

「HACCPに沿った衛生管理」 が義務付けられました！！

令和3年6月1日 完全施行

HACCPに沿った衛生管理って何？

使用する原材料、製造・調理の工程などに応じて作成した**衛生管理計画**に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供できる**衛生管理の方法**です。必ずしもお店や工場の設備などの整備を求めるものではありません。

衛生管理計画って何？

日頃取り組んでいる衛生管理（手洗いや食品の保管温度の管理など）を整理し、書類にしたものです。小規模事業者などは、手引書を参考に、衛生管理計画を作成することができます。

手引書とは、衛生管理計画の作成方法などが詳しく解説されたものです。計画の見本や様式も載っているので、日頃取り組んでいる衛生管理を様式にまとめることで計画が作成できます。



何をすればいいの？

取り扱う食品や業態に合った手引書を探し、次の1～3を実施します。



- 1 衛生管理計画を作る
- 2 作った計画を実施する
- 3 実施結果を記録し、定期的に振り返る

手引書は、どこで入手できるの？

厚生労働省のホームページから、ダウンロードできます。業種又は業態ごとに100種類以上の手引書が公開されています。

HACCP 手引書



で検索！

保健所の職員が取り組み状況を確認します。

【HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A（厚生労働省通知より抜粋）】

事業者が衛生管理計画を作成しない場合や内容に不備がある場合、まずは改善のための**行政指導が行われます**。事業者が行政指導に従わない場合には、改善が認められるまでの間、営業の禁停止などの行政処分が行われることがあります。

対象となる事業者は？

原則、食品を取り扱う全事業者の方が対象です。

事業所の規模などにより、「HACCPに沿った衛生管理」で取り組む内容が分かれます。



- ◆食品の製造、加工、貯蔵、販売、処理するもののうち、食品を取り扱う従事者が50人未満である事業場（事務職員等の食品を取り扱わない者はカウントしない）
- ◆食品の調理を行う事業者（飲食店、1回の提供食数が20食程度以上の給食施設、そうざい製造業など）
- ◆製造、加工した食品の大部分を隣接した店舗で販売する事業者（菓子製造業、食肉販売業など）
- ◆包装食品のみを貯蔵や運搬、販売する事業者
- ◆食品を分割して容器に入れ、又は包み販売する事業者（八百屋、米屋、コーヒーの量り売りなど）

取り組む内容

【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、厚生労働省が内容を確認した**手引書に則って行う衛生管理**

取り組む内容

- ◆食品を取り扱う従事者が50人以上の大規模事業場
- 【HACCPに基づく衛生管理】
事業者自らが工程ごとの危害要因を分析し、その結果に基づき計画を作成する衛生管理

取り組む内容

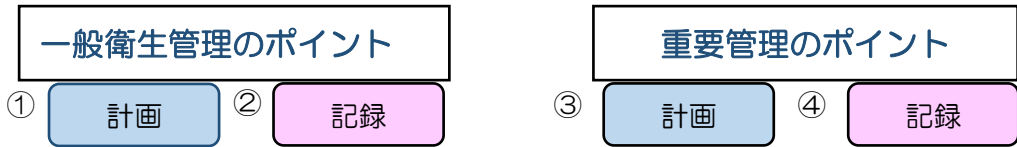
- ◆常温保存により腐敗・変敗などのおそれがない包装食品（缶詰、カップラーメンなど）の販売、1回の提供食数が20食程度未満の給食施設など
- 衛生管理計画の作成やその実施結果の記録について、「必要に応じて取り組む」



←「HACCPに沿った衛生管理の制度化」についての詳細はこちら
(厚生労働省ホームページ)

一般飲食店向けの手引書を例に、さっそく取り組んでみましょう。

一般飲食店向け手引書における衛生管理計画



はじめに、1 衛生管理計画を作る

今やっている衛生管理を整理して、**衛生管理計画** (①と③の2種類)を作成します。

一般衛生管理のポイント

項目ごとに、「いつ」「どのように」行うか、「問題があったとき」どうするかを整理します。

《項目の例》

- 原材料の受入の確認
- 庫内温度の確認
- 交差汚染、二次汚染の防止
- 器具の洗浄、消毒、殺菌
- トイレの洗浄・消毒
- 従事者の健康管理等
- 衛生的な手洗いの実施

重要管理のポイント

飲食店での食中毒を防ぐ重要なポイントが**調理時の温度管理（加熱と冷却）**です。お店のメニューを調理方法によって分類し、食中毒予防三原則のうち「菌を増やさない」「菌をやっつける」に基づいてチェック方法を決めましょう。

《食中毒予防三原則》

- 1 菌をつけない（手洗い、器具の洗浄など）
- 2 菌を増やさない（食品の冷蔵保存、早めに提供など）
- 3 菌をやっつける（十分な加熱、器具の殺菌など）

衛生管理計画の例

一般衛生管理のポイント		
庫内温度の確認 (冷蔵庫、冷凍庫)	いつ	始業前
	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)
	問題があったとき	原因を確認、設定温度の再調整、故障の場合は修理を依頼 食材は状態に応じて廃棄または加熱して使用
交差汚染・二次汚染の防止	いつ	作業中
	どのように	まな板、包丁などの器具は用途別に使い分け、使用の都度十分に洗

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	刺身、冷奴	冷蔵庫から出したらすぐに提供
加熱するもの	ハンバーグ	火の強さや時間、中心温度、肉汁、見た目判断
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目、触感で判断
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、一度に揚げる数、見た目判断
加熱後冷却し、再加熱	カレー、スープ	速やかに冷却、再加熱時は気泡、見た目判断
加熱後冷却	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫から出したらすぐに提供



次に、2 作った計画をやってみる

最後に、3 実施した内容を記録する

実施した結果を記録します(②と④の2種類)。

何か問題があった場合は、その内容やどのように対応したかも記録しておき、**定期的に見直す**ことで、同じような問題の再発を防ぎます。

詳しくは、

「小規模な一般飲食店向け手引書」をご覧ください。



できたかどうかを簡単に記録！
衛生管理を「見える化」します。

重要管理ポイントの記録の例（一般衛生管理ポイントについても記録します。）

	非加熱のもの	加熱するもの	加熱後冷却し再加熱	加熱後冷却	特記事項	確認者
	刺身 冷奴	ハンバーグ、焼き鳥、唐揚げ	カレー、スープ	ポテトサラダ		
4月1日	◎・否	◎・◎	◎・否	◎・否	ハンバーグの中が赤いと の苦情があった →加熱方法を再教育	太郎
4月2日	◎・否	◎・◎	◎・否	◎・否		太郎

食品衛生に関するご相談やお問い合わせは、施設のある区の福祉保健センター生活衛生課までご連絡ください。

<https://www.city.yokohama.lg.jp/kurashi/kenko-iryo/shoku/yokohamaWEB/gyomu/16.html>

