

スタートしよう！

H A C C P

(ハサップ)

八王子市保健所 生活衛生課
食品衛生担当

平成30年(2018年)6月に食品衛生法が改正され、
令和3年(2021年)6月1日までに
原則すべての食品関係事業者に、
HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理が求められます。



HACCPって何？
HACCPに沿った衛生管理って？
全員やらなきゃいけないの？

『HACCP』とは・・・

Hazard Analysis Critical Control Point の頭文字

作業工程ごとに衛生的に危険なポイントを見つけ、そのポイントを重点的に管理・記録する手法のこと。

HACCPに沿った衛生管理とは・・・

一般衛生管理※と合わせて、HACCPの手法を用いて見つけ出した危険ポイントの重点的な管理を実施することです。


その管理方法を「衛生管理計画書」として文書化（マニュアル化）し、その計画に基づいて施設の衛生管理を実施します。

原則、全ての食品事業者の方々が「HACCPに沿った衛生管理」を実施する必要があります。

※一般衛生管理とは、検品、冷蔵庫の温度確認、施設の整理整頓、従業員の健康チェック、清掃チェックなど、食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項のこと。

例えば…

ハンバーグを作る時の衛生的に危険なポイントと、それを管理するための方法は下表の通りです。

作業工程	危険なポイント	一般衛生管理	危険を除く重点的な管理
仕入れ	包装が破れている 腐っている	検品 (温度、品質など)	
保管	冷蔵庫が壊れている 食品の劣化 パッケージの破損	保管設備の温度確認 保管庫の整備	
調理	加熱不足により 菌が生き残る		中心部まで加熱する (温度、時間の計測など)
盛り付け	異物混入	作業場の清掃 整理整頓	 ここが重要!

この管理方法を衛生管理計画として文書化し、その計画を実行するために必要なチェック表等を作成します。

なぜ、HACCPに沿った衛生管理が必要なのか？

衛生管理計画を作成し、記録・確認することで食品・器具類の取り扱いや施設の衛生管理を「見える化」する

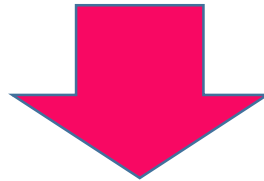


- ☆食中毒、異物混入等の食品事故発生の防止
- ☆事故発生時の速やかな原因究明に役立つ
- ☆食品衛生管理を適正に行っていることを、具体的に自信をもって説明できる



食品の安全性の更なる向上につながる

何から始めればいいのか？



まず、各施設に合った**衛生管理計画書**を作成しましょう。
衛生管理計画とは、

「一般衛生管理＋危険なポイントの重点的な管理」を文書化したもの（マニュアル）です。

衛生管理計画の策定は、すべての食品関係事業者の方々が対象となりますが、事業者の規模、業種などによって策定方法は**2パターンに分かれます。**

HACCPに基づく衛生管理

対象：大規模事業者（食品の製造、加工に従事する従業員の数が50人以上）、と畜場、食鳥処理場

方法：事業者自身が、製品の特性や施設の状況に合わせてコーデックス委員会が策定したHACCPの7原則に基づいて衛生管理計画を策定する

参考：コーデックスのガイドラインに基づくHACCP7原則

- 原則1 各工程で危害要因になりそうなものを洗い出し、分析し、対処方法を検討する。
- 原則2 危害要因を取り除くために重要管理点を決定する。
- 原則3 定めた重要管理点で、危害を適切に排除できるか判定するための管理基準を定める。
- 原則4 定めた管理基準が、適切に実施できているか確認するためのモニタリング（監視）方法を定める。
- 原則5 管理基準が守れなかった場合に行うべき改善措置を定める。
- 原則6 定めた管理基準が適切に機能しているかを検証するための方法を定める。
- 原則7 実施したことを記録に残し、それを保存する方法を定める。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 対象：①食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満の小規模な製造・加工場
- ②製造・加工した食品の全部又は大部分を併設された店舗で小売販売する営業者
(例：菓子やパンの製造販売、食肉の販売、魚介類の販売 など)
- ③飲食店等の食品の調理を行う営業者
(例：飲食店営業、喫茶店営業、給食施設、そうざい製造業、調理機能を有する自動販売機 など)
- ④容器包装に入れられた食品のみを貯蔵、運搬又は販売する営業者
- ⑤食品を分割・小分けして容器包装に入れ、小売販売する営業者
(例：青果店、コーヒーの量り売り など)

