NIITAKA
衛生通信
June.2021
6

令和３年６月１日完全施行！
「HACCPに沿った衛生管理の制度化」について

令和２年６月１日～令和３年５月３１日までの経過措置が終わり、令和３年６月１日に完全施行となりました。
食品等事業者の方は「HACCPに沿った衛生管理」を実施する必要があります。
ご準備はお済みでしょうか？

周知期間 ➤ 令和２年６月１日 施行（１年間の猶予期間あり） ➤ **令和３年６月１日 完全施行**

「HACCPに沿った衛生管理」を実施するにあたって

「一般的衛生管理」に加え、「HACCPに沿った衛生管理」の実施を、原則として全ての食品等事業者に求められています。厚生労働省のホームページに掲載されている業種別手引書を参考に衛生管理計画を作成し、実施状況の記録を保管しましょう。

先ずは、どの事業者に該当するかを確認！

全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）※が衛生管理計画を作成

多くの事業者はこちら

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
例）飲食店・給食施設店・惣菜、弁当、菓子、豆腐の製造販売・食肉、魚介類の販売・食品連搬
・保管業・梱包食品販売業など

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

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
厚生労働省ホームページで公表している手引書を参考に、簡略化したアプローチで取り組むことができます。
手引書にはそのまま使用できるひな形がたくさん載っていますので、それらを活用し、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」の対応を進めましょう。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書QRコード

食品衛生責任者
氏名　新高花子

「食品衛生責任者の設置について」
営業許可の要不要にかかわらず、原則**全ての営業者は食品衛生責任者を定める事**が改正食品衛生法に規定されています。

「小規模な一般飲食店事業者向け」の手引書を例に、手引書の構成をご紹介いたします。　裏面へ続きます。

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～

実施する内容はこの３つ！①計画書の作成　②計画に基づき実施　③記録・確認

小規模な一般飲食店
事業者向けQRｺｰﾄﾞ

①計画書の作成

「一般的衛生管理のポイント」

実施する目的

一般的衛生管理のポイント

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
		問題があったとき	返品し、交換する
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は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題があったとき	生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ	始業前・使用後・業務終了後・その他（　　）
		どのように	使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
		問題があったとき	使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する
		問題があったとき	業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理 等	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他（　　）
		どのように	従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う
		問題があったとき	消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業着は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ	トイレの後、調理施設に入る前、盛り付けの前、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭を点れった後、清掃を行った後・その他（　　）
		どのように	衛生的な手洗いを行う
		問題があったとき	作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる

腐敗、包装が破れている、消費期限が過ぎている、保存方法が守られていない原材料などには、有害な微生物が増殖している可能性があるため、それらの食品を使用し調理・提供することを防止しましょう。

庫内温度が基準値を逸脱した場合、有害な微生物が増殖したり、食品の品質が劣化する可能性があるため温度異常に早期に気づきましょう。

保管や調理の際に、生肉や生魚介類などから他の食品へ有害な微生物の汚染を広げる可能性を防ぎましょう。

汚れの残留より、他の食品に汚れや有害な微生物の汚染を広げる可能性を防止しましょう（まな板、包丁、ボウル等）。

トイレはさまざまな有害な微生物に汚染される危険性がもっとも高い場所であり、トイレを利用したヒトの手を介して食品を汚染する可能性を防止しましょう（ノロウイルス、腸管出血性大腸菌など）。

調理担当者が下痢をしていると手指などを介して食中毒が発生する危険性があり、手指に切り傷などがある場合や汚れたままの作業着の着用、装飾品を外し忘れたままでの調理作業などは、食品が有害な微生物に汚染されたり、異物混入の原因となるため防止しましょう。

手には目に見えない有害な細菌やウイルスが付着していることがあるため、食品を汚染する可能性を防止しましょう。

「重要管理のポイント」

⑤ 重要管理のポイント

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、見た目で判断する
	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）、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目で判断する
（加熱した後、高温保管）	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
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、見た目で判断する
（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　食堂　太郎		作成した日　○○○○ 年　■■ 月　△△ 日

食品を10～60℃の温度帯（危険温度帯）においたままにすると、食品についた細菌がどんどん増えてしまいます。
しかし、この危険温度帯でも短時間なら有害なレベルまで増殖するチャンスはありませんので、短時間で管理できるよう、調理中の危険温度帯に着目し、お店のメニューをグループ分けし、チェック方法を定めます。

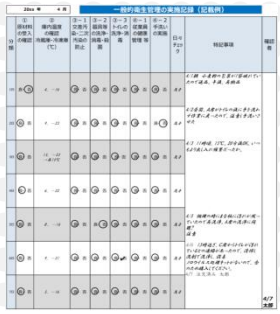
グループ①　非加熱のもの
食品提供まで10℃以下の保管を保ち有害な微生物の増殖を防止しましょう。

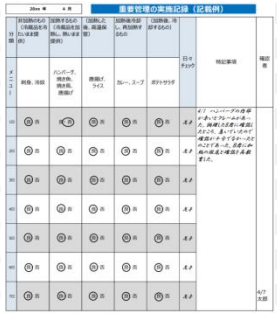
グループ②　加熱するもの
食品の中心温度は75℃１分間以上加熱し、できれば中心温度計で確認しましょう。また食品提供まで時間が空く場合には65℃以上の保管を保ち有害な微生物の増殖を防止しましょう。
定期的に温度計の精度の確認（校正）を行いましょう。

グループ③　加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するものは、加熱後、冷却の段階で危険温度帯（10～60℃）に長く留まらないようにすることが重要です。（参考）米国 FDA では 2 時間以内に 21℃以下に、さらに 4 時間以内に 5℃以 下に冷却することとされています。また、国内の給食施設を対象とした「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、より厳しく 30 分以内に 20℃以下 に、1 時間以内に 10℃以下に冷却するよう工夫することとされています。

②計画に基づき実施

③記録・確認





ポイント
記録をとったままにせず定期的に記録内容を確認し、何度も同じ問題点が発生している場合は、衛生管理計画を見直しましょう！

厚生労働省HP
HACCP ハ サ ッ プ 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）より
https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000479903.pdf

こちらもチェック！

令和３年６月１日施行
「営業許可制度の見直し」と「営業届出制度の創設」
実態に合わせた営業許可業種の見直し（３４業種⇒３２業種）や，営業許可業種以外の食品等事業者を対象とした届出制度の創設が行われることになりました。食品等事業者は，**令和３年６月１日から申請手続きや届出の手続きが必要となる場合があります**。詳しくは厚生労働省HPをご確認ください。

営業規制（営業許可、営業届出）に関する情報QRコード
⇩

新型コロナウイルスに関する情報はこちら

ニイタカホームページに新型コロナウィルスに関する情報を掲載しております！

NIITAKA

参考・出典・引用：厚生労働省HPより
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/haccp/index.html