

## 第23回事業者あり方検討部会

## 大阪府におけるHACCPの取組支援

大阪府 健康医療部 生活衛生室 食の安全推進課

1

## HACCPとは？

**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oint

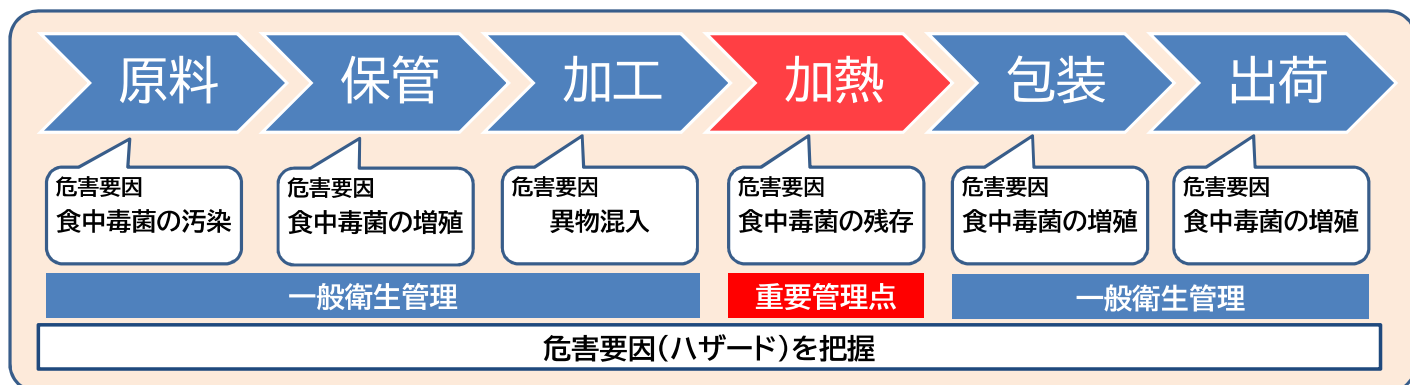
危害分析

重要管理点

原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程中で、

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や  
異物混入等の**危害要因(ハザード)**を把握

危害要因を除去・低減させるために  
**特に重要な工程を管理**



2

## HACCPに沿った衛生管理

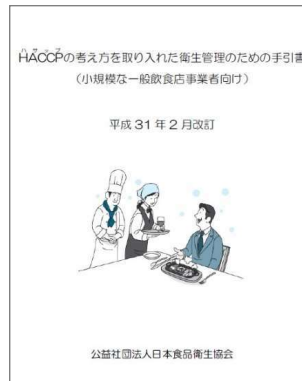
### HACCPに基づく衛生管理 対象：大規模事業者

	手順1	HACCPチームの編成
	手順2	製品説明書の作成
	手順3	製品の用途、対象消費者を確認
	手順4	製造工程図の作成
	手順5	製造工程図の現場確認
原則1	手順6	危害要因の分析
原則2	手順7	重要管理点(CCP)の決定
原則3	手順8	管理基準(CL)の設定
原則4	手順9	モニタリング方法の設定
原則5	手順10	改善措置の設定
原則6	手順11	検証方法の設定
原則7	手順12	記録と保存方法の設定

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理 対象：小規模な営業者

各業界団体が作成する手引書を参考に衛生管理を行う

#### 一般飲食店事業者向け



#### パン類製造事業者向け



3

## 「HACCPに沿った衛生管理」の実施手順

- ① 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図る
- ② 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に検証し、必要に応じてその内容を見直す

4

# 主な取組支援

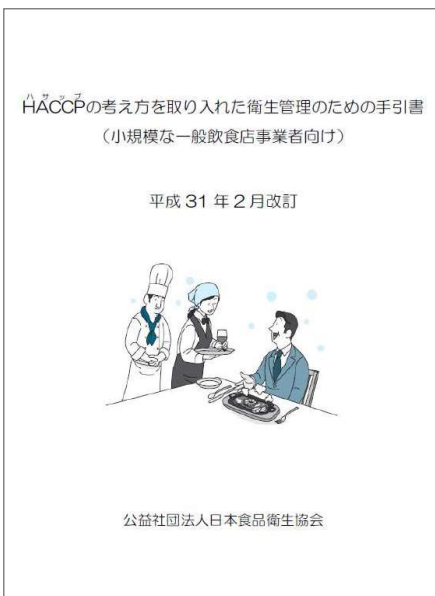
- 01 手引書・記録用紙の配布
- 02 HACCPセミナー
- 03 その他講習会(食品衛生責任者実務講習会・出前講座)
- 04 個別相談の実施
- 05 メールマガジンの配信

5

## 01 手引書・記録用紙の配布

### 一般飲食店向け手引書【詳細版】

←厚生労働省のホームページからダウンロード



### 手引書の 印刷物を配布

#### ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

- 【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したり、食品の品質が劣化したりする可能性があります。
- 【いつ】  
例) 始業前
- 【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：-15℃以下)