方法：一般衛生管理を基本とし、各業界団体が作成した手引書を参考に衛生管理計画を策定する



市内のほとんどの事業者は、
パターン2に当てはまります！

漠然としていて何から手を付ければ良いのか…
準備に時間が掛かりそう…
営業が忙しくて時間がない…

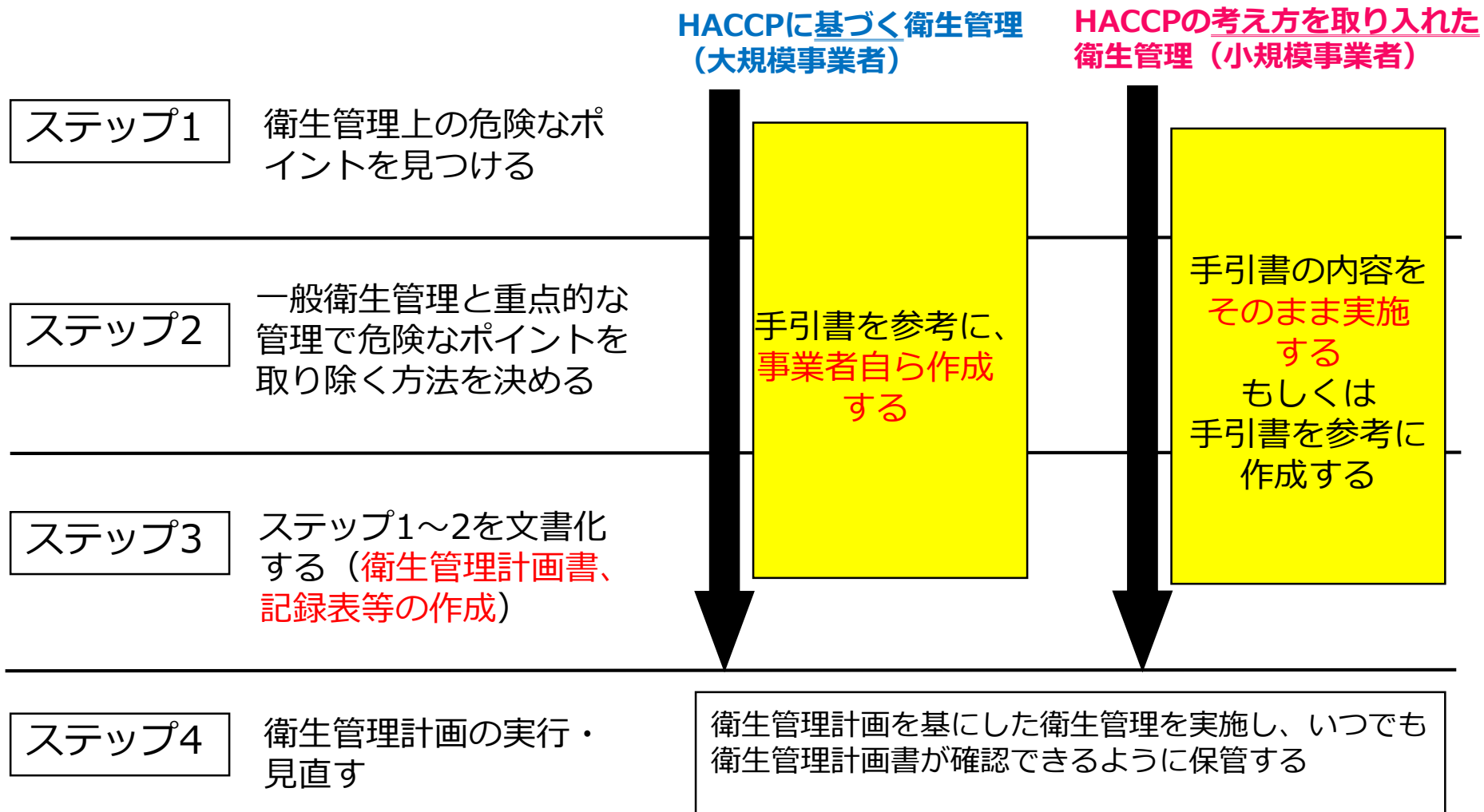


大丈夫です！
容易に取り組めるように、各業種ごとに
HACCPに沿った衛生管理導入のための
手引書があります！

事業者の方々の負担軽減を図るため、厚生労働省のホームページで
業種ごとに作成された手引書（衛生管理計画の作成方法、記録表、
手順書等）を掲載しています。

まずは、手引書を基に衛生管理計画を作成しましょう。

「HACCPに沿った衛生管理」 取り組みのステップ



☆食品等事業者団体が作成した業種別手引書 【厚生労働省ホームページ】

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



文字サイズの変更 **標準** 大 特大 [🔍 調べたい語句](#)

[御意見募集やパブリックコメントは](#)

テーマ別を探す

報道・広報

政策について

厚生労働省について

統計情報・白書

所管の法令等

申

[ホーム](#) > [政策について](#) > [分野別の政策一覧](#) > [健康・医療](#) > [食品](#) > [HACCP\(ハサップ\)](#) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)



