

食品等事業者のみなさまへ

HACCPに沿った衛生管理が制度化されました

どのようなことが制度化されましたか？

令和3年6月1日から、原則すべての食品等事業者に対し、一般衛生管理(施設設備の衛生管理や食品取扱者の衛生管理等)及びHACCPに沿った衛生管理について、定められた基準に従い衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を行うこと等が義務付けられました。

実施すること

- ① 衛生管理計画の作成 → ② 実施・記録 → ③ 振り返り

「一般衛生管理」と「HACCPに沿った衛生管理」の基準に従い

- ① 衛生管理計画を作成し関係者に周知徹底を図る。
(必要に応じて手順書も作成する)
- ② 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- ③ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証する。
(必要に応じてその内容を見直す)

衛生管理の「見える化」が必要なんだね



「HACCPに沿った衛生管理」の基準とはどのようなものですか？

食品等事業者は、原則として、国際的な食品規格であるHACCP7原則に基づく衛生管理(HACCPに基づく衛生管理)を実施する必要がありますが、小規模事業者等では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(HACCPの考え方を取り入れた衛生管理)を行うことができます。

「HACCPに沿った衛生管理」の基準

事業者の規模等に応じて以下のいずれかの衛生管理を実施してください。

HACCPに基づく衛生管理(大規模事業者等)

使用する原材料や製造方法等に応じて、以下の7つの事項を事業者自らが設定してください。

- ① 危害要因の分析、② 重要管理点の決定、③ 管理基準の設定、④ モニタリング方法の設定、⑤ 改善措置の設定、⑥ 検証方法の設定、⑦ 記録の作成

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理(小規模事業者等※)

各事業者団体が作成した手引書が厚生労働省のホームページに順次掲載されていますので、手引書に則って衛生管理を実施してください。

※小規模事業者等とは、次の営業者のことです。

- ・食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である小規模事業場を有する営業者
- ・飲食店(学校、病院その他給食施設を含む)営業、パン(概ね5日程度の消費期限のもの)製造業、そうざい製造業を行う者等

小規模事業者等は
手引書を参考に
計画書を作成してください
(裏面参照)

発行: 令和4年2月

浜松市保健所 生活衛生課 053-453-6114

浜北支所 053-585-1398

小規模事業者等(飲食店・食品取扱者が50人未満の施設など)の方へ

手引書を参考に衛生管理計画と記録表を作成しましょう

① 衛生管理計画の策定

計画を立て、関係者へ周知しましょう。

一般的衛生管理のポイント

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画(記載例)

一般的衛生管理のポイント	項目	内容
① 原材料の購入の確保	①-1 原材料の購入(その他)	食材、にがり、調味料、薬品(洗剤、保存料)を確認する 品質が劣化したものは、廃棄し、交換する
② 衛生管理の徹底(清掃・消毒)	②-1 設備・器具の清掃・消毒	設備・器具の清掃・消毒(温度:10℃以下、消毒:100ppm) 食器の消毒は、消毒薬の濃度を正確に調整し、適切な温度で消毒する 食器の消毒は、消毒薬の濃度を正確に調整し、適切な温度で消毒する
③ 従業員の衛生管理	③-1 従業員の衛生管理(その他)	従業員の衛生管理(手洗いの回数、手洗いの方法) 手洗いの回数:1日10回以上 手洗いの方法:流水で洗い、手の甲、指の間、爪の間、手首を洗う
④ トイレの清掃・消毒	④-1 トイレの清掃・消毒	トイレの清掃・消毒(清掃の回数、消毒の回数) 清掃の回数:1日1回以上 消毒の回数:1日1回以上
⑤ 衛生管理の徹底(その他)	⑤-1 衛生管理の徹底(その他)	衛生管理の徹底(その他) 衛生管理の徹底(その他)
⑥ 手洗いの徹底	⑥-1 手洗いの徹底	手洗いの徹底(手洗いの回数、手洗いの方法) 手洗いの回数:1日10回以上 手洗いの方法:流水で洗い、手の甲、指の間、爪の間、手首を洗う

計画を立てましょう!

- ・原材料の取扱い
- ・冷蔵・冷凍庫の管理
- ・施設の清掃
- ・従事者の体調管理
- ・手洗いのタイミング

メニューを分類しましょう!
分類ごとに出来上がりの
チェック方法を決めましょう!

重要管理のポイント

重要管理のポイント	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、冷製	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、熱い状態で提供)	ハンバーグ 焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する 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 火の強さや時間、見た目で判断する 油の温度、揚げた時間、油に浸けるチキンの数、見た目で判断する
加熱した後、高温保管	揚げたライス	熱感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時に気泡、見た目で判断する
加熱後、冷却するもの	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

作成者サイン 担当 太郎 作成日 〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日

<書類作成例(小規模な一般飲食店事業者向け)> 発行:公益財団法人日本食品衛生協会

② 計画に基づき実施・記録

策定した計画に沿って衛生管理を実施し、記録しましょう。

20xx年 4月 一般的衛生管理の実施記録(記載例)

項目	実施日時	実施状況	実施者	特記事項
① 原材料の購入	4/1	◎	太郎	①-1 食材の購入(その他)
② 衛生管理の徹底	4/1	◎	太郎	②-1 設備・器具の清掃・消毒
③ 従業員の衛生管理	4/1	◎	太郎	③-1 従業員の衛生管理(その他)
④ トイレの清掃・消毒	4/1	◎	太郎	④-1 トイレの清掃・消毒
⑤ 衛生管理の徹底	4/1	◎	太郎	⑤-1 衛生管理の徹底(その他)
⑥ 手洗いの徹底	4/1	◎	太郎	⑥-1 手洗いの徹底

20xx年 4月 重要管理の実施記録(記載例)

項目	実施日時	実施状況	実施者	特記事項
① 非加熱のもの	4/1	◎	太郎	①-1 刺身、冷製
② 加熱するもの	4/1	◎	太郎	②-1 ハンバーグ ②-2 焼き魚 ②-3 焼き鳥 ②-4 唐揚げ
③ 加熱した後、高温保管	4/1	◎	太郎	③-1 揚げたライス
④ 加熱後冷却し、再加熱するもの	4/1	◎	太郎	④-1 カレー ④-2 スープ
⑤ 加熱後、冷却するもの	4/1	◎	太郎	⑤-1 ポテトサラダ

<書類作成例(小規模な一般飲食店事業者向け)> 発行:公益財団法人日本食品衛生協会



できていれば「良」に○をつけましょう。「否」に○をした場合の対応策や衛生管理の上で気が付いたことは、特記事項にメモしておきましょう!

③ 振り返り

定期的な振り返り、必要に応じて計画を見直しましょう。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(厚生労働省)

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

HACCP 考え方 手引書



早速ホームページで
手引書を確認しよう!