#### ② 重要管理ポイントのチェック方法の決定

様式：P37⑤

様式：P36②



チェック方法を決めましょう。

#### チェック方法(例)

冷蔵庫より取り出したら  
すぐに提供する、  
冷蔵庫の温度 等

て提供。  
で保管しておき、  
出して盛り付けて提



57ページ(表紙含む)

供

6

# 01 手引書・記録用紙の配布

## 衛生管理計画【様式】

別紙1

一般飲食店における衛生管理計画

一般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 確認があったとき
② 店内環境の確認(換気・消毒)	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他( )	どのように 確認があったとき
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 確認があったとき
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 確認があったとき
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 確認があったとき
④-1 従業員の健康管理等	どのように 確認があったとき	
④-2 手洗いの実施	どのように トイレの後、調理開始に入る前、盛り付けの前、作業内容変更、車両や生肉などを扱った後、缶詰を開いた後、清掃を行った後・その他( )	どのように 確認があったとき

## 実施記録【様式】

別紙2

重要管理の実施記録

年 月

一般衛生管理の実施記録

年月	① 原材料の受入の確認	② 店内環境の確認(換気・消毒)	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	確認者
1月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
2月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
3月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
4月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
5月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
6月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
7月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
8月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
9月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
10月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
11月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
12月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
13月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
14月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			
15月	良・吉		良・吉	良・吉	良・吉	良・吉	良・吉			

様式なので、必要分を印刷する必要あり

# 01 手引書・記録用紙の配布

## 一般飲食店向け食品衛生管理ファイル

# 年 食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

1. ファイルの保存期間は最後に記入してから1年以上です。
2. 保健所から求められた場合は、このファイルを提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

施設情報

店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	



衛生管理計画+1年分の記録ができるファイル

## 記録表 年 月分

責任者印

一般衛生管理の点検項目

重要管理の点検項目

記録者名

記入上の注意

- か×で記入します。
- ×の場合は、「特記事項」欄に、その理由と対応を書きます。

特記事項

下記の欄が正しく行われたか

項目	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
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												

## 02 HACCPセミナー

### 令和3年度 HACCP webセミナー

オンライン形式(録画視聴型)により実施。

#### HACCP webセミナー

	対象業種	令和3年度開催日時
第1回	一般飲食店	7月5日～7月18日
第1回再配信		8月4日～8月24日
第2回	菓子製造業	9月8日～9月28日
第3回	パン類製造業	10月27日～11月16日
第4回	惣菜製造業	1月12日～2月1日
第5回	水産物小売業	2月9日～3月1日
第6回	食肉販売業	3月9日～3月29日

これらの動画をいつでも見れるように  
令和4年度から府ホームページに常時掲載。

### 令和4年度 HACCPセミナー(集合型)

感染症対策を実施しながら集合型のセミナーを実施。

#### HACCP集合型セミナー

対象業種	令和4年度開催日時
一般飲食店	7月27日
	7月28日
集団給食	11月1日
	11月4日
菓子・パン類製造	2月21日
	2月28日

9

## 03 その他講習会:食品衛生責任者実務講習会・出前講座

### 食品衛生責任者実務講習会

#### 概要

施設の衛生管理を行う食品衛生責任者が「食品衛生に関する最新の知識」などを習得する講習会。

#### 実施方法

e-ラーニング(インターネット視聴型)により実施。

### 出前講座

業界団体等が主催する講習会への講師派遣等の実施

10

## 04 個別相談の実施・05 メールマガジンの配信

### 個別相談

手引書を理解していても、自身で衛生管理計画を作成することに迷いを感じる事業者のために、衛生管理計画や記録様式の作成方法などの相談を随時受付。

### メールマガジンの配信

HACCPに沿った衛生管理を継続的に実施してもらえよう、食の安全安心メールマガジン『食品衛生いろはの「い」』で、記録や検証等が「なぜ必要なのか」を理解してもらおうとともに、その取組の主なポイントを解説して配信。

メールマガジン登録者様

事業者の皆様、令和3年6月に「HACCPに沿った衛生管理」が完全施行されて1年以上経ちましたが、取組は順調でしょうか。

HACCPに沿った衛生管理では、日々の衛生管理の実施記録を忘れず、そして正確につけることが重要です。

衛生管理のポイントを明確にして実施記録をつけることで、食中毒発生の未然防止になります。

また、記録を確認して同じような問題やクレームが発生している場合は同一の原因が考えられるので、対応を検討します。

記録を実施することで見えてきた改善点から業務の見直しを回り、効率化につなげましょう。

○記録の主なポイント

1. 記録の媒体は制限しません。紙媒体はもちろん、専用アプリなども可能です。内容を変更したり消去した形跡が後から確認できる記録媒体を選びましょう。
2. 残した記録は定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直しましょう。
3. 記録は業界団体作成の手引書で推奨された期間（1年間など）保管しましょう。賞味期限の長い商品を取り扱う場合は、期限に応じた合理的な期間を設定しましょう。

HACCPの取組でご不明な点が多ければ、施設を管轄する保健所にご相談ください。

大阪府のホームページでは、過去に実施したHACCPセミナーの資料、動画を公開しています。「HACCPに沿った衛生管理」の取組に、是非ご活用ください。