【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB]



【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,572KB]



【食品添加物製造(50名未満)】 [5,669KB]



【食品添加物製造(ガス充填)】 [889KB]

令和2年6月時点で、90業態の手引書が公開されています

「小規模な一般飲食店」の手引書から一部抜粋

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画（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

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、見た目判断する
	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）、見た目判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目判断する

☆小規模飲食店については、

東京都が作成した「食品衛生管理ファイル」を用いて衛生管理計画の作成、記録をすれば、HACCPに沿った衛生管理を実施している施設となります。

食品衛生管理ファイル（衛生管理計画、記録表）

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「食品衛生管理計画（HACCP）作成ガイド」を基に、小規模飲食店等のための内容を追加して作成しています。

- 「衛生管理計画」は、定期的に内容を見直し、変更後「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

- 施設情報 -	
店 名	
定 額 店 名	
定 額 店 番	
店 長 氏 名	
店 長 氏 名 漢 字	

📄 衛生管理計画

-- 1 --

衛生管理計画 (PDF : 2,288KB)

(記録表)

食品衛生管理ファイル

この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「食品衛生管理計画（HACCP）作成ガイド」を基に、小規模飲食店等のための内容を追加して作成しています。

- 「記録表」の保存期間は、製法に記入してから1年以上です。「衛生管理計画」と一緒に使いやすい場所に保管してください。
- 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

- 施設情報 -	
店 名	
定 額 店 名	
定 額 店 番	
店 長 氏 名	
店 長 氏 名 漢 字	

📄 記録表

記録表 (PDF : 671KB)
記録表 (2020年日付入り、Excel)
記録表 (日付なし、Excel)

☆HACCP取り組み支援【東京都福祉保健局ホームページ】

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/haccp.html#b>

食品衛生管理ファイルは、例に倣って当てはまる項目に☑を入れ、実際に店舗で提供している代表的なメニューをグループ分けすることで、比較的簡単に衛生管理計画を作成することができます。下表は食品衛生管理ファイルの一部抜粋したものです。

衛生管理計画①

- 実施する確認方法をチェックします。(例：☑返品する)
- 実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

1 一般衛生管理のポイント(取扱い全般にわたって必要な、基本となる衛生管理です。)

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
①原材料の受入確認	<input type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 返品する <input type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
②冷蔵・冷凍庫内温度の確認	<input type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 終業後 <input type="checkbox"/> その他 ()	<input type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認するなどして、改善する <input type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼する <input type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()

衛生管理計画②

- 代表的なメニューを「例」のように分類し記入します。(※1)
- 実施する管理方法や確認方法をチェックします。(例：☑冷蔵庫で保管する)(※2)
実施方法がここにあらかじめ記載された方法と異なる場合は、「その他」欄にその方法を記入します。

2 重要管理のポイント(調理や提供に関する衛生管理の方法を、具体的にしましたもの。)

	分類	メニュー		管理方法 ※2
		例	代表的なメニュー ※1	
第1グループ	非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、すしだね、冷奴、酢の物、 サラダ各種、納豆 他の食品に添えるもの: 大根おろし、ネギ、メンマ、ナルト		<input type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> 仕入れ品は表示の保存方法に従って保存する <input type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input type="checkbox"/> 盛りつけなどは素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()

