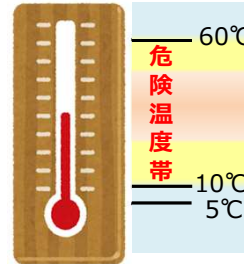


12

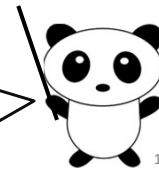
3 危害を防ぐための衛生管理計画を作成し、周知する

特に、生物的危害要因を除去するためには、**危険温度帯**に食品を置かないことが重要です。

「**危険温度帯**」とは
有害な微生物が増殖しやすい
または生き残ることができる
10℃～60℃の温度帯です。



衛生管理計画の作成後、
その内容を**従業員に周知**します。



13

4 衛生管理を実施する

衛生管理計画を作成したことで、
気を付けるポイントが明確になりました。
作業前に確認し、**注意するポイントを意識**して
メリハリをつけて実施します。



5 実施した結果を記録する

事故は従業員の**無意識行動**や**確認不足**
によって起きています。
正しい記録は**管理の証拠**となり、
お店を守ることにつながります。
毎日の作業の流れに組み込んでください。



14

6 振り返り・改善・衛生管理計画の修正

責任者は**定期的**（1か月など）に**記録の確認**を行います。
計画を修正したら、従業員に伝えます。

衛生管理計画を見直すタイミング

- メニュー（調理方法）を変更したとき
- 重要な問題や同じような問題が繰り返し発生しているとき
⇒改善点も記録しておきましょう
- 従業員や納入業者が入れ替わったとき
⇒衛生管理計画を説明し、日付も記録しておきましょう



15

保健所のHACCP実施状況の確認について

作成した「**衛生管理計画書**」と「**記録**」は
営業許可申請時に**窓口にて確認**しますので、
ご用意をお願いします。

今後、定期的に実施状況を
保健所の担当が確認に伺いますので、
継続的な実施・改善を
お願いいたします。



16

「衛生管理計画書」と「記録」が未だない

小規模な一般飲食店の方は手引書を確認の上、

「**食品衛生管理ファイル**」をご活用ください。

チェック方式のため、簡単に衛生管理計画書の作成が可能です。

詳しい作成方法や記入例は [こちら](#)からご覧ください。

クリック

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

施設情報	
店名	
店舗所在地	
事業者	
食品衛生責任者	

東京都

保健所にて
配付中

(記録表)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「記録表」の保存期間は、最後に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

施設情報	
店名	
店舗所在地	
事業者	
食品衛生責任者	

東京都

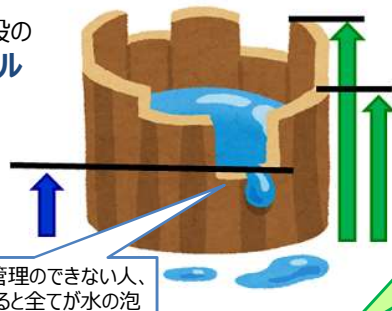
17

おわりに

あなたの施設の衛生レベルは、**衛生意識の一番低い従業員**で決まってしまう

ドベネックの樽（リービッチの最小律）

水位が施設の
衛生レベル



タルの枠が
従業員一人一人の
衛生意識

一人でも衛生管理のできない人、
やらない人がいると全てが水の泡

危害要因を分析をして
衛生管理を「見える化」し、
意識して作業を行い、
実施状況を確認する

日頃の衛生管理に **HACCPの考え方** を取り入れて、
調理者全員がルールに従って衛生管理を徹底し、
より安全な食品をお客様に提供していきましょう。

18