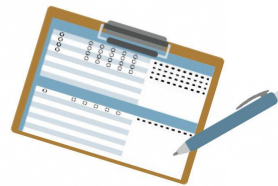


食品製造業 のための

ハ サ ッ プ

# HACCPの取り組み方



手引書をつかってHACCPをはじめよう！

食品衛生法の改正により、  
届出営業を含む 原則 **全ての食品を取り扱う事業者** に、  
**「HACCPに沿った衛生管理」**が義務付けられました。

## 《HACCPって何?》

使用する原材料、製造の工程などに応じて事業者自らが作成した衛生管理計画※に従い、食品の取扱いや温度管理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。



「HACCPに沿った衛生管理」？ なんだか難しそう…  
いったいどうやって取り組めばいいの？

難しそうに感じるかもしれませんが、ご心配はいりません！  
業種ごとに用意されている「HACCPに沿った衛生管理」に取り組むための  
「**手引書**」を参考にすれば、比較的可んたんに取り組むことができますよ！

HACCPに取り組むにあたって、やることは、**次の3つ**です。



### ① 「衛生管理計画」をつくる

※ 衛生管理計画とは

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。手引書の様式等を使って作成することができます。

衛生管理計画は、一度作れば、衛生管理の方法が変わらない限り、ずっと使うことができます。

### ② 計画を実行してその結果を記録する

記録は、1日1行～数行程度！（手引書により異なります。）

### ③ 記録を振り返る

必要な衛生管理は業種によって違うため、  
まず始めに、**施設に合った手引書を見つけましょう。**

\* 製造業の場合、食品を取り扱う従事者が常時50名以上いる施設については、コーデックスのHACCP 7原則に基づき衛生管理を実施する「HACCPに基づく衛生管理」の対象となることがあります。詳細は、各区生活衛生課にお問い合わせください。

手引書については、次のページへ！

## まず、施設に合った手引書を見つけましょう。

### 《手引書って何?》

小規模な施設でも「HACCPに沿った衛生管理」に取り組めるように、事業者団体が作成し、厚生労働省が公開している参考書です。衛生管理計画や記録用紙の例が載っていますので、手引書を参考にすれば、すぐに取り組むことができます。



手引書は厚生労働省ホームページで公開されています！

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（100業種以上の手引書が公開中です！）

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html)

製造業の主な手引書 ※手引書はこれら以外にも作成されています。

業種	参考になる手引書	対象となる食品等
菓子製造業	菓子製造	洋菓子、和菓子の製造
	パン類製造	パン(調理パンを含む)の製造
麺類製造業	生めん類製造、即席めん製造 機械製乾めん・手延べ干しめん製造	
豆腐製造業	豆腐類製造	豆腐、豆乳、オカラ、油揚げ、厚揚げ、がんもどき、オカラドーナツの製造
そうざい製造業	総菜製造	※煮豆、玉子焼きは別に手引書があります。
水産製品製造業	魚肉ねり製品製造	魚肉ねり製品、魚肉すり身の製造
	水産加工業	魚介類の塩蔵品、乾燥品、くん製品、調味加熱品、つくだ煮、魚卵製品などの製造 ※海藻製品の製造も対象となっています。 ※節類製品、削り節製品、辛子めんたいこは別に手引書があります。
みそ又はしょうゆ製造業	味噌製造	
	しょうゆ製造	
漬物製造業	漬物製造	浅漬、奈良漬、調味漬、たくあん漬、味噌漬、キムチ、梅干などの農産物の漬物の製造
届出営業	農産物のカット・ペースト(低温管理)製造	カット野菜、カットフルーツ、野菜・果物のペースト、ピューレの製造
	野菜乾燥粉末製造	野菜の粉末製品、乾燥野菜(粉末にしないものも含む)の製造 ※ドライフルーツの製造の場合も参考にできます。 ※干し芋、乾しいたけは別に手引書があります。
	ドレッシング製造	水相部分のpH4.6以下の分離液状ドレッシング(油分と水分が分かれるタイプ)の製造
	茶(仕上茶・抹茶)製造	※ハーブティーのブレンドや緑茶以外の茶の製造でも参考にできます。
	コーヒー製造	コーヒー生豆の焙煎、粉碎 ※コーヒーの小分けや袋詰めのみを行っている場合も参考にできます。
	麦茶製造	
	はちみつ製造	はちみつの瓶詰め、小袋詰め等の製造
	蒟蒻製造	
	しょうゆ加工品製造	つゆ、たれなどのしょうゆ加工品の製造



