

食品等事業者の皆様へ



HACCP(ハサツプ)に 沿った衛生管理に 取り組みましょう!

Hazard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint
(危害要因) (分析) (重要) (管理) (点)



我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食の安全を確保するため、平成30年に食品衛生法が改正されました。

この改正により、**令和3年6月1日**から、原則すべての食品等事業者は「**HACCPに沿った衛生管理**」を行うことが義務となります。

このパンフレットを参考に、「**HACCPに沿った衛生管理**」に取り組みましょう。

HACCPとは



くまさん
(くまさん
ベーカリー店主)

ねえねえ、とらさん。HACCPが義務化されるって聞いたけど、そもそも「HACCP」って何のこと？

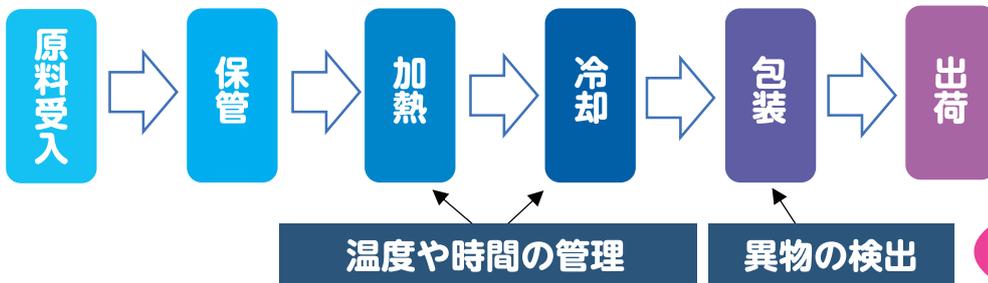
1960年代に、宇宙食の安全管理のために開発された衛生管理の手法ですよ！
詳細を説明しますね。



とらさん
(保健所の食品
衛生監視員)

★HACCP (ハサップ) とは？★

Hazard Analysis (危害要因分析) and Critical Control Point (重要管理点) の頭文字をとったもので、食品等事業者自らが原料受入から製品の出荷に至る全ての工程の中で、食中毒菌汚染や異物混入等の「危害要因 (ハザード)」を把握した上で、これらを除去、低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。



つまり・・・

食品を取り扱う工程の中で、「どこ」で「何が危ないか」を考え、食品の安全を守るために重要な工程を集中的に管理していく、という衛生管理の手法です。

【HACCP導入のメリットの事例】 (厚生労働省 HP から抜粋)

- ▶ 社員の衛生管理に対する意識が向上した。
- ▶ 社外に対して自社の衛生管理について、根拠をもってアピールできるようになった。
- ▶ 製品に不具合が生じた場合の対応が迅速に行えるようになった。
- ▶ 品質のばらつきが少なくなり、クレームやロス率が下がった。
- ▶ 衛生管理のポイントを明確にして、記録も残すことで、従業員の経験やカンに頼らない、安定した安全な製品が作れるようになった。
- ▶ 工程ごとに確認すべきことが明確になった。
- ▶ 従業員のモチベーションが上がり、現場の雰囲気よくなった。



【12の手順と7原則】

HACCPは12の手順を踏むこととなっており、そのうち手順6から手順12までは特に重要で「HACCPの7原則」と呼ばれています。



HACCPは、これまでも厚生労働省が示したガイドラインに基づき、各都道府県等が条例等で定めた基準の一部として取り入れられてきました。

平成30年に食品衛生法が改正されたことで、事業者が守るべき必要な衛生管理の基準として、全国統一的に厚生労働省が定めた基準が事業者に適用されることになり、その中で「**HACCPに沿った衛生管理**」が義務化され、より明確に事業者のHACCPの実施が求められることになりました。



HACCPってなんか難しそうだなあ。こんなことできるかな…？

今回制度化された「**HACCPに沿った衛生管理**」は、小規模な食品等事業者の方でも取り組みやすい内容になっていますよ！安心してください。



営業者が実施することは？



営業者は何をする必要があるの？

営業者が実施すべき事項は以下のとおりです。
簡単に言うと、今までやっていた衛生管理などを、
計画として文書化などをします。



営業者が実施すること

①以下の2つの基準に基づき「**衛生管理計画**」を作成し、従業員に周知徹底を図る

【一般的な衛生管理】

- | | |
|-----------------------|-----------|
| 1. 食品衛生責任者等の選任 | 8. 検食の実施 |
| 2. 施設の衛生管理 | 9. 情報の提供 |
| 3. 設備等の衛生管理 | 10. 回収・廃棄 |
| 4. 使用水等の管理 | 11. 運搬 |
| 5. ねずみ及び昆虫対策 | 12. 販売 |
| 6. 廃棄物及び排水の取扱い | 13. 教育訓練 |
| 7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 | 14. その他 |

