

HACCP(ハサップ)に沿った 衛生管理の制度化について

我が国の食を取り巻く環境の変化や国際化等に対応して、食の安全を確保するため、平成30年6月に食品衛生法が改正されました。

この改正により、令和3年6月1日から、原則全ての食品等事業者は、「HACCPに沿った衛生管理」に取り組むことが義務付けられました。

営業者が行うことは、次のとおりです。

① 以下の2つの基準に基づき、「衛生管理計画」を作成し、従業員に周知徹底を図る。

【一般的な衛生管理】	【HACCPに沿った衛生管理】
1 食品衛生責任者等の選任 2 施設の衛生管理 3 設備等の衛生管理 4 使用水等の管理 5 ねずみ及び昆虫対策 6 廃棄物及び排水の取扱い 7 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理	8 検食の実施 9 情報の提供 10 回収・廃棄 11 運搬 12 販売 13 教育訓練 14 その他
	1 危害要因の分析 2 重要管理点の決定 3 管理基準の設定 4 モニタリング方法の設定 5 改善措置の設定 6 検証方法の設定 7 記録の作成 ※小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能です。

② 必要に応じて手順書を作成する。

③ 衛生管理の実施状況を「記録」し「保存」する。

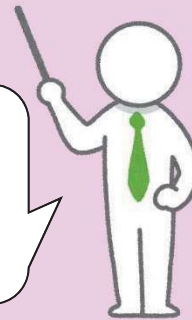
④ 「衛生管理計画」と「手順書」の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直す。



「HACCPに沿った衛生管理」は、何を必要とするの？

事業者が施設の規模に応じて、衛生管理を自ら定めて実施し、記録します。

「HACCPに基づく衛生管理」か「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行います。



HACCPに沿った衛生管理について

HACCPに基づく衛生管理

・コーデックスのHACCP 7原則に基づく衛生管理

対象：大規模事業者、と畜場、食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く。）

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

・各業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書に基づいて行う衛生管理

対象：小規模事業者（次ページを参照）

HACCPに沿った衛生管理の制度化の対応が不要な営業

I ①食品又は添加物の輸入業、②食品又は添加物の貯蔵又は運搬のみをする営業（ただし、冷凍・冷蔵倉庫業を除く）、③常温で長期間保存しても腐敗、変敗その他品質の劣化による食品衛生上の危害の発生のおそれがない包装食品の販売業、④器具容器包装の輸入又は販売業

（注：これらの業種は、食品等事業者として一般的な衛生管理の実施が必要）

II 学校や病院等の営業以外の集団給食施設で、1回の提供食数が20食程度未満の施設

III 農家や漁家が行う採取業の一部とみなせる行為（出荷前の調整等）

衛生管理を定着し、より効果的にするためのポイント

○5S活動を徹底しましょう。

- ・「整理」、「整頓」のルールや「清掃」の手順を明確にして、「清潔」な状態を保ちましょう。これらのルールや活動が習慣化するよう「しつけ」として教育、仕組みづくりが大切です。

○手順書を活用しよう。

- ・誰もが、いつでも、同じ手順で、食品を取り扱うことができるよう、手順を紙に書いて明確にすることが大切です。手引書に手順書の例があります。コピーして目につくところに掲示するとよいでしょう。

○なぜやらないといけないのかを、理解しましょう。

- ・ルールや手順を定めても、漫然と実施しては、ミスやトラブルを防ぐことはできません。「なぜ、そのルールがあるのか」、「その手順で、どんな危険を防ごうとしているのか」を理解することで、一つ一つの作業を、確実に行うことが期待できます。

○報告、相談がしやすい職場環境づくりに努めましょう。

- ・ルールや手順が正しく実施され、正確に記録されることが必要です。そのためには、組織のメンバーが、気軽に報告・相談できる環境をつくるのが効果的です。

よくある質問

新たに施設や設備が必要になるの？

HACCPに沿った衛生管理は、衛生管理の手法（ソフト）です。基本的に、施設や設備（ハード）の新設や変更は必要ありません。

衛生管理の実施状況はだれが確認するの？

保健所の食品衛生監視員が、営業許可の立入検査の際などに、衛生管理計画や実施の記録を確認します。

やらなかった場合はどうなるの？

衛生管理の実施状況に不備がある場合、まずは口頭や書面で改善指導を行います。
改善が図られない場合、営業の禁停止などの行政処分の対象となる場合があります。
行政処分に従わず営業したときは、懲役又は罰金に処される可能性があります。

他に必要なことはあるの？

原則として食品衛生責任者の選任が必要です。

食品衛生責任者の資格要件

- 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士 等 ●食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
- 都道府県知事等が適正と認める講習会等を受講した者

