



HACCP（ハサップ）の 考え方を取り入れた衛生管理



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



HACCP（ハサップ） Hazard Analysis and Critical Control Point



食中毒等の健康危害の発生を予防するシステムのこと

1. あらかじめ、健康危害を起こすものを予測する。
2. 1を回避するための管理方法を決定する。
3. 管理方法がきちんと守られているか確認し記録を残す。



衛生管理をマニュアル化すること
⇒ 衛生管理の「見える化」



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



HACCPの制度化について



施行期日：令和2年6月1日

経過措置終了：令和3年6月1日



経過措置期間

対象

⇒ 食品を取り扱うすべての事業者



HACCPに沿った衛生管理



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、
管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 食鳥処理場 [食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)]

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**)

各業界団体が作成する手引書を参考に、
簡略化されたアプローチによる
衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ◆ 小規模な営業者等

飲食店営業を行う者
食品を調理する営業者
食品等の取扱いに従事する者の数
が**50人未満**である事業所など



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ～業種別の手引書について～



どうやって取り組めばいいのかな。
分からないなあ・・・。
困ったなあ・・・。



だいじょうぶです！
「**業種別の手引書**」を参考にしてください！



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ～業種別の手引書について～



手引書が掲載されている厚生労働省のホームページ

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



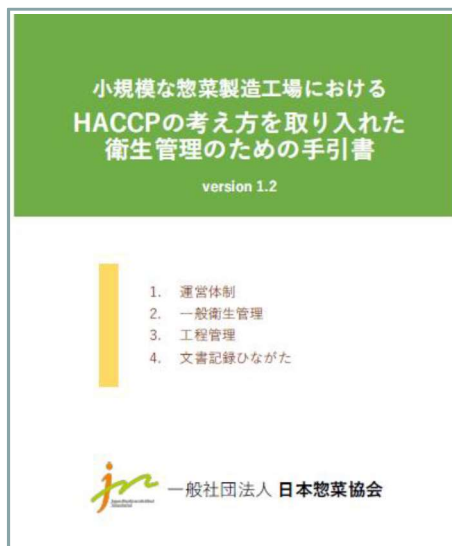
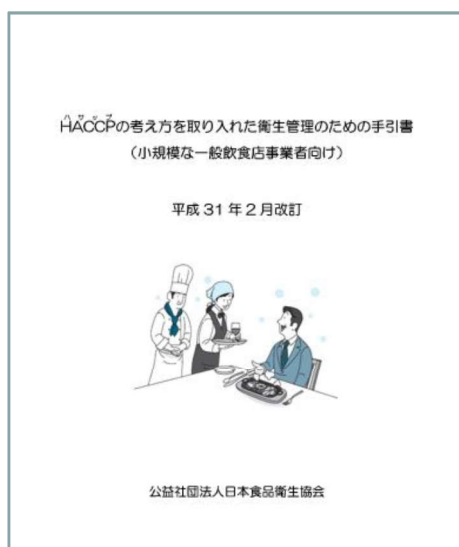
厚生労働省 手引書



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 ～業種別の手引書について～



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



Step 1	衛生管理計画を作成する (一般衛生管理・重要管理)
Step 2	作成した計画を実行する
Step 3	実行したことを確認・記録する



Copyright © Fujisawa City Office, All rights Reserved.





Step 1

衛生管理計画を作成する

衛生管理に関する作業の 「やり方」をルール化

衛生管理に関する作業手順をルール化して、毎日の作業内容を誰にでもわかるように、具体的に文書（手順書）にする。

目的

- 衛生管理に関する作業のばらつきを少なくする
- やり忘れをなくす
- やり直しの基準・方法をはっきりさせる



Step 1

衛生管理計画を作成する

衛生管理 = 一般衛生管理 + 重要管理
(普段の作業)

