

GO ! GO ! HACCP ! !

ゴー ゴー ハ サ ッ プ

～HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 編～

食品衛生法が改正され、政令で定められた事業者の方（飲食店、給食施設、そうざい製造施設、弁当製造施設、小規模事業者等）は『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』の取り組みが求められることとなりました。令和2年6月までに施行され、施行日から1年間の経過措置期間が設けられます。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは？

現在取り組んでいる衛生管理を『見える化』することです。

これが「見える化」!!

① 衛生管理
計画作成

② 実行

③ 記録・確認

- ① 手引書（裏面参照）を参考に衛生管理計画を作成しましょう。
 - ② 計画を実行しましょう。
 - ③ 実行したことを記録し、責任者が確認しましょう。
（記録は施設で必要な期間保存しましょう）
- ※ 問題があれば、必要に応じて衛生管理計画を見直しましょう。



衛生管理の「見える化」のメリットは？

- ・衛生管理のポイントが明確になります。
- ・従業員の誰でも同じ衛生管理ができます。
- ・事故・クレームの速やかな原因究明、改善に役立ちます。
- ・第三者に自分たちの取り組みを知ってもらうことができます。

普段からやっていることも「見える化」すると、メリットがあるんだな。



【裏面もご覧ください】

業種別手引書を活用しましょう

手引書は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取り組みに対応するために、業界団体が作成したものです。自分の業種に合った手引書を参考にしてください。

食品に潜む危害要因(人の健康に害を及ぼす原因)を知りましょう

3つの危害要因

1 微生物

細菌
腸管出血性大腸菌
サルモネラ属菌
カンピロバクター等

ウイルス
[ノロウイルス等]

寄生虫
[アニサキス、クドア等]



2 化学物質

洗剤・消毒剤
殺虫剤
ヒスタミン
自然毒
[ふく毒・きのこ毒等]



3 硬質異物

金属片・ネジ
ガラス片
プラスチック片
石等





※手引書には、業種に応じた危害要因とそれを効果的に防除する方法が記載されています。

手引書の作成例を参考に、衛生管理計画と記録表を作成しましょう

衛生管理計画で決めておく項目例

一般衛生管理

取扱全般において基本となる管理

- 原材料受入
- 器具の衛生管理
- 交差汚染防止対策
- 従業員の健康管理 等

「いつ」、「どのような方法で」、「問題があった時どうするのか」を決めておきます

+

重要管理

調理・製造・加工・販売等で注意すべき管理

- 加熱・冷却
- 冷蔵・冷凍保管
- 殺菌
- 異物混入対策 等

調理、製造等の工程に応じた確認方法を決めておきます

(水産物卸売業・一般衛生管理)

記録表の作成例

(小規模な煮豆製造業・重要管理)

衛生管理の実施記録(例) 2019年 10月

○次の項目を確認して実施がなければ半額で○を記入します。
□問題があった場合は、各欄に×を記入し、対応内容を特記事項に記入しましょう。

実施日	製品の製造	原料・設備の衛生管理	従業員・器具の衛生管理	温度管理	衛生管理の実施	特記事項	確認者 サイン				
1日 月	○	○	○	×	○	○	○	○	○	10/1 ごみの分別ができていなかったのを注意し、分別した。	印
2日 火											
3日 水											
5日 金											
6日 土											

※責任者は1週間分の記録を確認し、まじょう。(記入年・月・日) 異常ないか、平常業務には該当しないか(など)
◎確認者、責任者は各欄にサインする。確認の結果、特に対応した場合は、対応内容を記入する。

(記載例) 重点管理の実施記録 (真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認)

月/日	製品名	真空パック等の殺菌温度、殺菌時間の確認				担当者	特記事項
		(レトルト殺菌)	(加熱殺菌)	冷蔵流通)	(加熱殺菌 常温流通)		
		(温度) (時間)	沸騰の 確認	(時間) 沸騰の 確認	(時間) 沸騰の 確認		
平成31年 3月							
3/1	白花生	121℃ 4分	良・否	65分 良・否	良・否	60分以上	3月3日 午前10時 全時豆の加熱温度が 121℃に達していません
3/2	白花生	121℃ 4分	良・否	65分 良・否	良・否	60分以上	
3/3	全時豆	121℃ 4分	良・否	5分 良・否	良・否	60分以上	
3/4	黒豆	121℃ 4分	良・否	65分 良・否	良・否	60分以上	
3/5	全時豆	121℃ 4分	良・否	5分 良・否	良・否	60分以上	
3/6	白花生	121℃ 4分	良・否	65分 良・否	良・否	60分以上	
3/7	黒豆	121℃ 4分	良・否	65分 良・否	良・否	60分以上	

衛生管理計画で定めた項目について毎日記録します

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 - 厚生労働省

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

HACCP 手引書

検索



厚生労働省ホームページ
からダウンロードできます

