

ハサップ 「HACCPに沿った衛生管理」の制度化

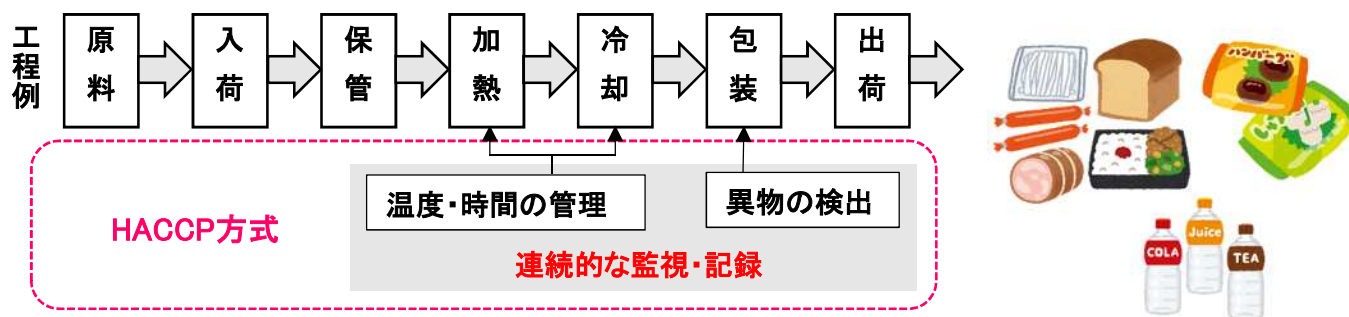
令和2年6月1日施行

- ✓ 食品衛生法が改正され、**HACCPに沿った衛生管理が制度化(義務化)**されました。
- ✓ 食品の製造・加工・調理・販売等を行う**すべての事業者が対象**です。

HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理とは？

(Hazard Analysis and Critical Control Point)

HACCPとは、食品を安全に製造もしくは販売するための衛生管理の手法です。原材料の入荷から製造、製品の出荷までの一連の工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を分析し、連続的に監視・記録することで製品の安全を確保します。導入することで、衛生管理が適正に行われていることを具体的に説明することができます。



導入すべき衛生管理

「HACCPに沿った衛生管理」には、「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」と「**HACCPに基づく衛生管理**」の2種類があります。事業規模や業種等によって導入すべき内容が異なります。まずは、どちらに該当するのか確認しましょう。

- ・飲食店営業
- ・そうざい製造業
- ・調理機能付き自動販売機
- ・パン(概ね消費期限が5日程度のもの)を製造する営業
- ・小規模事業場 等
(下記以外の事業者)

➔ **HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**

2~3ページ
参照

- ・大規模事業場
- ・と畜場
- ・食鳥処理場(認定小規模食鳥処理事業者を除く)
- ・複合型そうざい製造業
- ・複合型冷凍食品製造業

➔ **HACCPに基づく衛生管理**

4ページ
参照

- ・常温で保存可能な包装食品のみの販売 等

➔ 衛生管理計画の作成やその実施結果の記録について、「必要に応じて取り組む」

お問い合わせ先	所管区域	所在地	連絡先(生活衛生ダイヤル)
東部衛生監視事務所	東灘区、灘区、中央区、北区	神戸市中央区東町115番地 中央区役所7階	(TEL) 078-771-7497
西部衛生監視事務所	兵庫区、長田区、須磨区、 垂水区、西区	神戸市長田区北町3-4-3 長田区役所5階	(E-mail) pwd-kobe-eisei@persol.co.jp

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する「手引書」を用いて、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行います。**衛生管理計画を作成し、それを実行し、確認・記録**します。

◆「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者

- 併設された店舗での小売販売のみを目的とした食品を製造・加工する事業者
(具体例:菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売、豆腐の製造販売 等)
- 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
(具体例:飲食店、給食施設、そうざいの製造、弁当の製造 等)
- パン(概ね消費期限が5日程度のもの)を製造する事業者
- 調理機能を有する自動販売機
- 温度管理が必要な包装食品を貯蔵・運搬・販売する事業者
- 食品を分割し、包装し販売する事業者
(具体例:米屋、コーヒーの量り売り、青果商、青果卸売 等)
- 食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である小規模事業場を有する事業者
※当該営業者が50人以上規模の事業場も有する場合は50人未満の小規模事業場のみ適用



◆「手引書」の内容について

- 1 衛生管理計画をどのように作成すればよいか書いてあります。
写真やイラストが使用されており、具体的かつ利用者にとって分かりやすい表現で衛生管理のポイントが解説されています。
- 2 記録様式が付いています。
各手引書に付属の記録様式を利用して、実行したことを記録することができます。



現在公開されている「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」は厚生労働省のホームページに掲載されています。