↓
それぞれの衛生管理計画を作成

- ① 一般衛生管理のポイントとルール
- ② 重要管理のポイントとルール





一般衛生管理のポイントとルール

一般衛生管理とは（HACCPを運用するための土台）

- 施設の衛生管理
- 設備等の衛生管理
- 使用水等の管理
- ねずみ及び昆虫対策
- 廃棄物及び排水の取扱い
- 従事者の健康管理
- 社内教育

など



Step 1

衛生管理計画を作成する（一般衛生管理）



衛生管理計画を作成する時のポイント

- なぜ必要なのか
- いつ実施するか
- どのような方法で実施するか
- 問題があったときは、どのように対処するか





（抜粋1） トイレの清掃、消毒

- なぜ必要なのか**
 トイレを利用したヒトの手や物を介して食品を汚染する可能性がある。
 （ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）
- いつ実施するか**
 （例）毎日（製造後）
- どのような方法で実施するか**
 （例）汚れている箇所は洗剤を使用し、全体を塩素系殺菌剤またはアルコールで消毒する。水洗レバー、手すり、ドアノブなどは入念に消毒する。
- 問題があったときはどうするか**
 （例）再清掃する。補修が必要であれば補修する。



（抜粋2） 冷蔵庫、冷凍庫の保管温度確認

- なぜ必要なのか**
 温度管理が悪かった場合には、有害な微生物が増殖する
- いつ**
 （例）始業前、作業中、業務終了後
- どのように**
 （例）温度計で庫内温度を確認する。
 （冷蔵：10℃以下、冷凍：マイナス15℃以下）
- 問題があったときはどうするか**
 （例）温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは、故障の場合はメーカー修理を依頼する。
 （例）食材の状態に応じて廃棄する又は加熱して提供する。





一般衛生管理のポイント（様式例）※

一般衛生管理のポイント			
2	トイレの 清掃、消毒	いつ	<input type="checkbox"/> 毎日（製造後）
		どのように	<input type="checkbox"/> 使用する薬剤と使用方法 <input type="checkbox"/> 使用する清掃道具と清掃方法
		問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 改めて清掃する <input type="checkbox"/> 補修が必要な場合は補修する
3	冷蔵庫、冷凍庫の保管 温度確認	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前・作業中・業務終了後・ <input type="checkbox"/> その他（ ）
		どのように	<input type="checkbox"/> 庫内温度を温度計で確認する <input type="checkbox"/> 冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-15℃以下
		問題が あったとき	<input type="checkbox"/> 異常の原因を確認して、庫内温度を再調整する <input type="checkbox"/> 故障の場合は修理を依頼。食材の状態を確認して、 廃棄するか加熱用にするか決める

※様式については、各業界団体の手引書を参考にしてください。



衛生管理計画

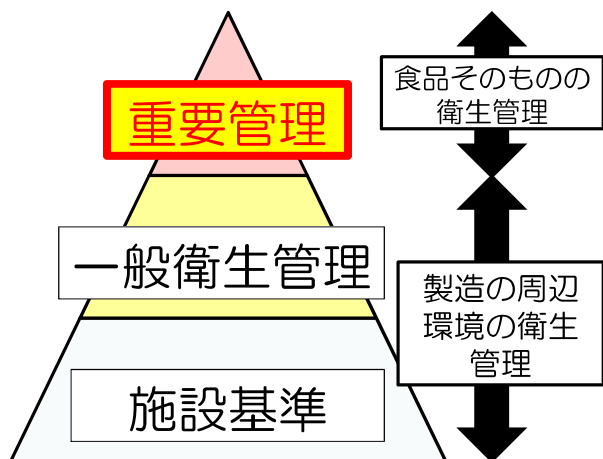
- ① 一般衛生管理のポイントとルール
- ② 重要管理のポイントとルール





重要管理のポイントとルール

一般衛生管理と重要管理の違い



重要管理とは？

- 食中毒菌などの**健康被害を起こすもの**に対する衛生管理のこと
→食品の安全性を確保するために**特に重要な衛生管理**
- 重要管理におけるミス
→食品に食中毒菌などが残り健康被害が発生するおそれ



