



HACCP（ハサップ）の 考え方を取り入れた衛生管理



【キーワード問題】

受講後の入力フォームで回答が必要です。
答えをメモしておいてください。

Q. HACCP（ハサップ）とは、
何を予防するシステムのことでしょうか
AかBで回答してください

- A. 食中毒等の健康危害の発生
- B. 食品の品質の低下

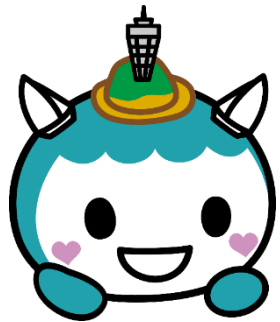


HACCP (ハサップ)

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

1. あらかじめ、健康危害を起こすものを予測
2. 予測した危害を回避するための管理方法を決定
3. 管理方法がきちんと守られているかの確認と記録



衛生管理をマニュアル化して
衛生管理の「見える化」を図ろう



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 (詳細は2頁)

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に沿った衛生管理

どうやって取り組めばいいのかわからないなあ…
困ったなあ…



ご安心下さい

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のための手引書



ひと、くらし、みらいのために [本文へ](#) [ホーム](#) [お問合せ窓口](#) [よくある御質問](#) [サイトマップ](#) [点字ダウンロード](#) [サイト閲覧支援ツール起動\(ヘルプ\)](#) | [English](#)



文字サイズの変更 [標準](#) [大](#) [特大](#) [検索](#)

御意見募集やパブリックコメントはこちら [国民参加の場](#)

[テーマ別に探す](#) [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](#) [申請・募集・情報公開](#)

[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

厚生労働省 手引書



[【小規模な一般飲食店：詳細版】](#) [2,404KB]



[【小規模な一般飲食店：概要版】](#) [1,361KB]



[【食品添加物製造\(50名未満\)】](#) [6,155KB]



[【食品添加物製造\(ガス充填\)】](#) [1,555KB]

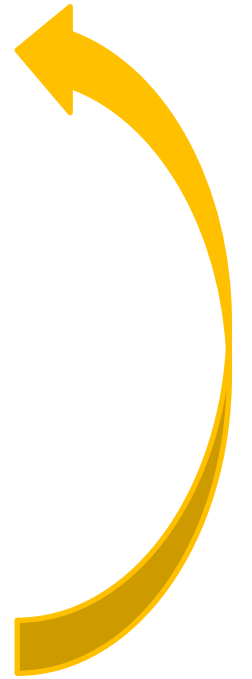
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html





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 4	記録の振り返り、見直し





Step 1

衛生管理計画を作成する

衛生管理に関する作業をルール化する

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

これらの作業の目的は
なにかな？





衛生管理計画を作成する時のポイント

その作業が

- 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。
- **いつ実施するか**
(例) 始業前、作業中、業務終了後
- **どのような方法で実施するか**
(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。



