



いよいよ始まります！

『HACCPに沿った衛生管理』の義務化

平成30年6月13日に公布された「食品衛生法等の一部を改正する法律」により、原則として全ての食品等事業者の皆様には「HACCPに沿った衛生管理」の取り組みが求められます。

HACCP（ハサップ）とは、**Hazard Analysis and Critical Control Point**の略称で、「危害要因分析重要管理点」と邦訳される衛生管理手法です。この手法は、原料の入荷・受入から製造、製品の出荷までのあらゆる工程において、発生するおそれのある食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握したうえで、それらの危害要因を除去又は許容できるレベルまで低減させるために特に重要な工程（重要管理点：CCP）を管理し、科学的根拠に基づいて製品の安全性を確保するものです。

工程例



重要管理点（CCP）

継続的なモニタリング・記録を行い、重点的な管理が必要

重要! ポイント①
(温度・時間管理)



重要! ポイント②
(異物検出・目視確認)



「HACCPに沿った衛生管理」とは？

HACCPによる衛生管理方法は、事業規模の大小や営業形態によって、以下のいずれかの取り組みが求められます。

A

【HACCPに基づく衛生管理】

コーデックス委員会が示すHACCP7原則12手順に基づく衛生管理を行う
対象：一定の従業員を持つ大規模事業者など

B

【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理】

上記手順を簡略化したアプローチによる衛生管理を行う
対象：小規模事業者、一般的飲食店、給食施設、弁当・そうざい製造、小売販売など

衛生管理計画について、各業界団体が作成した「業種別手引書」が厚生労働省のHPで公開されています。

衛生管理計画 業種別手引書



まずは日頃行っている衛生管理を整理し、
『見える化』することから始めましょう！



「HACCPに沿った衛生管理」に取り組むといっても、これまでと全く異なる衛生管理を行うわけではありません。今回の制度化により、施設設備や機械器具類の清掃・点検、従事者の健康管理などの毎日行っている管理（一般的衛生管理）に加えて、HACCPの考え方を取り入れることで更なる食品の安全性向上を図ります。

一般的衛生管理
(毎日行っている衛生管理)



HACCPの考え方
(重要管理点の設定など)

それぞれについて…

1

衛生管理計画を作成

毎日行っている衛生管理を「いつ」、「どのように行う」か計画を立てる。問題があった時の対処方法を書き出す。



2

計画の実施

計画に従い、衛生管理を確実に行う。



3

確認・記録

実施結果を記録する。問題が発生している場合は対応・措置を検討する。



4

振り返り・見直し

記録の内容を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画を見直すなどの改善を図る。



HACCP導入のメリット

- 従業員の衛生管理意識の向上
- 生産性の向上と利益拡大
- 事故発生時の原因究明と改善措置がスムーズ
- 事故とクレームの減少
- 顧客の信頼と企業イメージ向上
- 業務改善の機会が得られる
- 自社の衛生管理について根拠を持って説明できるようになる

…などなど



衛生管理計画の記載例 (一般飲食店の一例)

一般的衛生管理のポイント (例)

①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時・その他 ()
		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
		問題があったとき	返品し、交換する
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 ()
		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	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、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他 ()
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他 ()
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る時、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後、その他 ()
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

重要管理のポイント (例)

分類		メニュー	チェック方法
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
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
		焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの感触 (弾力)、見た目で判断する
加熱するもの	加熱した後、高温保管	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
		唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目で判断する
加熱後、冷却するもの	再加熱するもの	唐揚げ、ライス	触感、見た目で判断する
		ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
		カレー、スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
作成者サイン 飲食 太郎			作成した日 2019年 月 日



実施記録の記載例 (一般飲食店の一例)

2019年9月度		一般的衛生管理の実施記録(例)								
分類	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	日々 チェック	特記事項	確認者
1日(日)	良・否	8℃、-19℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	9/1(日)10:30 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。午後、再納品。	太郎
2日(月)	良・否	4℃、-23℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
3日(火)	良・否	8℃、-20℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
4日(水)	良・否	9℃、-21℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日(木)	良・否	9℃、-21℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	9/5(木)13:00過ぎ、Cさんからトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し洗剤で洗浄し、消毒した。ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 →9/5(木)17:00 注文済み 太郎	
6日(金)	良・否	6℃、-20℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
7日(土)	良・否	4℃、-23℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

2019年9月		重要管理の実施記録(例)						
分類	非加熱のもの	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
メニュー	冷蔵品を冷たいまま提供	冷蔵品を加熱し、熱いまま提供	加熱した後、高温保管		再加熱するもの			
	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	ポテトサラダ	カレー、スープ			
1日(日)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		太郎
2日(月)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	9/2(月)ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したBさんに確認したところ、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。Bさんに加熱の徹底と確認を再教育した。	
3日(火)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
4日(水)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日(木)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
6日(金)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
7日(土)	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		

記載例を参考に、自分のお店はどのような衛生管理を行っているか記載してみよう！



松山市保健所生活衛生課食品衛生担当

TEL : 089-911-1808
FAX : 089-923-6627

このリーフレットは令和元年 9月 1日現在のものです。