

GO! GO! HACCP!!

～食品衛生法改正で HACCP が制度化されました～

○HACCPとは国際的に認められている衛生管理の方法です。

Hazard (危害要因)
Analysis (分析)
and
Critical (重要)
Control (管理)
Point (点)

- ① 事業者自らが食品を取扱う工程中
でどこが・何が危ないか把握し、
そして
② 特に重要な工程を決め、
③ その工程を集中管理する。



○HACCP制度化について

令和2年6月1日から、原則として全ての食品等事業者が、取扱う食品の特性や営業の規模に応じて、次のいずれかの取組みが求められます（経過措置期間：1年）。

HACCPに基づく衛生管理

HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが使用する原材料や製造方法等に応じた計画を作成し、適切な管理・記録を行う。

- ・大規模事業場
- ・と畜業者 など



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理

事業者団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を利用して、一般的な衛生管理を主体としつつ、温度管理等の手順を定め、簡便な記録を行う。

- ・小規模事業場
- ・飲食店、給食施設
- ・そうざい・弁当の製造施設 など

Q1 どのように変わりますか？

これまで実施してきた衛生管理を、使用する原材料や製造・調理工程等に応じた衛生管理となるよう計画を策定し、記録を保管することにより、衛生管理を「見える化」するものです。

Q2 新たに施設整備等が必要ですか？

必要ありません。

HACCP は、施設設備（ハード）でなく衛生管理（ソフト）に関する取組みです。

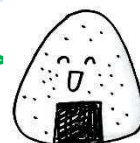
Q3 事業者団体が作成する手引書とは？

各事業者団体が、飲食店や製造業、販売業など業種別に作成した手引書です。手引書は、厚生労働省のHPに掲載されています。

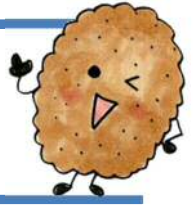
Q4 民間認証は必要ですか？

制度化においては、認証が求められるものではありません。

衛生管理の「見える化」は、裏面で詳しく説明します。



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理って どうしたらいいの？



○HACCP の考え方を取り入れた衛生管理は、これまで求められてきた衛生管理の「見える化」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 業種別手引書の内容を参考にして
衛生管理計画を作成する。

手引書の内容をそのまま実施する、又は、手引書を参考に衛生管理計画を作成する。

② ①を計画通りに実行する。

③ ②を記録・確認する。

記録は施設で必要な期間保存する。

まずは、厚生労働省のホームページから、自分の施設の参考になる「業種別手引書」をダウンロードしてみよう！

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



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。



衛生管理計画の例（小規模な一般飲食店）

① 原材料の受入の確認		いつ	⑤ 重要管理のポイント	分類	メニュー	チェック方法
		いつ 原材料の納入時 その他（ ）		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
	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		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、見た目で判断する
	問題があったとき	返品し、交換する			焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する
② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	いつ	始業前 作業中・業務終了後・その他（ ）			焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	どのように	温度計で庫内温度を確認する（冷蔵：10℃以下、冷凍：-15℃以下）			唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目判断する
	問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供				
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・ 作業中 ・業務終了後・その他（ ）				
	どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する				
	問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再				

一般衛生管理の記録の例（小規模な一般飲食店）

20xx 年 4 月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）							日々チェック	特記事項	確認者
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					
1日	良(否) 4, -16	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。手洗、再納品		
2日	良(否) 9, -23	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	良(否)	老子	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わずに作業に戻ったので、注意(手洗いはした)		

また既に使っているマニュアルや記録表があれば、そのまま使えます！

