

# 衛生通信

7

できることから始めましょう！

## HACCP 制度化について

食品衛生法の一部を改正する法律が 2018 年 6 月 13 日に公布されました。このことにより、2021 年には国内すべての食品等事業者が HACCP に沿った衛生管理の導入を求められることになりました(HACCP 制度化)。今回は、この制度化により求められること、および弾力的な運用や一般飲食店などで実施することについてご紹介します。



### ▶▶▶ HACCP 制度化により求められること

この制度化の対象は食品の製造・加工、調理、販売等にかかわるすべての食品等事業者です。この制度化によって求められるのは「HACCP 認証の取得」ではなく、衛生管理のレベルアップです。

◀HACCP に沿った衛生管理の運用基準▶

HACCP に基づく衛生管理

事業者の規模等を考慮、と畜場、食鳥処理場

多くの事業者は  
コチラ！

弾力的な運用  
(HACCP の考え方を取り入れた衛生管理)

小規模事業者や提供する食品の種類が多い業種  
(飲食店や給食施設、そうざい・弁当の製造など、食品運搬・保管業、包装食品販売業など)

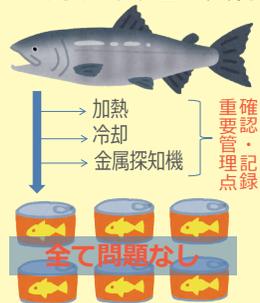
### ▶▶▶ 弾力的な運用とは

弾力的な運用とは、「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」とされています。食品工場等で導入されている衛生管理手法(HACCP)のポイントを一般飲食店などの作業工程にも活かして、提供する食品の安全性を確保します。



#### 食品工場等における HACCP

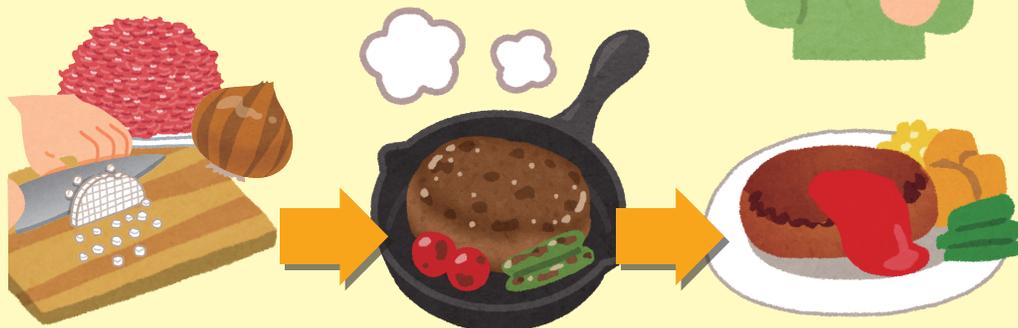
原材料の危害 (例)  
・食中毒菌  
・釣り針などの異物



工程管理を完璧にすることで  
全ての製品の安全性が担保  
される

#### ◀◀一般飲食店などにおける導入イメージ▶▶

作業工程の管理ポイントを決めて実施し、確認・記録する



・まな板、包丁の使い分け  
・器具等の洗浄・消毒・殺菌

・加熱時の火の強さや時間  
・肉汁、見た目をチェック！

安全な食品の  
できあがり！

# ▶▶▶一般飲食店などで実施すること

HACCPの弾力的な運用は次のステップに沿った手順で対応できます。

そのなかでも、とくにポイントとなるステップは「衛生管理計画の策定」と「確認と記録」です。

- ①衛生管理計画の策定
- ②計画に基づく実施
- ③確認と記録
- ④記録の保管と振り返り

## 衛生管理計画の策定

手引きを参考に、次の2つの衛生管理計画書を作成します  
(現在用意されている各食品事業者団体作成の手引きは厚生労働省HPに掲載されています)

