




食品衛生講習会

～HACCPに沿った衛生管理について～

豊中市保健所 健康危機対策課 食品衛生係





HACCP（ハサップ）に沿った 衛生管理について





目次

★ HACCP（ハサップ）に沿った 衛生管理について

- HACCPとは？
- HACCPに沿った衛生管理について
（「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を中心に）
- その他（対象外の業種、食品衛生責任者について）



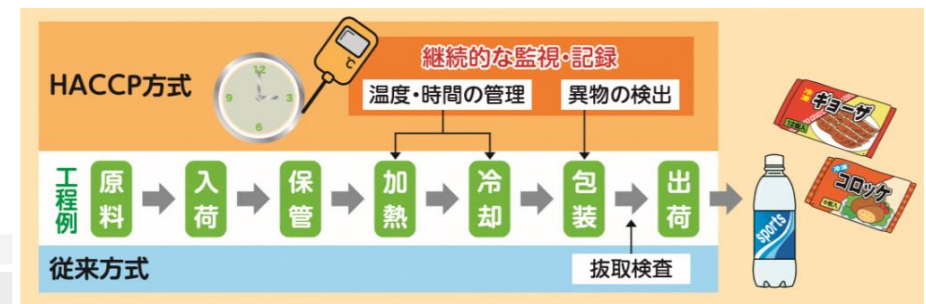


HACCPとは？



HACCP (ハサップ) とは


- **Hazard Analysis and Critical Control Point**の略
危害要因分析 重要（必須）管理点
- 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、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために**特に重要（必須）な工程を管理**し、製品の安全性を確保しようとする**衛生管理の手法**
- 国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関であるコーデックス委員会から発表され、各国にその採用を推奨している**国際的に認められたもの**
- これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされる



HACCPに沿った衛生管理の制度化

食品衛生法の改正内容（概要）

1. 原則全ての事業者にHACCPに沿った衛生管理を制度化
2. 営業許可制度の見直し・営業届出制度の創設
3. 食品リコール情報の報告制度の創設
4. 指定成分等を含む食品による健康被害情報の届出義務化
5. 食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入
6. 広域におよぶ食中毒への対策強化
7. 輸入食品の安全証明の充実

：事業者の方に特に影響がある内容



衛生管理に関する規制の変更点

何が変わる？

- ★ これまで → いずれの施設にも共通した基準を守って衛生管理を実施
- ★ 令和3年6月1日から → 法律で設定された衛生管理の基準に従った上で、
以下の方法で、**営業者が自ら決めて衛生管理を実施**

【営業者が行うべき衛生管理】

① **衛生管理計画の作成**
施設の衛生管理、食品又は添加物の取扱い等に関する計画を作成し、従事者へ周知徹底する


② **手順書の作成**
機械器具の洗浄や手洗い等、適切な衛生管理を実施するために必要な手順を示した手順書を、必要に応じて作成する

③ **実施状況の記録・保存**
衛生管理の実施状況を記録し、食品等が消費されるまでの期間を踏まえた期間保存する

④ **効果の検証**
衛生管理計画、手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す

衛生管理計画には、
1) 一般的な衛生管理
2) **HACCPに沿った衛生管理**
の2つの内容が必要





HACCPに沿った 衛生管理について

(「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を中心に)



HACCPに沿った衛生管理について

※器具・容器包装の製造業者は、他の基準等が適用されるので対象外。その他、一部免除の業種あり。（後述）

HACCPに沿った衛生管理（原則全ての食品等事業者※が対象）

食品衛生上の危害の発生を防止するために
特に重要な工程を管理するための取組
（**HACCPに基づく**衛生管理）

コーデックスのHACCP 7原則に基づき、
衛生管理を実施

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者等

取り扱う食品の特性等に応じた取組
（**HACCPの考え方を取り入れた**衛生管理）

「HACCPに基づく衛生管理」を**弾力化**
⇒小規模な事業所でも取り組みやすいよう業種
毎に**手引書**が作成されており、その手引書を参考
に衛生管理を行うことができる。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な事業者等（詳しくは次ページ）