記録表

年 月分

責任者確認欄

印

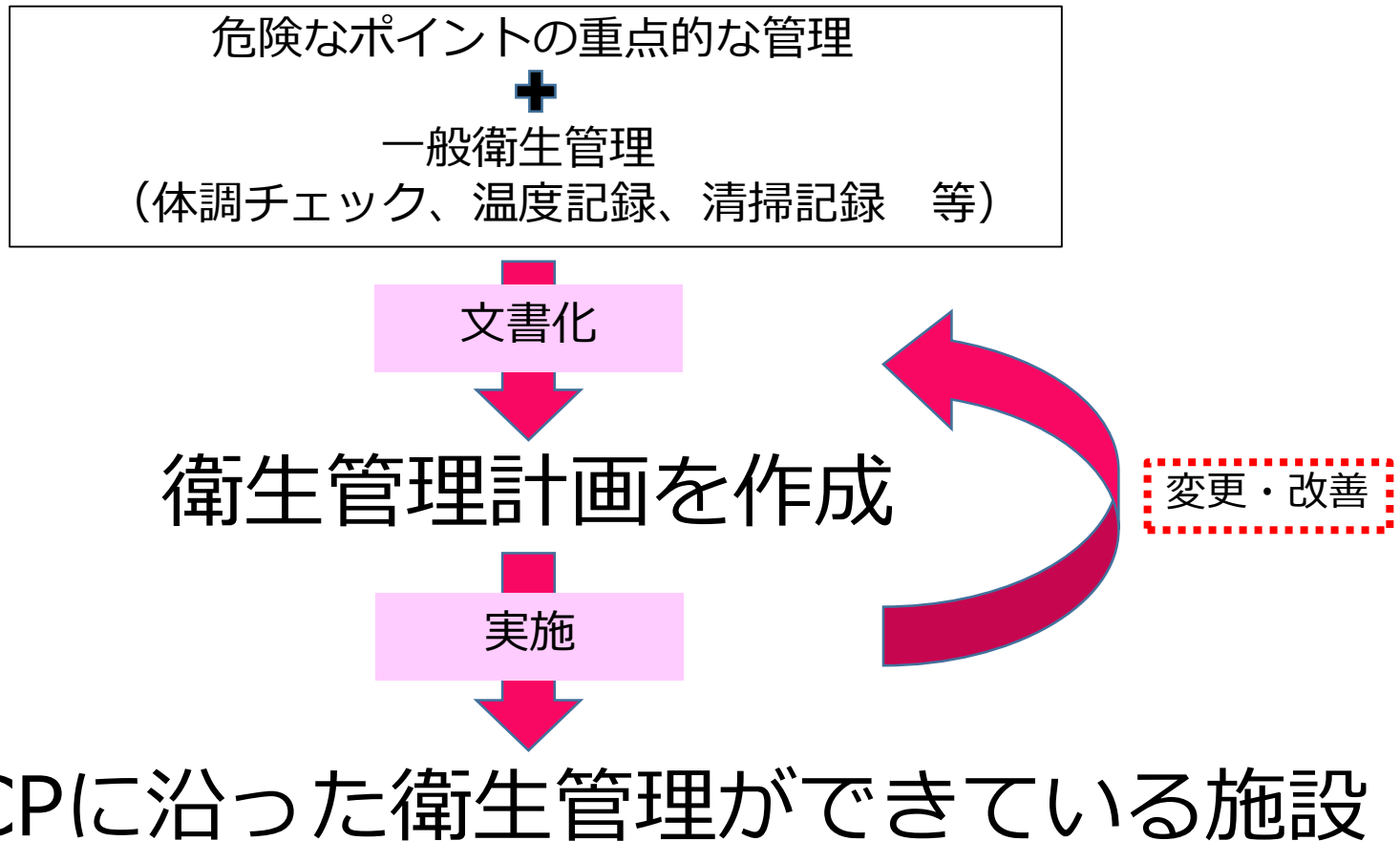
		一般衛生管理の点検項目							重要管理の点検項目					記録者名			
		①原材料の受入の確認	②冷蔵庫内の温度の確認	②冷凍庫内の温度の確認	③交差（二次）汚染の防止	④器具などの洗浄・消毒	⑤トイレの洗浄・消毒	⑥従事者の健康管理・清潔な作業着の着用など	⑦衛生的な手洗いの実施			非加熱で提供	加熱後直ちに提供	加熱後、高温保管して提供	加熱後冷却し、再加熱して提供	加熱後冷却して提供	<p>=記入上の注意=</p> <ul style="list-style-type: none"> ●○か×で記入します。 ●×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。
点検の目安	外観、におい、品温、包装の状態など	10℃以下	-15℃以下	用途別使用、冷蔵庫内の区分など	使用した後の器具などの消毒	掃除用手袋等、便座等の消毒	体調、手指の傷 清潔な作業着	トイレ後、調理前、ゴミを触った後など			下記の操作が正しく行われたか					特記事項	
記入例	○	7℃	-20℃	○	○	○	○	×			○	×	○	○	○		<ul style="list-style-type: none"> ●Aさんがトイレのあと手を洗っていなかったため、直ちに手洗いをさせた(○月○日) ●ハンバーグの中が赤かったため再加熱してから提供した(○月○日)
1	()																
2	()																
3	()																

衛生管理計画を作成し、上表の記録表を用いて日々の衛生チェックを記録していきましょう。



衛生管理計画ができたなら、実際に計画に沿って日々の記録、管理を始めましょう。

衛生管理計画を実施していく中で、より良い方法、省いてもいい記録等に気付いたときは、衛生管理計画を変更・改善し、より施設に合った計画を作成しましょう。



令和3年（2021年）6月1日までに、

H A C C P に沿った衛生管理を実施する必要があります。

事業者団体が作成した手引書を基に、
衛生管理計画を作成・実施しましょう！

【お問い合わせ先】

八王子市保健所 生活衛生課 食品衛生担当

住所：八王子市旭町13-18

電話：042-645-5115（直通）

FAX：042-644-9100