「HACCP (ハサップ) 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 日から完全施行

「HACCP に沿った衛生管理」とは?

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。

衛生管理計画って何?

日頃取り組んでいる衛生管理を整理し、目で見えるように書類にしたものです。

小規模事業者の方は、<u>**手引書**</u>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?

まず、取り扱う食品や業態に合った手引書を探し、次の $1\sim3$ を実施します。

- 1 衛生管理計画を作成する
- **2** 計画に基づき**実施**する
- **3** 実施内容を**記録**する

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。店舗の業態にあった、手引書を選択してください。

HACCP 手引書 業種別



で検索

タイトル: HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための 手引書

※手引書がまだ作成されていない業態もあります。 今後、順次増えていく予定です。

▲詳しくは /

北九州市ホームページをご参照ください。

タイトル: HACCP に沿った衛生管理の制度化について(令和3年6月1日完全施行) 北九州市トップページ> くらしの情報> 健康・医療・衛生> 食品衛生> 食品衛生のお知らせ・募集

対象となる事業者は?

食品を取り扱う全事業者の方が対象です。

事業者の規模などにより、HACCP に沿った衛生管理の取り組む内容が分かれます。

【HACCP の考え方を取り入れた衛生管理】

- ●食品を取り扱う従事者が 50 人未満で ある小規模事業場(食品の製造・加工等)
- 飲食店営業者(給食施設を含む)
- ●パンの製造業者(消費期限が概ね5日程度 のもの)
- 対 ●製造・加工等した食品の全部又は大部分を 隊接・併設した店舗で小売販売するもの

例:菓子の製造販売、豆腐の製造販売

- ●包装食品のみの貯蔵・運搬・販売するもの
- 食品を分割して容器包装に入れ、又は包ん で販売するもの

例:米屋、八百屋、コーヒーの量り売り

- 内 食品等事業者団体が作成し、厚生労働省が内
- 容 容を確認した**手引書に沿って行う衛生管理**

【HACCP に基づく衛生管理】

- 対 ●食品を取り扱う従事者が 50 人以上で
- 象 ある大規模事業場
- 内 事業者自らが工程ごとの危害要因を分析し
- 容 その結果に基づき計画を作成する衛生管理

●常温保存により腐敗・変敗などのおそれがない包装食品の販売 など

例:カップラーメン、ペットボトル入り飲料

衛生管理計画の作成や実施結果の記録について 必要に応じて取り組む



「小規模な一般飲食店向けの手引書」を例とした取組みを紹介します!

▶STEP 1 はじめに**衛生管理計画**を作成する

日頃行っている衛生管理を整理して、**衛生管理計画(以下の2種類)を作成**します。

I. 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。

【手引書における項目】

- ・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
- ・トイレの洗浄、消毒
- ・手洗いの実施
- ・ 従事者の健康管理

計画の例

①原材料の	いつ	原材料の納入時
受入の確認	どのよ	外観、におい、包装の状態、表
	うに	示(期限、保存方法)を確認す
		る
	問題が	返品し、交換する
	あった	
	とき	
②庫内温度	いつ	始業前
の確認(冷	どのよ	温度計で庫内温度を確認する
蔵庫・冷凍	うに	(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃
庫)		以下)
	問題が	原因を確認、設定温度の再調
	あった	整、故障の場合は修理を依頼
	とき	食材は状態に応じて廃棄または
		加熱して使用

Ⅱ. 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、

食中毒予防の3原則*のうち「菌を増やさない」と 「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。

計画の例

メニュー チェック方法	
刺身、冷奴	冷蔵庫から出したら
	すぐに提供
ハンバーグ	火の強さや時間、中
	心温度、肉汁、見た
	目で判断
唐揚げ	油の温度、揚げる時
	間、一度に揚げる数、
	見た目で判断
カレー、ス	速やかに冷却、再加
ープ	熱時は気泡、見た目
	で判断
ポテトサラ	速やかに冷却、冷蔵
ダ	庫から出したらすぐ
	に提供
	刺身、冷奴 ハンバーグ 唐揚げ カレー、スープ ポテトサラ

STEP 2 計画に基づき実施する

STEP3 実施内容を記録する

- ※ 食中毒予防の3原則とは
 - **1** 菌を**つけない** (手洗い、器具の洗浄)
 - 2 菌を増やさない(食品の冷蔵保存、速やかな提供)
 - **3** 菌をやっつける(十分な加熱)

STEP1で作成した衛生管理計画について、実施した結果を記録します。

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。

I. 一般衛生管理のポイント

記録の例 //						
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(℃)	特記事項	確認者		
4/1	良・否	4、-16	_	佐藤		
4/2	良・否	15→再 10、 -23	11 時、冷蔵庫 15℃ 20 分後 OK , いつもより出し入 れ頻繁だったか。)	鈴木		

Ⅱ. 重要管理のポイント

記録の例						
分	非加熱のも	加熱するも		確		
類	の	の /	特記事項	認		
メニ	刺身、冷奴	ハンバーグ、	付配争以	者		
ュー		唐揚げ		13		
4/1	良・否	良・酉	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	田中		
4/2	良・否	良・否(_	高橋		
		/.				