

ハ サ ッ プ

「HACCP」が制度化（義務化）されました！

令和3年6月1日からHACCPに沿った衛生管理がスタートしました。

対象事業者は？



すべての食品等事業者です！

すべての食品等事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が義務づけられます。事業者の規模や製造食品の特性に応じて、それぞれ基準が設けられています。

＜ 小規模事業者等 ＞

- ・ 製造加工した食品の大部分を隣接した店舗で販売するもの
- ・ 飲食店営業（給食含む）、喫茶店営業、そうざい製造業、パン（消費期限5日以内）製造業、給食
- ・ 包装食品のみの貯蔵や運搬、又は販売
- ・ 食品の小分け販売業、調理機能のある自動販売機
- ・ 上記の他、食品を取り扱う**従事者が50人未満である小規模事業場**（製造、加工、貯蔵、販売、処理）



HACCP対応

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

食品等事業者団体が作成した**手引書**を参考に
して行う衛生管理

＜ 大規模事業者 ＞

- ・ 食品の製造、加工、貯蔵、販売、処理を行う事業者で、食品を取り扱う**従事者が50人以上**
（書類のみを取り扱う事務員等は除く）



HACCP対応

【HACCPに基づく衛生管理】

事業者自らが原材料や製造方法に応じ、危害要因を分析し、その結果に基づき計画を作成し、管理を行う

その他、公衆衛生に与える影響が少ない業種として「食品の輸入業」や「容器包装に入れられ、常温保存が可能な食品の販売業」などについては、HACCPに沿った衛生管理を必要に応じて取り組むこととされています。



HACCPとは？

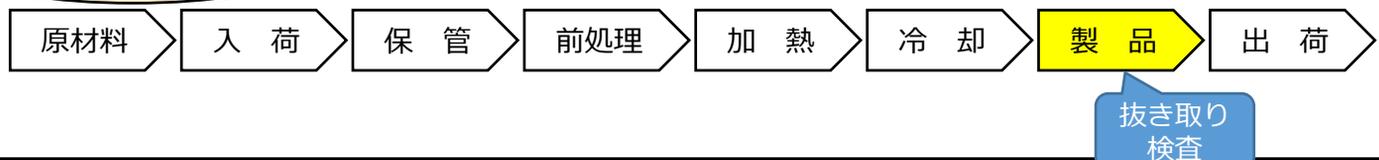


食品の製造工程をチェックして危ないところを重点管理！

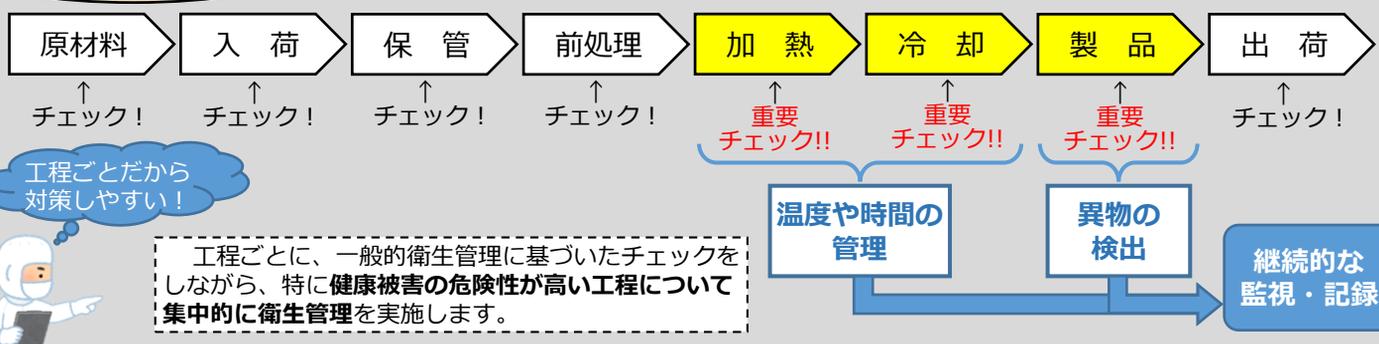
食品の製造工程ごとに衛生管理の必要事項をチェックし、健康被害を生じうる重要な工程を集中的に管理する「**衛生管理の手法**」です。より効率的に安心安全な食品の製造・提供が期待できます。

