

“HACCP に沿った衛生管理” が制度化されました！

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成 30(2018)年 6 月 13 日公布）

HACCP（ハサップ）とは、原料の受入から製品出荷までの各工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を予測し、危害防止に重要な工程を継続的に監視、記録する衛生管理手法です。

食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に、一般的衛生管理及び“HACCP に沿った衛生管理”を含む衛生管理計画の作成、実施が求められます。

HACCP に沿った衛生管理

全ての食品等事業者は、衛生管理計画を作成

事業者の規模等により、
2つの基準に分かれて
いるよ。



HACCP に基づく衛生管理

コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 食品を取扱う従業員数が 50 人以上の大規模事業場を有する事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者（認定小規模食鳥処理業者を除く。）]

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】

- ◆ 食品を取扱う従業員数が 50 人未満の小規模事業場を有する事業者
- ◆ 主に小売販売を行う事業者（菓子の製造販売、食肉・魚介類の販売、豆腐の製造販売 等）
- ◆ 飲食店営業者（給食施設も含む）、喫茶店営業者、パン（比較的短期間に消費されるもの）の製造業者、そうざい製造業者
- ◆ 調理機能を有する自動販売機で食品を販売する事業者
- ◆ 包装食品の貯蔵・運搬・販売を行う事業者
- ◆ 食品を分割し、容器包装に小分け販売する事業者

【HACCP 制度化についてのよくある質問】

Q 制度化される HACCP は、いつから取組む必要があるの？

A 令和3(2021)年5月31日までに取組む必要があります。

Q 制度化にあたり、HACCP の認証を取得しなければならないの？

A HACCP に沿った衛生管理は、認証や承認の制度ではありません。

Q HACCP の制度化により、新しい設備を導入しなければいけないの？

A HACCP はソフトの基準であり、必ずしも施設・設備等の整備を求めるものではありません。



HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（小規模な一般飲食店事業者向け）

STEP 1 衛生管理計画を作成

どの食品についても行うべき共通事項（一般的衛生管理のポイント）とメニューに応じて行うべき事項（重要管理のポイント）を衛生管理計画として明確化

厚生労働省ウェブページの手引書で、簡単に導入が進められるんだ。



一般的衛生管理のポイント（例）			重要管理のポイント（例）		
原材料受入	いつ どのように 問題あれば	原材料の納入時 外観、包装、表示を確認 返品、交換	分類	メニュー	チェック方法
冷蔵庫・冷凍庫	いつ どのように 問題あれば	始業前 冷蔵庫・冷凍庫の温度確認 調整又は修理依頼	非加熱のもの	刺身、冷奴	冷蔵庫から取り出したらすぐに提供
交差汚染・二次汚染	いつ どのように 問題あれば	作業中 器具を用途別に使い分け 汚染された食品は加熱調理	加熱後、 すぐに提供	ハンバーグ 焼き魚 唐揚げ	火の強さや時間、肉汁、見た目 火の強さや時間、見た目 油の温度、揚げる時間、見た目
器具等の洗浄・消毒	いつ どのように 問題あれば	使用後 器具類を洗浄、消毒 再洗浄、再消毒	加熱後、 高温保管	ライス	触感、見た目
トイレの洗浄・消毒	いつ どのように 問題あれば	業務終了後 トイレの洗浄、消毒 再洗浄、再消毒	加熱後冷却 し、再加熱	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時は気泡、見た目
従業員の健康管理	いつ どのように 問題あれば	始業前 従業員の体調確認 消化器症状あれば調理させない	加熱後冷却	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫から取り出したらすぐに提供
手洗い	いつ どのように 問題あれば	トイレ後、作業開始時、盛付前等 衛生的な手洗いを もう一度手洗いさせる			

衛生管理を明確化

STEP 2 計画に基づいて実施

STEP 3 確認・記録

計画をたてた各項目について1日1回記録

お店のメニューを分類

このような衛生管理計画、記録で充分です。



一般的衛生管理の記録										
分類	① 原材料の受け入れの確認	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	良 ○ 否	4、-16	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	花子	4/1の朝、小麦粉の包装が破れていたため返品。	
2日	良 ○ 否	9、-23	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	花子	4/2の昼前、A君が手を洗わずに作業に戻ったので、注意し手洗いさせた。	
3日	良 ○ 否	15、-23 →再10℃	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後10℃。いつもより出し入れが頻繁だったから。	
4日	良 ○ 否	9、-17	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	花子		

重要管理の記録						できたかどうかをチェック		特記事項	確認者
分類	非加熱のもの （冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの （冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々 チェック			
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥	唐揚げ	カレー、スープ	ポテトサラダ				
1日	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	花子	4/1にハンバーグの内部が赤いとクリームがあった。調理したB君に確認したところ、急いでいたため、加熱が不十分であったとのこと。B君に加熱と確認の徹底を再教育した。		
2日	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	良 ○ 否	花子			

※ “HACCP の考え方を取り入れた衛生管理” の手引書等、HACCP 制度化の詳細情報は厚生労働省ウェブページをご覧ください。【検索：HACCP 厚生労働省】

※HACCP の導入についてお困りの際は、管轄の保健所等にご相談ください。

県内の保健所等一覧は愛知県のウェブページをご覧ください。【検索：愛知県 保健所】