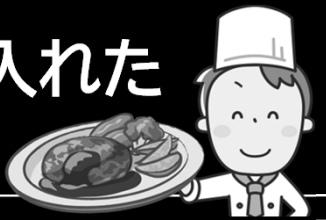


ハサップ HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理に取り組もう！



食品衛生法の改正により、令和3年から、すべての食品営業施設で「HACCPに沿った衛生管理」を行うことが義務付けられました。

STEP 1 自店舗に合う手引書を探す

厚生労働省のホームページに、様々な業種向けの手引書がありますので、まずは自店舗に合うものを探します。手引書を読みながら、自店舗でどのような衛生管理が必要か確認しましょう。

居酒屋、レストラン、カフェなど



小規模な一般飲食店事業者向け



パン屋
パン類の製造



肉屋
食肉販売業向け



魚屋
小規模な水産物小売業



菓子屋
菓子製造業

厚生労働省 HACCP 手引書

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



STEP 2 手引書を元に衛生管理計画を作る

食中毒などを防ぐために、各作業でどのような衛生管理を行うのかを決めた衛生管理計画を作ります。

最初のうちは、手引書に書いてある内容をそのまま取り入れることから始め、使いながら自店舗に合わせて少しずつ見直しましょう。

【裏面】STEP2詳細

STEP 3 計画を実施して記録する

衛生管理計画ができれば、全従業員に周知し、計画に沿った衛生管理を実施します。

また、日々の実施結果を記録簿に記録していきます。記録簿の様式や記載例も手引書に例示されています。



20xx 年 4 月 一般的な衛生管理の実施記録(記載例)

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
1日	良・否	4. -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品
2日	良・否	9. -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた
3日	良・否	15. -27	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いつもより出し入れ頻繁だったか。

衛生管理計画に沿って実施した日々の結果を記録簿に記録しましょう！

重要管理の実施記録(記載例)

重要管理項目	日々チェック	特記事項	確認者
(加熱後冷却し、冷たいまま提供)			
ポテトサラダ、サラダチキン(低温調理)			
4/1 ハンバーグの内部が赤いので再調理があった。調理した後に確認したところ、煮ていたのが確認がとれていたので、再調理の徹底を確認した。			
4/3 サラダチキンの温度が低いので再確認した。			

STEP 4 計画と記録を振り返る

計画に沿って衛生管理を行い、その結果を記録したら、1か月ごとなど定期的に内容を振り返ります。

- ・現場の作業と計画が合っていない
- ・メニューを変更した
- ・記録簿におかしな箇所がある

などといった点が見つかれば、再度STEP2に戻り、計画の内容を見直し、より良い衛生管理を目指していきましょう。



20xx 年 4 月 毎月の振り返り(記載例)

Q1 毎営業日、正しく記録をつけることができましたか？
はい ☒ いいえ ☐
『いいえ』の場合、今後忘れずに正しい記録をつけるためにどうしますか？
確認を十分行わず〇を付けていたので、毎日確認をする。

Q2 否に〇をつけたところが多かったところ、クレームが多かったところ、調理可能な量を越えて作業していたところなど、衛生上問題があったところはどこですか？
問題があったポイント
A君が手洗いを行っていないことが時々ある。
その理由はなんですか？ どのように改善しましたか？
「A君は手洗いの重要性を理解できていなかったため、目的を含めて再教育した。」●/●

Q3 従業員が代わりましたか？
はい ☒ いいえ ☐

STEP 2 詳細 手引書を元に衛生管理計画を作る (飲食店営業の例)

手引書のひな形と記載例を参考に、衛生管理計画を作ります。衛生管理計画は次の2つから構成されます。

① 一般的な衛生管理

衛生管理の基本となる以下の項目などについて、管理の方法、チェックの方法を決めます。

原材料の受入確認

冷蔵・冷凍庫の温度確認

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)

従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など(手洗いを含む)

② 重要管理 (食品の調理方法にあわせて行うべき事項)

調理の過程には、食中毒を引き起こす有害な微生物が増殖しやすい温度帯(10～60℃)があります。

メニューを、以下の3つのグループに分類し、それぞれが適切に温度管理されているかのチェック方法を決めます。

1 非加熱のもの
冷蔵品を冷たいまま提供

2 加熱するもの
加熱し、熱いまま提供 ・ 加熱後高温保管し、熱いまま提供

3 加熱後冷却するもの
加熱後冷却、再加熱し、熱いまま提供 ・ 加熱後冷却し、冷たいまま提供

【計画作成のイメージ】

一般的な衛生管理のポイント

①	原材料の受入の確認	いつ	原材料の納入時
		どのように	外観、におい、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
			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

原材料の検品方法と
返品基準をあらかじめ
決めておこう

改めて考えてみると
決まっていなかったことが
多いね

「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったとき」はどうするかの対応を
考えて記載しましょう!

各グループのメニュー、温度管理
チェック方法を記載しましょう!
また、「問題があったとき」はどうする
かの対応を考えて記載しましょう!

スタッフに確認したら
人によってハンバーグの
焼き方が違ったんだ

生焼けのものを出してしまったら大変だね
ルールを厨房に貼って全員に見てもらおう

⑤ 重要管理のポイント

分類	メニュー	チェック方法	問題があったとき
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ずくに提供する	食品が冷たくない場合は、提供しない又は加熱用に使用する
	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で見断する	加熱を延長する又は提供しない
第2グループ 加熱するもの(加熱し、熱いまま提供)	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見た目で見断する	
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で見断する	
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で見断する	
		保温保管器の温度を確認する	保管器の温度が上がらない又は途中で温度が低下し、長時間(例:1時間)