※必ずしも設備の改修や新しい機械などを必要とするものではありません。

従来の衛生管理



HACCP方式



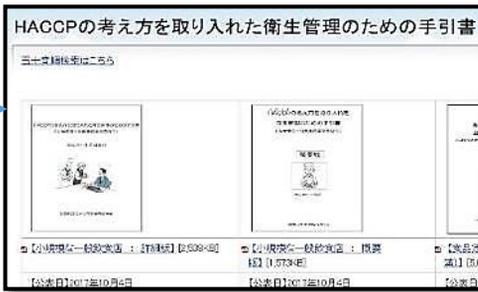
「小規模事業者等」の、具体的な対応手順は裏面へ



小規模事業者等の具体的なHACCP対応手順はこちら！

ステップ1 厚生労働省ホームページから手引書を印刷しよう！

HACCP 手引書 検索



業種ごとの手順書は、順次掲載されております。
取り扱う食品や業態に合った手引書が無い場合には、ひとまず業態に近い手引書を参考に取り組みましょう。

ステップ2 衛生管理計画を作成しよう！

まずは手引書を最初から読んでみましょう。手引書の中の、**衛生管理計画の例や様式**を参考に作成しましょう。「一般衛生管理」の部分と「重要管理ポイント」の部分を意識すると良いでしょう。

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画（記載例）

① 一般衛生管理のポイント			⑤ 重要管理のポイント		
① 原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時、その他（ ）	分類	メニュー	チェック方法
	どのように	外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）	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
② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前・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、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	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 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
	どのように	湿度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-18℃以下）			

ステップ3 作成した計画を実施しながら、日常点検結果を記録しよう！

手引書の**記録の例や様式**を利用し、衛生管理の状況をしっかりと記録して残しましょう。数字を記入したり、○×を書くだけの簡単な記録がほとんどです。目に見える日常点検を行いましょう。

衛生管理記録表					重要管理の実施記録（記載例）								
チェックポイント	備考	頻度	日付 曜日	1 担当	20xx年	4月				重要管理の実施記録（記載例）			
原材料の受入れ	破れ、漏れ、汚れ、期限、保存方法等	毎回		良・否・良		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、高熱保蔵	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
冷蔵庫、冷凍庫の保管温度確認	冷蔵庫：10℃以下 冷凍庫：-18℃以下	毎日		良・否・良		刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ	カレー、スープ	ポトフサラダ			
有害生物等の確認	ネズミ、ゴキブリ、羽虫等の痕跡	毎日		良・否・良									
健康状態	下痢、発熱、嘔吐	毎日		良・否・良									
身だしなみ、手指の傷やただれ	ただれや傷には場合は加水性絆創膏と手袋	毎日		良・否・良	11日	○	○	○	○	○	尾子	4/11 ハンバーグの肉を、煮ているのが確認でき確認済みです。	

見える衛生管理をしよう！

ステップ4 記録の内容を振り返り、衛生管理計画を見直そう！

不良な製品が繰り返し発生したり、クレームの内容などから、衛生管理に不十分な点があった場合には、衛生管理計画を見直し、同様の問題が再発しないように改善しましょう。

保健所職員が取り組み状況を確認します



HACCPに沿った衛生管理、その他食品衛生に関するご相談は、各保健所衛生課までご連絡ください。

- 中北保健所衛生課 TEL：0551-23-3071
- 峡東保健所衛生課 TEL：0553-20-2751
- 峡南保健所衛生課 TEL：0556-22-8151
- 富士・東部保健所衛生課 TEL：0555-24-9033
- 福祉保健部衛生業務課 TEL：055-223-1489