Step 1

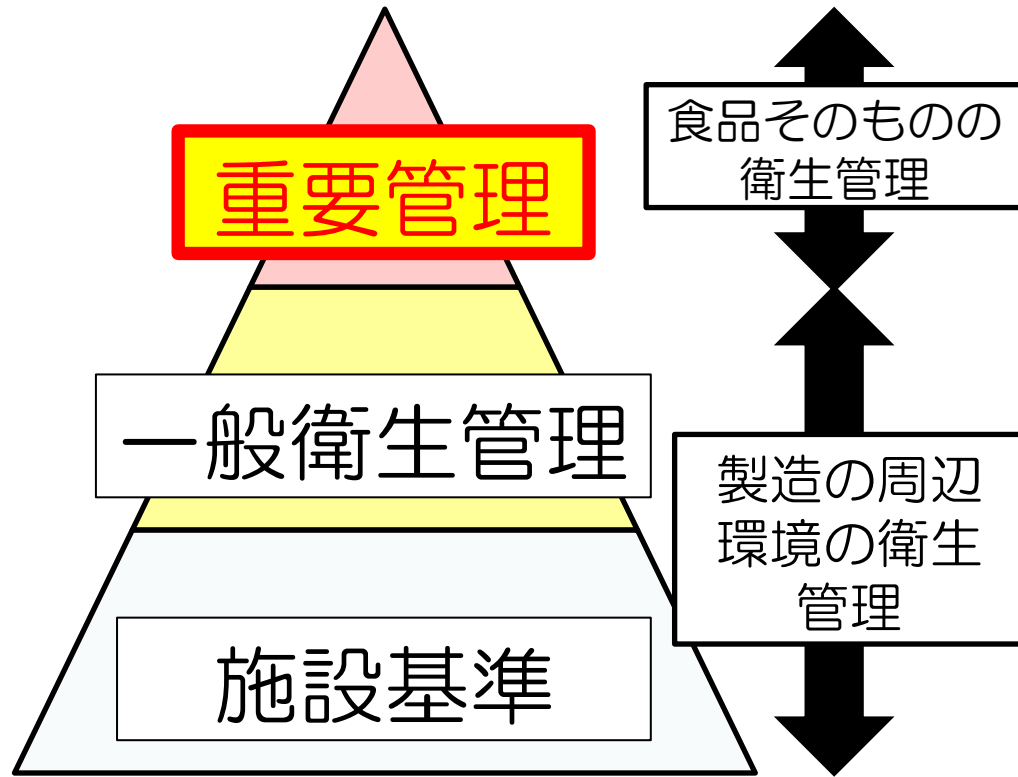
衛生管理計画を作成する

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



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 いつ実施するのか

→ 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 どのような対応で実施するか

→健康被害のリスクを減らす工程の管理方法・確認方法を定める。

(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

管理方法の決め方

Step 1

衛生管理計画を作成する（重要管理）



（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	腸炎ビブリオ	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、提供する直前にしっかり加熱
生食用鮮魚介類	アニサキス	-20℃ 24時間以上冷凍
	腸炎ビブリオ	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

