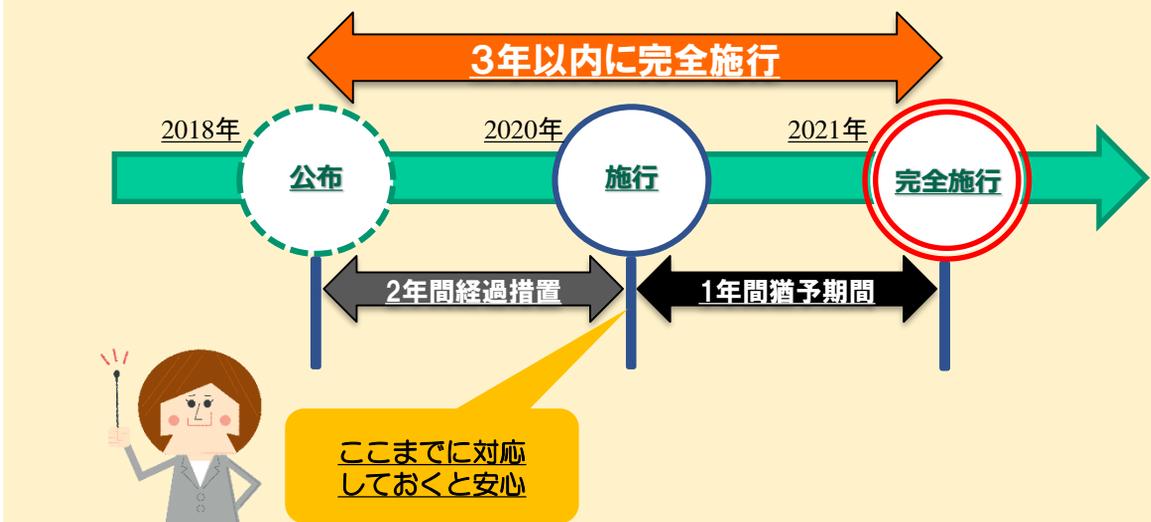


HACCPの制度化について -part 2-

1. HACCPに沿った衛生管理の制度化

本年6月13日「食品衛生法等の一部を改正する法律」が公布され、国内のすべての食品等事業者に対して「HACCPに沿った衛生管理の導入」が求められることとなりました。
今後、政令・省令等が改正される流れとなっています。

制度化への流れ（予想）



制度化により求められるもの

この制度化は認証を取得するものではなく、「衛生管理計画」を作成し、
一般衛生管理に加え、HACCPによる衛生管理の実施が求められています

対象：製造・加工・調理・販売等を行う**全ての食品関係事業者**

HACCPに基づく衛生管理

◇一定規模以上の事業者

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

◇小規模な製造・加工事業者

◇併設された店舗での販売のみの製造・加工業者

◇提供する食品の種類が多く、変更頻度が高い業種
(飲食店・給食施設等)

◇一般衛生管理の対応で管理が可能な業種等

3.H A C C P 制度化の内容

実際に何をしたら良いの？



例) 飲食店

① 衛生管理計画を作成する

■ 一般衛生管理

- ・衛生管理のルールをまとめる
- ・必要に応じてマニュアルを作成する
- ・従業員へ落とし込みする



■ メニューに応じた衛生管理の注意点を明確にする

- ・調理工程に応じて3グループに分類する
- ・チェック方法を定める
- ・従業員へ落とし込みする



② ①を実行する

③ ②を記録・確認する

飲食店における衛生管理(衛生管理計画例)

一般衛生管理に関する事項(例)		
基本事項	・各自治体の飲食店営業許可申請時等に求められる事項(管理運営基準等)	
原料の受入	・原材料の納入に際し、外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認	
冷蔵・冷凍庫	・冷蔵庫、冷凍庫の温度を確認	
器具等の管理	・シンク、器具の洗浄、消毒の確認	
従業員の健康管理	・調理従事者の健康チェック	
トイレの清掃	・トイレの清掃の確認	
手洗い	・調理前、トイレの後の手洗い	

メニューチェック(例)		
分類	チェック方法	メニュー
非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	冷たいまま提供、冷蔵の温度等	刺身、冷奴
加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、熱いまま提供)	湯気、肉色、見た目、肉汁、匂い、中心部の温度等	ハンバーグ
加熱するもの(加熱した後、高温保管)	湯気、見た目、匂い、中心部の温度等	焼き魚、焼き鳥
加熱後冷却又は再加熱するもの(加熱後、冷却し、再加熱して提供)	湯気、見た目、中心部の温度等	フライドチキン
		カレー、ポテトサラダ

非加熱のもの(例)



加熱するもの(例)



加熱後冷却、又は再加熱するもの(例)



ポテトサラダ

飲食店における衛生管理(記録表例)

20xx年4月 一般的衛生管理の実施記録(記載例)											
分類	① 原料の受入確認	② 冷蔵・冷凍庫の温度確認	③ 器具・設備の二次汚染の防止	④ 従業員の健康管理	⑤ 手洗いの実施	⑥ 日々のチェック	特記事項	確認者			
1日	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	4/1朝 小麦粉の包装が破れているので返品。手洗、原料品	店長			
2日	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	4/2夕方、A君がトイレの後に手を洗わず作業に着手したので、消毒(手洗い)させた	店長			
3日	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	4/3 11時頃、15℃、30分保温、いつもより出し入れ頻繁だったため。	店長			

20xx年4月 重要管理の実施記録(記載例)											
分類	非加熱のもの(冷蔵食品を冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵食品を加熱し、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)	日々のチェック	特記事項	確認者			
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ						
1日	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	4/1 ハンバーグの肉厚が薄いのでクリームがあった。調理した店長に確認したところ、煮いていたので確認が十分で良かったと	店長			
2日	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)		店長			
3日	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)		店長			

※厚生労働省HPに参考資料が更新されています

- ・HACCP入門のための手引書
- ・食品等事業者団体が作成した業種別手引書
- ・HACCPモデル例

これらを参考に取り組みを進めましょう!!

厚生労働省 HACCP