↑ 上記2つのいずれかの衛生管理を行う ↑



HACCPに沿った衛生管理について

コーデックスHACCP

簡略化されたアプローチ（手引書をもとに）

1 HACCPに基づく衛生管理

2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

★ 2を実施することが可能な小規模な営業者等（以下に当てはまる営業者）

- ・ 食品を製造・加工する施設に併設・隣接した店舗で製造・加工した食品の全部又は大部分を小売販売するもの
例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 など
- ・ 食品を調理する営業者
飲食店営業、喫茶店営業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）、そうざい製造業、学校や病院等の営業以外の集団給食施設、調理機能を有する自動販売機の営業者
- ・ 容器包装に入れられた（又は包まれた）食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- ・ 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者
例：八百屋、米屋、コーヒーの量り売り など
- ・ 食品を製造、加工、貯蔵、販売、又は処理する営業を行う者のうち、食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場





手引書とは？

- ★ 中小規模事業者の方がHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施する場合に参考となるよう、各業界団体が作成し、厚生労働省で確認を受けたもの。
- ★ 業態に応じて様々な手引書が出ている。
「小規模な一般飲食店向け」、「委託給食事業者向け」、
「菓子製造業向け」、「スーパーマーケット向け」など





ハ^ッツ^フの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書
(小規模な一般飲食店事業者向け)

平成 31 年 2 月改訂



HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理のための手引書
～委託給食事業者～



**厚生労働省のHPに色々な業種の
手引書が掲載されています。**

公益社団法人日本食品衛生協会

令和3年5月
初版

公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本メディカル給食協会



厚生労働省が確認した

業界団体が作成した業種別の手引書

厚生労働省作成「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」より
(最終改正：R3.5.31版)



Q. 現在公表されている手引書の中に、自分の業種に該当するものが見つかりません。どうすればよいですか。


A. 原材料や製造工程等が類似しており、危害要因が共通する業種の手引書を参考にして衛生管理に取り組んでください。

Q. 同一施設内で複数のカテゴリーの食品を製造する場合は、カテゴリーごとに衛生管理計画を作成するのですか。

A. 一般衛生管理や原料、製造方法等の共通性の高いものについては、同一の衛生管理計画で対応することも可能です。

(ただし、例として、食肉製品とそうざいの場合のように、製造方法や衛生管理の手法が異なる場合は、それぞれ衛生管理計画を作成することが想定されます。)





H A C C P 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)

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認・記録



1. 衛生管理計画の策定

どの食品についても
行うべき共通事項

一般的衛生管理

原材料の受け入れ

冷蔵・冷凍庫の温度管理

交差汚染、二次汚染の防止

器具等の洗浄、消毒、殺菌

トイレの維持管理、清掃、消毒

従事者の健康管理・衛生的作業着の着用等

衛生的な手洗いの実施



重要管理

食品の調理方法に
合わせて行うべき事項

メニューの分類

第1グループ: 非加熱のもの

第2グループ: 加熱するもの

第3グループ: 加熱後冷却する、
又は再加熱するもの

※本来は食品ごとに考える必要があるが、飲食店ではメニュー数も多く不可能であるためメニューを3つに分類してそれぞれのチェック方法を決める



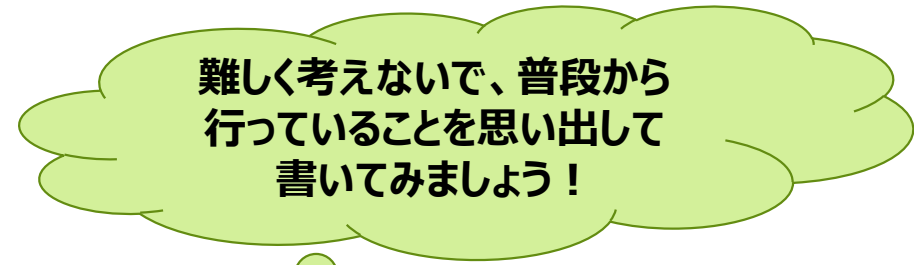
1. 衛生管理計画の策定

一般的衛生管理のポイント

次の様式に記載している項目について、「なぜ管理が必要なのか」理解し、「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。