【HACCPに沿った衛生管理】

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

※小規模な営業者等にあつては、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能です。

②必要に応じて手順書を作成する

手順書：清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めたもの

③衛生管理の実施状況を「記録」し「保存」する

④「衛生管理計画」と「手順書」の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直す



HACCPに沿った衛生管理って具体的に何をするの？

営業者が施設の規模などに応じて、衛生管理を自ら定めて実行します。「**HACCPに基づく衛生管理**」か「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」のどちらかを行うことになります。



HACCPに沿った衛生管理 以下のいずれかの衛生管理が必要になります

●HACCPに基づく衛生管理

対象：大規模事業者、と畜場、食肉処理場（認定小規模食鳥処理事業者を除く。）

衛生管理：P2-3 に示した HACCP の 7 原則に基づいて行う衛生管理

●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

対象：小規模な営業者等（詳細は次ページ）

衛生管理：各事業者団体が作成し、厚生労働省が確認した【手引書】を参考に実施する衛生管理。厚生労働省の HP で各業態の手引書を公開中！

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



以下の営業者は、一般的な衛生管理は必要ですが、HACCPに沿った衛生管理は不要です。

①食品又は添加物の輸入業 ②食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業は除く。） ③常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない包装食品の販売業 ④営業以外の給食施設のうち1回の提供食数が20食程度未満 ⑤農家、漁業者が行う採取の一部とみなせる行為 等

必要な衛生管理は？



くまさんベーカリーではパンを作って、対面で販売をしているよ。どっちの衛生管理を行うの？



フローチャートでチェックしてみてくださいね。

START !!

食品の取扱いに従事する者の数が50人未満の事業場である

Yes



No



包装入り食品の貯蔵・運搬・販売を行う営業である

Yes



No



製造・加工した食品を隣接した店舗で販売する、又は食品を分割して包装したものを販売する

Yes



No



飲食店営業、喫茶店営業、短期消費のパン製造、そうざい製造、自動販売機、給食施設に該当する

Yes



No



あなたが取り組むのは・・・

●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

取扱食品や業態に応じて該当する「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 HP に掲載）」を参考に「衛生管理計画」を作成しましょう！

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

厚生労働省 手引書 で検索



あなたが取り組むのは・・・

●HACCPに基づく衛生管理

※P2-3 に示した HACCPの7原則に基づく衛生管理が必要となります。詳細は保健所へご相談ください。



くまさんベーカリーは従業員が5人だから、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が必要ということだね！

そのとおり！まずはお店に合った手引書を選択します。厚生労働省のホームページから手引書を選んでくださいね。

くまさんベーカリーでは、「パン類の製造における食品衛生管理の手引書」を使うことになるね！！



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の始め方は？



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理はどうやって始めるの？

それでは、「パン類の製造における食品衛生管理の手引書」で説明します！以下のSTEP1~6で確認してくださいね！



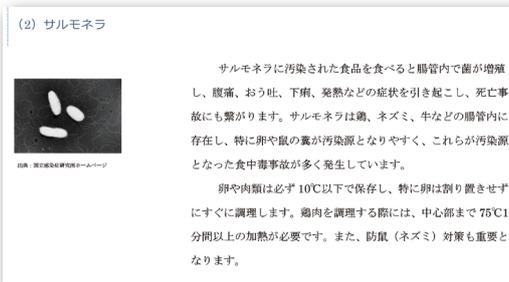
出典：「パン類の製造における食品衛生管理の手引書」
(一般社団法人日本パン技術研究所／全日本パン協同組合連合会／一般社団法人日本パン工業会)

STEP 1

手引書の解説を読んで「何が危ないか」をチェック！



カツサンドに使うお肉はしっかり冷蔵しないと食中毒細菌が増えてしまうんだね！



そのとおり！
しっかり冷蔵庫に入れましょう！



STEP 2

衛生管理計画を作成！（手引書のひな型を参考にしましょう）

原材料を受け入れるときは、必ず保存方法などを確認しているよ！
冷蔵庫の温度は、始業前に確認することにしよう！



衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
	原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、表示、保存方法、期限なども確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定。故障時は修理依頼