食品衛生責任者が行うこと

- フォローアップのための講習会（実務講習会）を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めること。
- 営業者の指示に従い、衛生管理にあたること。●衛生管理計画等の遵守のために注意を払い、営業者に必要な意見を述べるよう努めること。

問合せ先

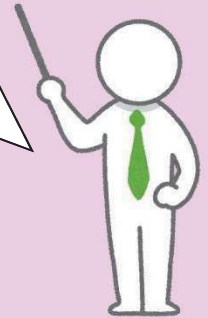
環境保健所	電話番号	環境保健所・保健所	電話番号
岩国環境保健所	0827-29-1527	防府保健所	0835-22-3740
柳井環境保健所	0820-22-3631	宇部環境保健所	0836-39-9862
周南環境保健所	0834-33-6426	長門環境保健所	0837-22-2811
山口環境保健所	083-934-2535	萩環境保健所	0838-25-2665

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の実施



小規模事業者にとっては、難しそうだなあ。

小規模事業者が取り組む「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、これまでと全く異なる対応ではありません。手引書にしたがって、これまで実施してきた衛生管理を「見える化」することです。



具体的には、どうしたらいいの？

次のステップに従い、対応します。

取り組む衛生管理と対象者（HACCPに沿った衛生管理）

小規模事業者（次のいずれかに該当）

- 食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場
- 製造加工した食品の大部分を隣接する店舗で小売販売する営業者
- 飲食店営業、喫茶店営業、そうざい製造業、短期間に消費されるパン製造業、給食施設、調理機能を有する自動販売機
- 包装入り食品の貯蔵・運搬・販売する営業者

大規模事業者

- 小規模事業者に該当しない事業者
- と畜場、食鳥処理場（認定小規模処理業者を除く）

HACCPの考え方を 取り入れた衛生管理

取扱う食品や業態に対応した
「手引書」を参考に
「衛生管理計画」を作成

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則
に基づき衛生管理を実施

1 業種、業態に対応した手引書を入手します。

厚生労働省のホームページなどから、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を入手します。

厚生労働省HP：https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html

厚生労働省 手引書

で検索

2 手引書を読んで、「何が危ないのか」を理解します。

手引書には、取り扱う食品や業態、工程に応じて、注意すべきポイントが記載されています。

例1：飲食店営業の手引書【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）】

一般衛生管理のポイント ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

温度管理が悪かった場合には、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が劣化したりする可能性があります。

例2：パン類製造の手引書【HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書】

焼成後加工するパンの重点衛生管理 病原性大腸菌対策

野菜などの非加熱原材料の洗浄、殺菌	流水で十分洗浄。必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム溶液等で殺菌した後、流水で十分すすぎ洗い。
具材等の加熱調理	あらかじめ十分加熱されたときの、調理時間や見た目を確認。日々の作業では、見た目などから加熱が十分であることを確認。

3 手引書のひな型を参考に、衛生管理計画を作成します。

どのくらいの「頻度」で、「いつ」、「どのように」行うのかを、あらかじめ決めておきます。

衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
	原材料の受入れ	毎回	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼

問題があった場合に慌てずに対応できるよう、対応を具体的に決めておきましょう。
ひな型を参考に、これまでやってきたこと、足りなかったことを取り入れて計画を作成しましょう。
紙に書くことで、衛生管理を「見える化」することができました。
必要に応じて、実施する内容を具体的に記載した「手順書」を用意しましょう。

4 内容を従業員に周知します。

食品を取り扱う従業員が、実施すべきことを理解し、同じように行動できるようにします。
従業員が、いつでも衛生管理計画の内容を確認できるよう、掲示などとすると良いでしょう。

5 実施した内容を記録します。(手引書の記録様式を利用できます。)

記録の作成は、1日の作業が終わった後など、負担の少ないタイミングで行いましょう。
問題があった場合には、必ずその内容と取った対応を記録しましょう。

衛生管理記録表		(20××年 × 月 × 日)
		特記事項
一般衛生管理		
受け入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか		鮭フライ:包装に破れがあったため返品 ボウルに洗い残しがあったため、再度洗浄
冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度は問題ありませんか		
使用後に器具類の洗浄、殺菌をしましたか		
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか		
手洗いをしていましたか(作業前やトイレ後、その他必要時)		
トイレを清掃、消毒しましたか		
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理		
アレルゲン対策		特になし
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか		
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか		
製品切替時に残り生地を取り除きましたか		

6 記録を保存します。

手引書の記載を参考に、保存期間を決定します。
いつでも見直すことができるように、保管しましょう。

7 記録等を定期的に振り返ります。

必要に応じて、衛生管理計画書などを見直します。

衛生管理計画は、一度作って終わりではありません。
問題が複数回発生する場合などには、手順やチェックの方法を見直すことが有効です。
定期的に見直して、事業所の衛生管理を高めていきましょう。