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画

一般的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・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
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
		問題があったとき
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
		問題があったとき
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき



〈記載例〉

一般的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・その他（ ）
		どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する
		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
		問題があったとき 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残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように 使用の都度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、消毒する
		問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように トイレの洗浄、消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他（ ）
		どのように 従業員の体調、手の腫の有無、首衣等の確認を行う
		問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後・その他（ ）
		どのように 衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる



1. 衛生管理計画の策定

重要管理のポイント

加熱工程の有無など、調理工程の共通性に着目して食品（メニュー）を分類します。
メニューが分類できたら、分類ごとにチェック方法を定めます。

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
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)		
作成者サイン	作成した日	年 月 日

手引書を参考に、お店で提供している食品（メニュー）を分類してみましょう。

〈記載例〉

⑤ 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
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すぐに提供する
加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見目で判断する
	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）、見目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見目で判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げライス	触感、見目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレースープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見目で判断する
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
作成者サイン	食塩 太郎	作成した日 ○○○○年 ■■月 △△日



2. 計画に基づく実施

3. 確認・記録

計画通り実施し、
実施したら記録を残しましょう。

20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）							特記事項	確認者
分類	① 原材料の 受入の確認	④ 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		
1日	良・否	4, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1朝 小麦粉の包装が袋破れていたので返品。午後、再納品	4/7 太郎
2日	良・否	9, -23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	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, -23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分頃OK。いつもより出入れ頻葉だったか。	
4日	良・否	6, -22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
5日	良・否	8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？ 注意	
6日	良・否	9, -21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃し消毒	
7日	良・否	5, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。 4/7 注文済み 太郎	
8日	良・否	9, -23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
9日	良・否	8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	G次郎	4/9 花子さん一日不在、代理	
10日	良・否	6, -18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/10 朝、A君が体調が悪そうだった。用いたら下痢なので、帰宅させた。	
11日	良・否	7, -15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響をいことを確認。客のいないとみにC君とテーブル、床を清掃。 A君復帰。食中毒ではなかった模様。今日の手洗いは良好。この朝子	
12日	良・否	8, -16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子		
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）					日々 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）				
メニュー		ハンバーグ、 刺身、冷奴、 焼き魚、焼き鳥、 唐揚げ	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 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、赤いていたので確認が十分でなかったとのことあった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
13日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				



衛生管理計画の運用について

【営業者が行うべき衛生管理】

① **衛生管理計画の作成**
施設の衛生管理、食品又は添加物の取扱い等に関する計画を作成し、従事者へ周知徹底する

② **手順書の作成**
機械器具の洗浄や手洗い等、適切な衛生管理を実施するために必要な手順を示した手順書を、必要に応じて作成する

③ **実施状況の記録・保存**
衛生管理の実施状況を記録し、食品等が消費されるまでの期間を踏まえた期間保存する


④ **効果の検証**
衛生管理計画、手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じて内容を見直す

作って終わり
ではない！

ここで終わり
でもない！

衛生管理計画は、運用することに意味があります





実施状況の記録・保管の重要性



★ もし衛生管理計画を文書化しなければ…

- ・どこをチェックしたらよいかわからない、チェック漏れが発生する
- ・変更事項が適切に反映されない

★ 衛生管理計画に沿って実施したことを記録しなければ…

- ・衛生管理が適切になされていることを確認（証明）できない
- ・不具合があった際、いつ適切に改善されたかがわからない

記録を正確に残すために、

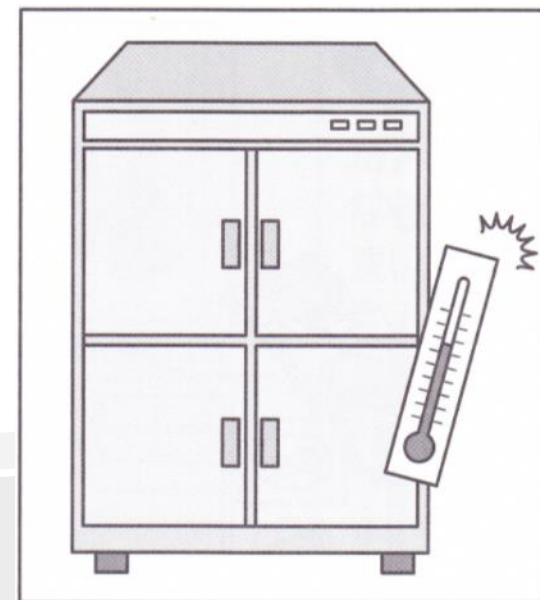
- ①記録は作業後できる限り速やかに、
- ②記録者と確認者は原則別の人に、
- ③記録後は速やかに確認者に確認してもらう ことが大事です