これでお店でやるべき衛生管理が明確になり「見える化」しましたね！
今までやってきたことも足りなかったことも、しっかり計画で示されました。必要に応じて手順書を作成しましょう。



STEP 3

内容を従業員に周知！



みんなしっかり衛生管理計画のとおり頼むよ！！



こぐまたち
(くまさんベーカリー従業員)

はいー！衛生管理計画が作成されたので、実施すべきことがわかりやすくなりました！みんなで同じレベルの衛生管理ができますね！！

STEP 4

実施したことを記録（手引書の記録様式を参考にしましょう）



これなら毎日できそうだな～

衛生管理記録表 ※日報型を使用		(2021年9月6日)
		特記事項
一般衛生管理		
受入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか		鮭フライ：包装に破れがあったため返品 ポウチにはちみつ の洗い残しがあったため、再度洗浄
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか		
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか		
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありませんか		
手洗いをしていましたか（作業前やトイレ後、その他必要時）		
トイレを清掃、消毒しましたか		
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理		
アレルギー対策		
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか		特になし
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか		

問題があったときは、その内容を特記事項に記載してくださいね。



STEP 5

記録を保存！（保存期間は手引書の推奨期間を参考にしましょう）



うちのお店では、1年間保存しておくことにしよう！

記録は事故やクレームがあったときの原因究明に役立ちます！



STEP 6

実施内容や記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画などの内容を見直し！



最近冷蔵庫を修理したばかりだから、冷蔵庫の温度は終業後にも確認することにしよう！従業員にも改善事項があるか聞いてみよう！

チェックポイント	頻度	いつ
冷蔵庫、冷凍庫の温度	毎日	始業前



チェックポイント	頻度	いつ
冷蔵庫、冷凍庫の温度	毎日	始業前と終業後

見直し前

見直し後

よくある疑問



HACCPに沿った衛生管理を始めるのに、
新たな設備などが必要になるの？

HACCPに沿った衛生管理は衛生管理の手法です。
基本的に施設や設備の新設や変更は必要ありませんよ！



衛生管理の実施状況は誰が確認するの？

皆様が作成した「衛生管理計画」とその「実施状況」を、
保健所の食品衛生監視員が営業許可の立入検査などの機会
に確認します！



HACCPに沿った衛生管理をやらなかった場合はどうなるの？

衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面での改善指導を
行います。改善されない場合、営業の禁停止等の行政処分の対象となるこ
とがあります。これに従わずに営業したときは、懲役又は罰金に処される
可能性があります。



その他に必要なことは？

原則として**食品衛生責任者の選任**が必要です！



食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者になることができます。

- 食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士 等 ●都道府県知事等が適正と認める養成講習会等を受講した者

食品衛生責任者が行うべきことは以下のとおりです。

- 食品衛生責任者は、フォローアップのための講習会（実務講習会）を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めましょう。
- 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たりましょう。また、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めましょう。営業者は、食品衛生責任者の意見を尊重しましょう。



小規模な一般飲食店向け「HACCPに沿った衛生管理」の衛生管理計画、記録表について

小規模な一般飲食店については、厚生労働省が示している「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を
取り入れた衛生管理のための手引書」又は、東京都作成「食品衛生管理ファイル」を使用し記録を保存することで実施
が可能です。「食品衛生管理ファイル」は以下からダウンロードできますので、ご活用ください。



港区ホームページ

「HACCPに沿った衛生管理が制度化されます」

<https://www.city.minato.tokyo.jp/shokuhinkouiki/haccp.html> 又は

食品衛生管理ファイル 港区



〈問い合わせ先〉

〒108-8315 港区三田 1-4-10 5 階

港区みなと保健所 生活衛生課 FAX：03-3455-4470

東部地域食品監視係（芝・高輪・芝浦港南地区） TEL：03-6400-0045

西部地域食品監視係（麻布・赤坂地区） TEL：03-6400-0046

食品広域監視係（輸入食品・自動販売機等） TEL：03-6400-0047

発行：港区 令和3年3月

発行番号：2020250-4211

東京都出版承認番号：2 福保健食第 1839 号

編集：東京都福祉保健局健康安全部食品監視課