

HACCP (ハサップ)

ステップアップ!

講座



令和3年度 (2021年度)

八王子市保健所 食品衛生担当

 八王子市



令和3年（2021年）6月から
HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が求められています。
みなさん進捗はどうか？

「衛生管理ファイル」
って使えるね！

意外と簡単
だったよ！

衛生管理をより
良くしていきたい！

順調に進めている方

慣れないから、
まだ不安だよ…

実はまだ…
出来てないん
だよなあ…

これでいい
のかなあ…

あなたはどちら？

まだ実施できていない方

まだ手を付けていない…
実行していなかった… 方へ

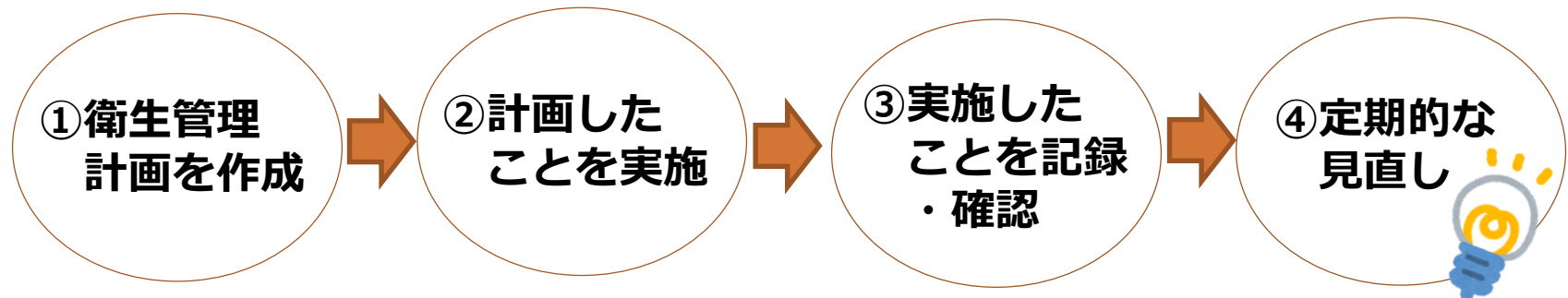


どうすればいいの？
今からでも間に合うのかな？

早急に衛生管理の計画・実施・記録を行いましょう！

HACCPに沿った衛生管理とは、使用する原材料や調理工程などに応じて作成した衛生管理計画に従い、食品の状態や温度などをチェックすることで、より安全な食品を提供するための方法です。必ずしも設備等の新たな整備を求めるものではありません。

営業施設においては、①～④のことを実施してください。



まだ手を付けていない…
実行していなかった… 方へ

まずは、ルールを決め、 お店に合った衛生管理計画を作成しましょう！



ポイント①

実行しやすい計画を作ろう！

チェック項目は必要な分だけを設定しよう。



ポイント②

今後の作業について**イメージ**しよう！

①やらなければならないこと

②やってはいけないこと

③やってはいけないことをやってしまった時、どうするのか

計画が完成したら、実施と記録をしていくだけです！

これから始めようとしている方はこちらをご覧ください。

★ [八王子市ホームページ](#) 講習会資料「スタートしよう！HACCP！」

八王子市 スタートしよう！HACCP！

🔍 検索

実際に取り組んでいる方の
声を聞いてみました

メリットがたくさんありました！



導入したメリット

- ▶ 衛生管理のポイントを明確にして、記録も残すことで、従業員の経験や勘にだけ頼らない、安全な食品を安定して提供できるようになった
- ▶ 品質のばらつきが少なくなったため、クレームが減った
- ▶ 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状況が把握しやすくなった
- ▶ お店の衛生管理について根拠を持って説明できるため、お客様や取引先の信頼を得られた

メリットがあることはわかったけど、 今後は何をしていけばいいの？

HACCPに沿った衛生管理は、**衛生管理計画の作成** → **実施** → **記録・確認** → **見直し**
の順番が必要です。

計画の作成



実施



記録・確認



見直し

衛生管理計画の作成、実施、確認まで進んだ方は
次に「**見直し**」をしましょう！

よりお店に合った衛生管理をしていくため
に、記録を**振り返り**



衛生管理計画をお店の実態に合わせて
作り替えていくことも必要です！

記録だけで
満足していませんか？

『見直し』の具体例

見直しポイント！

1. 温度管理

定期的に冷蔵庫内の
温度上昇があった。



庫内の容量をいっぱいにならないよ
うに仕入れ頻度の見直しを行う！

2. 確認回数を増やす

記録の振り返りを行ったら、頻
繁にエラーが発生している項目
があった。作業の都度、確認す
る必要があった。



チェックの回数を増やした

定期的に計画を見直し、実態に即した計画を作成しましょう！

定期的（1か月など）な記録の確認などを行い、クレームや衛生上気がつ
いたことなど、同じような問題が発生している場合には、同一の原因が考
えられるので対応を検討しましょう。

自店の記録は
大丈夫ですか？

記録表の注意点と活用法

記録表の注意点

▶ 記録の為の記録にならないように！

「記録だけして実際に確認していなかった」なんてことがないように。
○×をつけるだけではなく、「**確認して**」記録することが必要です。

記録表の活用法

▶ 記録表をメモ代わりに！

(例) カレンダー感覚で発注数や予約客数を書き込む。



食品が加熱不足であるとの苦情が多い日があった。その日の利用客数を確認したところ、利用客数が普段の2倍となっており、明らかにキャパオーバーであることが判明した。

このことにより、今後の利用客数の限度を決めることができた。



最後に…

HACCPに沿った衛生管理を適切に導入し、日々実施、記録、確認、振り返りを行い、よりよく運用していくことで、将来にわたり食の安全を確保していくことにつながります。

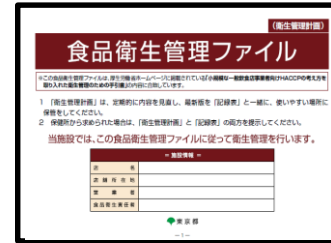
もちろんHACCPが100%食中毒を防ぐわけではありません。しかし、そのことを理解した上で、食品事故が起こる**可能性を限りなく減らしていくために**、記録をもとに、より良い衛生管理を行うために**衛生管理計画を改善**していきましょう。

HACCPの資料はダウンロードできます。

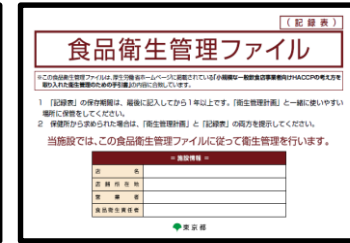
★ 東京都福祉保健局ホームページ「食品衛生管理ファイル」★

食品衛生管理ファイル 東京都

Q検索



衛生管理計画



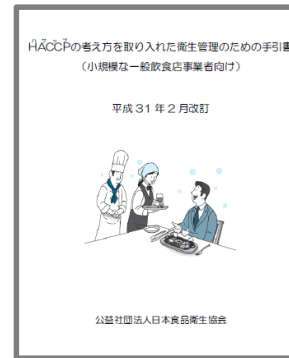
記録表

★ 厚生労働省ホームページ「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」★

衛生管理 手引書

Q検索

うちのお店に合う手引書は
どれかな～？



各事業者が業種ごとに手引書を作成しています。
手引書を参考にし、各業種の特徴に合った衛生管理計画を作成・記録しましょう！