参考にする手引書が決まったら、さっそく**衛生管理計画の作成**に取り掛かりましょう。

作成する衛生管理計画の項目や内容は業種により異なりますが、普段行っている衛生管理を、手引書の様式に書き込むことで作成できます。

衛生管理計画は、一度作れば、衛生管理の方法が変わらない限り、ずっと使うことができます。

衛生管理計画					
衛生管理計画の例 (パン類製造の手引書より)	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生	原材料の受入れ	毎日	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
	従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者へ通院等を指示 絆創膏・手袋着用(手指の傷) 汚れた着衣の交換を指示

衛生管理計画が完成したら、毎日**計画を実行して記録**します。記録は保管しておき、定期的に衛生管理計画に問題がないか確認するために**振り返り**ます。

衛生管理記録表 ( 年 月 )				記録用紙の例 (パン類製造の手引書より)													
日付	曜日	1	2	3													
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか	記録者	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度は問題ありませんか		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
使用後に器具類の洗浄、殺菌を																	

★ ご自身の施設に合った手引書が見つからないときは、取り扱う食品や製造工程(作業工程)が似た手引書を参考にしてみましょう。選択した手引書の中から、ご自身の施設と共通している工程の衛生管理を参考に衛生管理計画を作成しましょう。



紅茶の茶葉をブレンドして販売しているんだけど……

「仕上茶・抹茶工場向け」手引書はいかがでしょう。「茶葉の合組(ブレンド)」や、「計量・袋詰め」の工程が共通していませんか？



★ 複数の種類の食品を製造する場合、原材料や製造方法が全く異なる場合は、それぞれについて衛生管理計画を作成する必要がありますが、一般衛生管理や原材料、製造方法等の共通性の高いものについては、共通の衛生管理計画を使用することも可能です。



菓子とパンを作ってるんだけど、菓子とパンの両方の手引書を読んで、計画を2つ作る必要があるの？

衛生管理の方法や原材料、製造方法などが共通であれば、計画は1つ作れば大丈夫です。まず、どちらかの手引書を参考に衛生管理計画を作成してみましょう。もう一方の手引書を確認し、不足している衛生管理の項目があれば、計画に追加してください。



★ 適当な手引書が見つからない場合は、施設がある区の福祉保健センターに相談してみましょう。

## 「HACCPに沿った衛生管理」に取り組まないとどうなるの？

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、作成しても実施していない場合は、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。

「HACCPに沿った衛生管理」への取組状況については、保健所職員が順次確認します。

## 営業を開始した後は

### ● 食品衛生責任者講習会を受講しましょう

食品衛生に関する新たな知見を習得するため、定期的に食品衛生責任者講習会を受講しましょう。講習会では、食中毒の発生状況や最新の食品衛生にまつわる情報をお話しています。

### ● 営業許可申請事項や営業届出事項に変更等があった場合は

営業者の住所、氏名(法人の場合は、名称、所在地及び代表者氏名)、施設の名称、営業の種類、施設で取扱う主な食品、食品衛生責任者等に変更があった場合や営業をやめる場合は、届出が必要です。届出に必要な書類等については、営業許可の申請や営業の届出を行った福祉保健センター生活衛生課にお問い合わせください。

国の「食品衛生申請等システム」を利用して手続をされた方や、窓口での手続時に同システムの利用規約に同意された方は、同システムでの変更等の手続も可能です。

- ◆ 横浜市ホームページ 食品衛生手続関係(様式がダウンロードできます。)

<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/bunvabetsu/eisei/shokuhin.html>

- ◆ 食品衛生申請等システム(厚生労働省ホームページ)

<https://ifas.mhlw.go.jp/faspte/page/login.jsp>



## 食品衛生に関するお問い合わせ先 《各区福祉保健センター生活衛生課》

区	電話番号	区	電話番号	区	電話番号
鶴見区	510-1842	保土ヶ谷区	334-6361	青葉区	978-2463
神奈川区	411-7141	旭区	954-6166	都筑区	948-2356
西区	320-8442	磯子区	750-2451	戸塚区	866-8474
中区	224-8337	金沢区	788-7871	栄区	894-6967
南区	341-1191	港北区	540-2370	泉区	800-2451
港南区	847-8444	緑区	930-2365	瀬谷区	367-5751