### 1. 一般的衛生管理のポイント (どの食品についても行う共通事項)

冷蔵・冷凍庫の温度確認や、従業員の健康管理、衛生的な手洗いの実施など7つの項目について、「いつ」「どのように」管理し、「問題があった時はどうするか」の対応を考えて記載します。

### 2. 重要管理のポイント (食品の調理方法にあわせて行う事項)

調理中の加熱、冷却、保存などの温度帯について考え、メニューを3つのグループに分類します。その後それぞれのチェック方法を決めます。

衛生管理計画書サンプル

別紙1 一般飲食店における衛生管理計画 (記載例)

一般的衛生管理のポイント		いつ	どのように	問題があったとき
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又は加熱して提供		

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 焼き魚 焼き鳥	火の強さや時間、肉汁、見ただ目で判断する 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの様子 ( )、見ただ目で判断する 火の強さや時間 ( )

HACCPの考え方に基づく衛生管理ための手引き <http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinzenbu/0000179541.pdf>

## 確認と記録

作成した衛生管理計画に基づき、それぞれ実施内容の確認と記録を行います  
記録は1年間程度をめやすに保管します。また、定期的に記録の確認をおこない、同じような問題が発生している場合は対応を検討します。

実施記録サンプル

一般的衛生管理の実施記録 (記載例)

20xx年 4月	項目	確認	記録	特記事項
4/1	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/2	① 原材料の受入の確認	○	○	4/1 ① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ ⑰ ⑱ ⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕ ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚ ㉛ ㉜ ㉝ ㉞ ㉟ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺
4/3	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/4	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/5	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/6	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/7	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/8	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/9	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/10	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/11	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/12	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/13	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/14	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/15	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/16	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/17	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/18	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/19	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/20	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/21	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/22	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/23	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/24	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/25	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/26	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/27	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/28	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/29	① 原材料の受入の確認	○	○	
4/30	① 原材料の受入の確認	○	○	

重要管理の実施記録 (記載例)

20xx年 4月	メニュー	確認	記録	特記事項
4/1	刺身、冷奴	○	○	
4/2	刺身、冷奴	○	○	
4/3	刺身、冷奴	○	○	
4/4	刺身、冷奴	○	○	
4/5	刺身、冷奴	○	○	
4/6	刺身、冷奴	○	○	
4/7	刺身、冷奴	○	○	
4/8	刺身、冷奴	○	○	
4/9	刺身、冷奴	○	○	
4/10	刺身、冷奴	○	○	
4/11	刺身、冷奴	○	○	
4/12	刺身、冷奴	○	○	
4/13	刺身、冷奴	○	○	
4/14	刺身、冷奴	○	○	
4/15	刺身、冷奴	○	○	
4/16	刺身、冷奴	○	○	
4/17	刺身、冷奴	○	○	
4/18	刺身、冷奴	○	○	
4/19	刺身、冷奴	○	○	
4/20	刺身、冷奴	○	○	
4/21	刺身、冷奴	○	○	
4/22	刺身、冷奴	○	○	
4/23	刺身、冷奴	○	○	
4/24	刺身、冷奴	○	○	
4/25	刺身、冷奴	○	○	
4/26	刺身、冷奴	○	○	
4/27	刺身、冷奴	○	○	
4/28	刺身、冷奴	○	○	
4/29	刺身、冷奴	○	○	
4/30	刺身、冷奴	○	○	

従業員教育とともに、確認、記録することを習慣づけることが大切です。

## ご相談ください みなさまの体制づくりをサポートします!

### <環境整備>

最適な洗浄剤・除菌剤、ツールの選定や供給  
洗浄・除菌マニュアル、記録書類などのご提供

### <人材教育>

従業員教育 (e-ラーニング)

### <管理ツール>

衛生点検  
環境ふき取り検査、食品検査、検便 など



衛生管理の見直しや従業員教育など、できることから準備を始めましょう!