Step 1

衛生管理計画を作成する（重要管理）



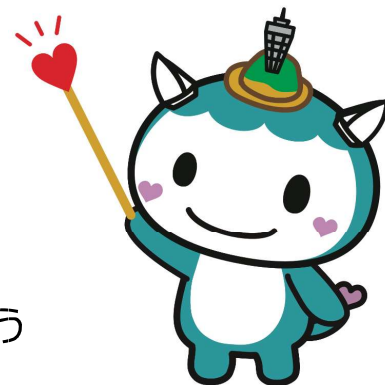
重要管理のポイント

重要管理の決め方

食品そのものに含まれる健康被害を起こすものに対して・・・

- 1 いつ実施するのか
- 2 どのような対応で実施するのか
- 3 問題があったときどうするのか

を考えよう





重要管理の決め方

1 いつ

- 健康被害のリスクを減らす工程を見つける。
- 加熱、殺菌・・・食中毒菌を「やっつける」
- 冷却・・・・・・食中毒菌を「増やさない」
- 金属検出機・・・金属片を見つけて「除去する」

※ 加熱、冷却工程が重要管理となることが多い。



重要管理の決め方

2 どのように対応するか

健康被害のリスクを減らす工程の管理方法・確認方法を決める。

(1) 食肉類

- ・管理方法：中心部で75℃1分間以上の加熱が必要
- ・確認方法：中心温度計で測定

(2) 生野菜

- ・管理方法：200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で5分間殺菌
- ・確認方法：試験紙で濃度を、タイマーで時間を確認





（食材）食品群等	健康被害を起こすもの	管理方法
食肉類全般	病原大腸菌、サルモネラ属菌、カンピロバクター	75℃1分間（中心部）以上加熱
鶏 卵	サルモネラ属菌	70℃1分間（中心部）以上加熱
魚介類全般・二枚貝	腸炎ピブリオ	60℃10分間（中心部）以上加熱
	ノロウイルス	85～90℃90秒間（中心部）以上加熱
加熱調理食品	ウエルシュ菌	長時間置く場合は冷蔵し、直前にしっかり加熱
生食用魚介類	アニサキス	-20℃24時間以上冷凍
	腸炎ピブリオ	10℃以下で保存 （4℃以下がのぞましい）
要冷蔵品	あらゆる微生物	10℃以下で保存
要冷凍品	あらゆる微生物	-15℃以下（または製品の表示に従って）で保存
要高温保管食品	あらゆる微生物	65℃以上で保存



重要管理の決め方

3 問題があったときどうするか

問題があったときの**対応方法**をあらかじめ決めておく。

例) 食肉類

75℃1分間の加熱ができなかった ⇒ 再加熱する

※ なぜ問題が起きたのか**原因**を確認

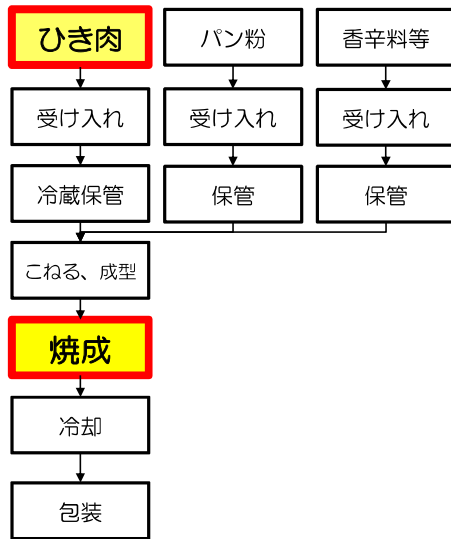
→ フライヤーなどの調理機器が壊れている可能性？

→ 人的なミス？





重要管理の設定 例：ハンバーグ



○ 健康被害を起こすもの

ひき肉・・・サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌など

1 いつ対応するか

「焼成」の工程

2 どのように対応するか

中心部を75℃1分間以上加熱する
中心温度計で測定する

3 問題があったときどうするか

再加熱する
火加減、加熱設備の確認

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



Step 1

衛生管理計画を作成する
（一般衛生管理・重要管理）

Step 2

作成した計画を実行する

Step 3

実行したことを確認・記録
する



Step 2

作成した計画を実行する

作成した計画に従って
日々の衛生管理を実施



衛生管理計画

- 一般衛生管理のポイント
- 重要管理のポイント



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

Step 1

衛生管理計画を作成する
(一般衛生管理・重要管理)