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



代表的な手引書を以下に紹介します。まずは、上記の厚生労働省ホームページをご覧のうえ、どれに該当するか確認してください。

・小規模な一般飲食店:詳細版



・焼肉店



・菓子製造業



・パン類製造業者向け



・仕出し弁当事業者向け



・食肉販売業



・小規模な水産加工業



・小規模な水産物小売業



・すし店



・小規模な惣菜製造



・漬物製造



・青果物小売業



◆HACCP導入の手順

「小規模な一般飲食店事業者向け手引書」を参考に、HACCP導入の手順をみてみましょう。

STEP1 衛生管理計画の作成

- 一般飲食店における衛生管理計画は「**一般的衛生管理**」と「**重要管理のポイント**」で構成されています。
- 「手引書」に沿って、衛生管理計画を書き出してみましょう。

●一般的衛生管理のポイントを確認する

項目ごとに、「いつ」「どのように」行うか、「問題があったとき」どうするかの対応を整理します。

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 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・衛生的作業着の着用など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施

●重要管理のポイントを確認する

温度管理が必要な食品について、調理中の温度に応じてメニューを3つのグループに分類し、それぞれチェック方法を決めます。

グループ1	冷たいまま提供するメニュー(非加熱)
グループ2	加熱後、温かいまま提供するメニュー(加熱)
グループ3	加熱後冷却し、再加熱したものを温かいまま提供、または加熱後冷却し、冷たいまま提供するメニュー(加熱・冷却)

メニューを分類したら、調理方法を振り返り、出来上がりのチェック方法を決める

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
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

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
	唐揚げ	火の強さや時間、見た目判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げライス	油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目判断する
	唐揚げ	触感、見た目判断する
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、見た目判断する
(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 食店 本部 作成日 〇〇〇〇年 〇月 〇日

小規模な一般飲食店事業者向け手引書(抜粋)(日本食品衛生協会作成)

STEP2 作成した計画を実施

- STEP1で作成した衛生管理計画に基づき、衛生管理を確実に実施しましょう。

STEP3 確認・記録しましょう

- 1日の最後などに実施の結果を記録します。問題があった場合は、その内容を書き留めておきましょう。
- 定期的(1か月など)に記録を振り返り、同じような問題が発生している場合には対応を検討しましょう。
⇒STEP1にもどり、衛生管理計画の見直しをしましょう。

分類	① 原材料の受入の確認	② 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	特記事項	確認者
1日	良(○)	4. -16	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	4/1朝 小まめに包装が1袋破れているので返品。手洗、消毒品	佐子
2日	良(○)	5. -22	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	4/2夜前、A君がトイレの扉に手を洗わずに入室したため、消毒し手洗いをさせた	佐子
3日	良(○)	5. -22	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	4/3 11時頃、15℃、20分確保、11時より出入り調整があった。	佐子

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)	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、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 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理(A君)に確認したところ、煮いていたので確認が十分でなかったことであつた。B君に加熱の徹底と確認を再依頼した。	佐子
2日	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)	良(○)		佐子

小規模な一般飲食店事業者向け手引書(抜粋)(日本食品衛生協会作成)

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象であっても、希望する事業者は、「HACCPに基づく衛生管理」にステップアップしていくことが可能です。詳しくは4ページをご参照ください。

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行います。

◆「HACCPに基づく衛生管理」の導入のための7原則12手順

手順1	HACCPチームの作成	製品のすべての情報が集まるように各部門の担当者が参加しましょう。
手順2	製品説明書の作成	自分たちが作っている製品がどんなものか、書き出してみましょう。
手順3	意図する用途及び対象となる消費者の確認	製品が誰にどのように食べられるのか書き出してみましょう。
手順4	製造工程一覧図の作成	製品の作り方について、原材料の受入れから保管、製造・加工、包装、出荷までの一連の流れを書いてみましょう。
手順5	製造工程一覧図の現場確認	製造工程図ができれば、現場での人の動き、モノの動きを確認して必要に応じて工程図を修正しましょう。
手順6 【原則1】	危害要因分析の実施 (ハザード)	製造工程ごとにどのような危害要因が潜んでいるのか考えてみましょう。
手順7 【原則2】	重要管理点(CCP)の決定	健康被害を防止する上で特に厳重に管理しなければならない工程を見つけましょう。
手順8 【原則3】	管理基準(CL)の設定	重要管理点(手順7)で決めた工程を管理するための基準を設定しましょう。
手順9 【原則4】	モニタリング方法の設定	管理基準(手順8)が達成されているかを確認しましょう。
手順10 【原則5】	改善措置の設定	工程中に問題点が発生した場合、修正できるよう事前に改善方法を決めておきましょう。
手順11 【原則6】	検証方法の設定	ここまでのプランが有効に機能しているか見直しをしましょう。
手順12 【原則7】	記録と保存方法の設定	各工程の管理状況を記録しましょう。 HACCPを実施した証拠であると同時に、原因を追究するための手助けとなります。

手順1～5は、危害要因分析のための準備、7原則(手順6～12)は、危害を分析・特定した上で、重要な工程を継続的に監視し記録・検証するHACCPの構成要素です。

HACCPは、この7原則12手順を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です(手順1～5の内容は、HACCPの7原則に従って衛生管理計画を作成する際に、必要に応じて実施してください)。

厚生労働省のホームページに導入に役立つ情報が掲載されています。

「HACCPに基づく衛生管理のための手引書」

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00002.html



HACCP導入のための参考情報(リーフレット、手引書、動画等)

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000161539.html>

