

“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（小規模な菓子製造事業者向け）

STEP 1 衛生管理計画を作成

手引書に添付されている例示にならって
自社（自店）の衛生管理計画を作成する。

（製造・販売店舗一体型）
〇〇ベーカリーにおける衛生管理計画

令和2年4月1日作成
~~年 月 日改正~~

製造所名：〇〇ベーカリー

当社（当店）の 〇〇ベーカリー工場（製造所）における菓子製品の製造管理については、HACCP ガイドラインに沿って菓子業界団体で示した「HACCP の考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書」（平成31年2月8日 厚生労働省確認）（以下、「手引書」という。）に基づき、以下の内容で衛生管理を行います。

I. 製造する菓子の分類区分及び製品名

当工場（製造所）で製造する菓子製品は、手引書に定める菓子の分類区分の

- ~~第1分類：生地調整で加熱する菓子~~
- 第2分類：生地調整後に加熱する菓子
- 第3分類：加熱後手細工加工等が入る菓子
- ~~第4分類：仕上げ工程（充填、巻き締め）後加熱する菓子~~
- ~~第5分類：加熱加工しないあるいは低加熱加工の菓子~~

に属するものであり、分類ごとの具体的な菓子製品名は別紙-1のとおりです。

II. 菓子製造・販売に係る衛生管理手順

当工場（製造所）は、次の者を食品衛生責任者とし、その指導の下に以下の衛生管理手順を励行します。

食品衛生責任者名：愛知 太郎

1. 設備、機械、器具及び従事者の衛生管理

(1) 設備の衛生管理

- ① 作業場内は毎日作業終了後に必ず清掃するとともに、原材料、製品、仕掛品の保管場所は常に清潔に保つ。
- ② 落下異物などを防ぐため、天井（清掃可能な範囲）、窓、照明器具、換気扇、排水溝は月に1回、日を決めて清掃する。
- ③ トイレは専用の履物を用意し、適切に清掃及び消毒を行い常に清潔な状態を保つ。
- ④ ①～③の作業手順は、別紙（衛生作業マニュアル）のとおりとする。

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。



自社（自店）製品の製造・販売に
必要のない項目は削除（訂正線で
可）する。

既存の手順書等がある場合は、「別
紙〇〇」として代替してもよい。

STEP 2 計画に基づいて実施

STEP 3 確認・記録

計画をたてた取り組みを記録、保管することで
衛生管理の「見える化」を行う。

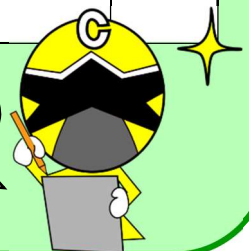
確認事項で「×」があっ
た場合、対応した内容を
記録する。

確認事項	日付 曜日	1	2	3	4	5	不備が生じた際の対応	担当者
		月	火	水	木	金		
施設、設備、機械、器具の衛生管理	床・内壁・トイレ等の清掃、衛生状況	○	○	○	○	○	・1日作業場内でゴキブリを発見したので駆除し、駆除剤を交換 ・2日従業員の家族にノロウイルス感染者が出たので、該当従業員に休暇を取らせ検査に行かせた	石井 野口
	鼠・ゴキブリ等、虫の発生はないか	×	○	○	○	○		
	器具類の保管状況	○	○	○	○	○		
	機械、器具類、作業台等の点検・清掃	○	○	○	○	○		
	冷蔵（凍）庫内の温度、整理状況	○	○	○	○	○		
	生ごみの工場内からの除去、排水の確認	○	○	○	○	○		
従事者の衛生管理	健康状態	○	×	○	○	○	決められた衛生管理が できているか「○×」 でチェックする。	
	帽子、作業者は清潔か	○	○	○	○	○		
	逆性石鹼等サニタリー用品の状況	○	○	○	○	○		

STEP 4 改善点の把握と衛生管理計画への反映

日々の記録を振り返り、改善点を把握し、
作成した計画へ反映する。

このような衛生管理
計画、記録で充分
です。



※ “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】