記録することのメリット

- ① 正確な記録がされていると、記録時、記録確認時に不良や不適切箇所を発見でき、速やかに改善できる
- ② 事故・クレーム発生時に原因究明が速やかにできる
- ③ 店の衛生管理を客観的に証明してくれる

基準値の逸脱等問題があったときは、問題点や行った対応も記録する
※記録のための記録とならないように注意！





記録・保存の方法（注意事項）

- 記録すべき作業の終了前に結果を予測して記入しない
- 記入する時期を後回しにしたり、記憶により記入しない
- 記入した記録を修正する場合は、修正液や消しゴムを用いず、2本線で消して新たに記入するとともに、その修正に責任をもつ者のサインを残す
- 記録様式の更新は、責任者が記入者に速やかに周知し、最新版を使用する



効果の検証（見直し）について

検証するときの観点

① 自分たちの衛生管理計画は本当に危害の発生を防止できるか？

- (例) ・合格ラインの設定の根拠は問題ないか？
・危害要因は正しく列挙されたか？

決めたルールが適切かどうか

② 自分たちが決めた衛生管理計画が、計画どおり実施されているか？

- (例) ・各項目の実施記録の見直し
・中心温度計等の機器の校正

決められたルールが適切に実施されているかどうか

- ・衛生管理計画は一旦作って終わりではなく、定期的な見直しにより、常に改良され、進化するべきもの（=不必要、非効率な管理もなくすることができる）
- ・単なる記録の確認作業や、記入漏れ・記入ミスを探す、とならないようにしましょう





その他

(対象外の業種、食品衛生責任者について)



HACCPに沿った衛生管理が免除となる対象業種

- 以下の公衆衛生に与える影響が少ない（食品衛生上のリスクが少ない）営業は、一般的な衛生管理が衛生管理の大部分を占めることから、HACCPに沿った衛生管理が免除され、衛生管理計画の作成や実施状況の記録・保存が不要（※一般的な衛生管理は実施する必要があります）

- ① 食品又は添加物の輸入をする営業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業
（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 器具・容器包装の輸入又は販売業

（参考）
これらの業種は営業の届出も不要です



食品衛生責任者の設置について

- ・ 令和3年6月1日以降、これまでのような要許可業種の場合のみではなく、原則全ての営業者（=HACCPに沿った衛生管理の対象となる場合）は、食品衛生責任者を定める必要があります

食品衛生責任者がすべきこと


- ・ 営業者の指示に従い、衛生管理に当たる
- ・ 営業者に対して必要な意見を述べる
⇒ 営業者は食品衛生責任者の意見を尊重する
- ・ （営業許可業種の食品衛生責任者のみ）
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る

食品衛生責任者の資格要件

- ・ 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
- ・ **食品衛生責任者養成講習会**を受講した者 等

食品衛生責任者が必置となる営業であるものの、現時点で資格要件を満たす方がいない場合は、上記講習会を受講する等、早急に対応をお願いします。





参考資料



厚生労働省のホームページに、衛生管理の基準や、営業許可業種とその施設基準の解説、今回の法改正に係るその他の項目（自主回収報告制度等）についての詳しい資料が、掲載されています。今一度ご確認ください。

(厚生労働省ホームページ)

「食品衛生法等の一部を改正する法律の政省令等に関する資料」

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000595368.pdf>

(問合せ先)

〒561-0881 豊中市中桜塚4丁目11-1 豊中市保健所
豊中市保健所 健康医療部 健康危機対策課 食品衛生係
電話：06-6152-7320 FAX：06-6152-7328

