

「HACCPに沿った 衛生管理」が 制度化されました！



☆ 食品を取り扱うすべての事業者が対象です。

HACCP（ハサップ）とは、Hazard Analysis Critical Control Pointの略で、食品の生産から消費までのすべての過程に係る危害要因（Hazard）を分析（Analysis）し、危害発生の防止のために管理すべき工程（Critical Control Point）を連続的に管理しながら製造することで、製品の安全性の確保を図る衛生管理手法のことです。

令和3年6月1日に本格施行された食品衛生法の一部改正により、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が、原則としてすべての食品等事業者に求められることになりました。

☆ 「HACCPに沿った衛生管理」とは？

原材料、製造・調理の工程等に応じた衛生管理となるよう計画策定、記録保存を行い、「最適化」、「見える化」するものです。HACCPは工程管理（ソフト）に関する取り組みのため、必ずしも施設・設備（ハード）の整備を求めるものではありません。

HACCPに沿った衛生管理は「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の二つに分類されます。

☆ 事業者は規模や業種等によりいずれかの手法で 衛生管理計画を作成します。

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7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、計画を作成し、管理を行う。

【対象事業者】

- ・ 大規模事業場
食品を取り扱う従事者が50人以上
- ・ と畜場
と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者 等
- ・ 食鳥処理場
認定小規模食鳥処理場を除く

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ・ 店舗での小売販売のみを目的とした製造、加工を行う事業者
- ・ 飲食店等の食品の調理を行う事業者
飲食店営業、喫茶店営業、パン製造業、そうざい製造業、調理機能付き自販機 等
- ・ 容器包装に入った食品のみを取扱う事業者
- ・ 食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で包み販売する事業者
米屋、コーヒーの量り売り、青果商、青果卸売、魚介類販売業 等
- ・ 小規模事業場（食品を取り扱う従事者が50人未満）

衛生管理の「見える化」

① 衛生管理計画

+

② 計画の実施

+

③ 記録・確認

① 衛生管理計画を作成する

日頃取り組んでいる衛生管理を整理し、原材料、製造・調理の工程等に応じて明確にします。

② 計画に沿った作業の実施

計画を基に手洗い、清掃、温度管理等を実施します。

③ 作業の記録・確認する

計画の項目について記録をつけ、定期的に記録を確認し、問題点を修正します。

20XX年 4月 一般衛生管理の実施記録 (記載例：一般飲食店)

	① 原材料 の受入 の確認	② 庫内温度 の確認 冷蔵庫・ 冷凍庫 (°C)	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	備考
1日	良 (○) 否	4, -15	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	山田	小麦粉の袋が破れていたので返品し、午後に再納品
2日	良 (○) 否	9, -18	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	佐藤	

☆ 衛生管理計画のポイント

一般衛生管理

食品の調理方法に関わらず、基本となる衛生管理です。各項目について、いつ・どのように行うのか計画を立てます。

厚生労働省のホームページから、食品等事業者団体が作成した手引書をダウンロードできるよ。

厚生労働省 HACCP 手引書 🔍



【項目例】

- 原材料の受入れ
- 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒
- 従業員の健康・衛生管理
- 衛生的な手洗いの実施 ...等

一般衛生管理のポイント (記載例：一般飲食店)

項目	いつ	確認内容
原材料の受入確認	いつ	原材料の納入時
	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
	問題発生時	返品し、交換 等
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	始業前、終業後
	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)
	問題発生時	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
交差汚染・二次汚 染の防止	いつ	作業中
	どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認 まな板、包丁等の器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒

重要管理

食品の調理方法に合わせて行うべき重要な衛生管理です。微生物による汚染や異物の混入等、食品衛生上の危害が発生する恐れがある工程の対策をします。

調理中の温度帯に着目し分類

第1グループ

非加熱のもの
(冷蔵品を冷たいまま提供)



第2グループ

加熱するもの
(加熱し、熱いまま提供)



第3グループ

加熱後冷却し再加熱するもの
又は
加熱後冷却するもの



重要管理のポイント (記載例：一般飲食店)

分類	メニュー	確認方法
第1グループ	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
第2グループ	加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) ハンバーグ、唐揚げ	・火の強さや時間、肉汁、見た目 目で判断 ・火の強さや時間、見た目 で判断 ・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
第3グループ	加熱後冷却し 再加熱するもの 加熱後冷却す るもの カレー ポテトサラダ	速やかに冷却、再加熱時には 気泡、見た目 で判断 速やかに冷却、冷蔵庫より取り 出したらすぐに提供