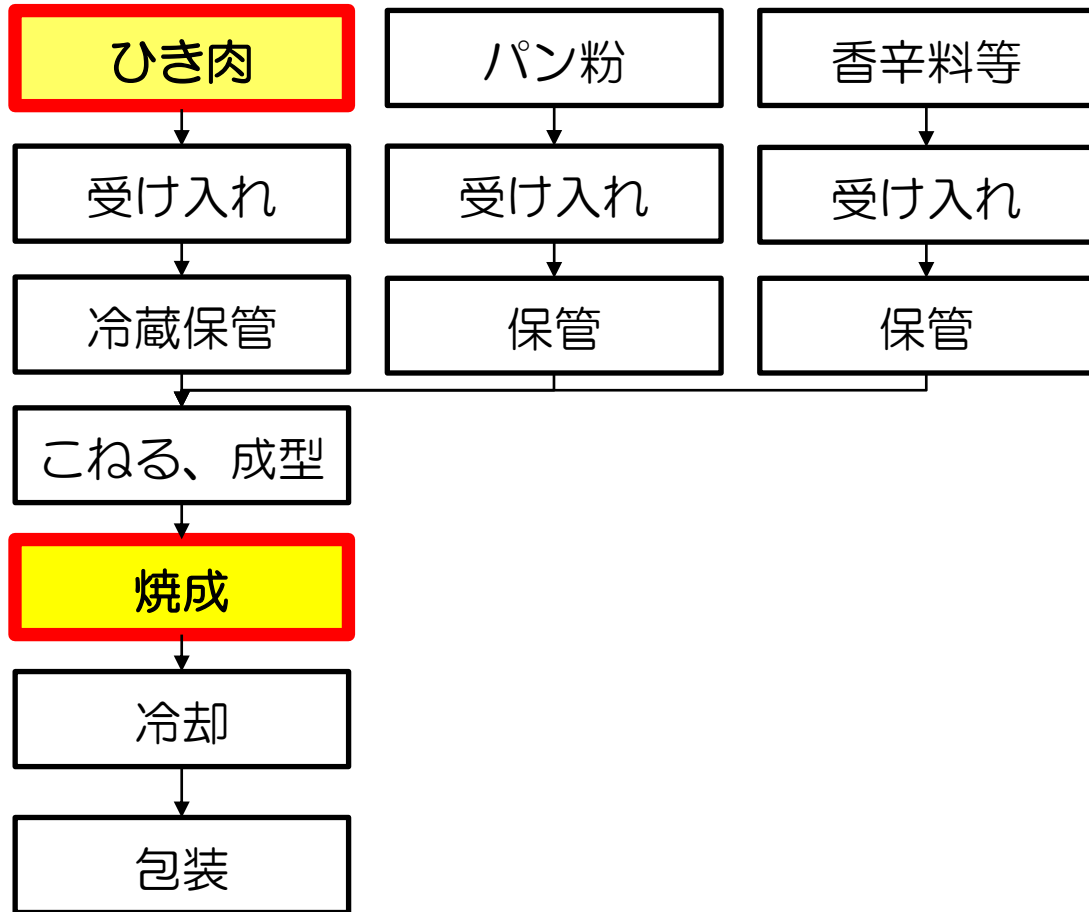
→ フライヤーなどの調理機器が壊れている可能性？

→ 人的なミス？



重要管理の設定

例：ハンバーグ（食肉類）



○ 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 4	記録の振り返り、見直し



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しよう





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 4	記録の振り返り、見直し

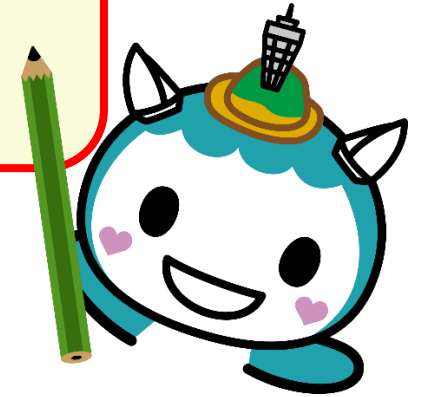




Step 3 実行したことを確認・記録する

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。



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7 年 4 月

一般的衛生管理の実施記録

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
1日	良・ 否	4℃・-20℃	良・ 否	良・ 否	良・ 否	良・ 否	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	5℃・-22℃	良・ 否	良・ 否	良・ 否	良・ 否	良・ 否		
3日	良・否					良・否	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。
4日	良・否					良・否	良・否		
5日	良・否					良・否	良・否		
6日	良・否					良・否	良・否		
7日	良・否		良		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。

否の場合は特記事項に記載する。

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	（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 ハンバーグが生焼けだったとのクレーム有り。Bさんに確認したところ、急いで確認を怠ったとのこと。嚴重に注意した。	小出
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			





記録の振り返り

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 4

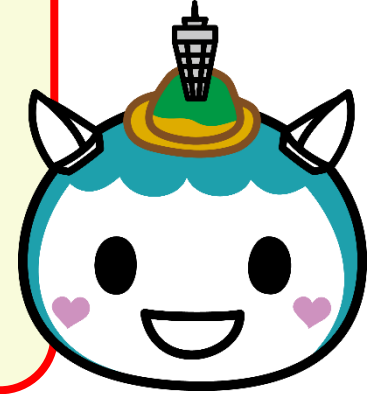
記録の振り返り、見直し



最後に



保健所の立入検査では、
衛生管理計画と日々の記録を確認します。



HACCPに沿った衛生管理により、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。



【キーワード問題】のこたえ

A. 食中毒等の健康危害の発生



ご清聴ありがとうございました！



HACCP（ハサップ）の
考え方を取り入れた衛生管理