Step 2

作成した計画を実行する

Step 3

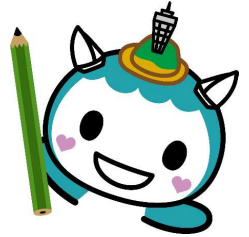
実行したことを記録・確認する

Step 3 実行したことを確認・記録する



- I 一般衛生管理の実施記録・確認
- II 重要管理の実施記録・確認

- 作業後に実施の結果を記録しましょう。
- 問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。



Step 3 実行したことを確認・記録する

一般衛生管理の記録（例）



「衛生管理計画（一般衛生管理）」が決められたとおりに実施できていることを確認し、記録する。

令和3年 4月		一般的衛生管理の実施記録							特記事項
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	
1日	良・ <input checked="" type="radio"/> 否		<input checked="" type="radio"/> 良・否	良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否	良・否	<input checked="" type="radio"/> 良・否		4/1 小麦粉の包装が破れていたため、返品、交換
2日	良・否		<input checked="" type="radio"/> 良		<input checked="" type="radio"/> 良・否	良・ <input checked="" type="radio"/> 否	<input checked="" type="radio"/> 良・否		4/2 従業員Bさんの家族にノロウイルス感染者有。病院で検査へ。
3日	良・否					良・否	良・否		
4日	良・否					良・否	良・否		
5日	良・否					良・否	良・否		
6日	良・否		良		否	良・否	良・否		
7日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		

否の場合は特記事項に記載する。





重要管理の記録（例：飲食店営業）

「衛生管理計画（重要管理）」が決められたとおりに実施できていることを確認し、記録する。

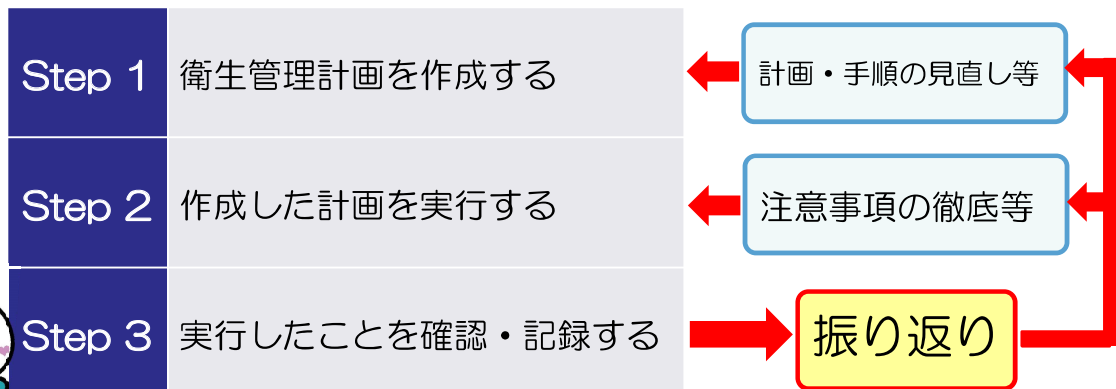
分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック	特記事項	確認者
メニュー	サラダ	ハンバーグ			プリン			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否		4/1 ハンバーグが小出し生焼けだったとのクレーム有り。調理したBさんに確認したところ、急いでいて確認を怠ったとのこと。厳重に注意した。	
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

否の場合は特記事項に記載する。



記録の振り返り

- 定期的な記録の振り返り



最後に



- 保健所・保健福祉事務所の立入検査
 - ・衛生管理計画と実行した記録は、今後の立入検査で確認します。
- ①衛生管理計画を作成（改善）して、
- ②毎日、計画に基づき実行して、
- ③毎日、記録し、定期的に確認するようにしましょう。

衛生管理の「見える化」により、今まで以上に
食品の安全性確保の取り組みを進めていきましょう。

