

HACCPに沿った衛生管理の制度化

原則、すべての食品等事業者は、取り扱う食品や施設の規模に応じて、「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う必要があります。

なお、各施設における実施状況の確認は、大阪府保健所や大阪府食品衛生広域監視センターの職員による監視時や営業許可の手続きなどの際に、「衛生管理計画」や「実施記録」を確認することにより行われます。

規模や業種によってどちらかの手法に基づいて衛生管理計画を作成

HACCPに基づく衛生管理

コーデックス※1のHACCP 7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。

※1 国際的な食品規格委員会

【対象事業者】

- ◆ 大規模事業者
- ◆ と畜場
- ◆ 食鳥処理場
(認定小規模事業者を除く)



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 (※2)

多くの事業者は
こちらに該当します



（※2）小規模な営業者等（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象事業者）

- ① 併設店舗での小売販売を目的として製造・加工する事業者（例）菓子の製造直売店、食肉販売店、魚介類販売店
- ② 飲食店、喫茶店、パン（概ね5日程度の消費期限のもの）、弁当、そうざいの製造を行う事業者、調理機能を有する自動販売機
- ③ 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- ④ 食品を分割して容器包装に入れ、又は容器包装で包み小売販売する営業者（例）青果店、コーヒーの量り売り等
- ⑤ 小規模事業者（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）

<実施のための3ステップ>



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
の実施手順は裏面参照

「HACCP」(ハサップ)ってなに？

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに危害（健康被害を起こす微生物や異物など）を予測して、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視し記録することにより安全性を確保する衛生管理手法です。



工程ごとにチェックし、問題のあるものはその都度排除され、安全性の高い食品が出荷される。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施手順

事前準備

取り扱う食品や業態に応じて、各業界団体が作成した「手引書」を確認しましょう。
最新の手引書は、厚生労働省のホームページに掲載されています。

厚労省ホームページ「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」

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

※該当する手引書がない場合は、類似する業態の手引書を参考にしましょう。



HACCP 手引書



STEP 1 衛生管理計画を作成する

手引書の様式を参考にして、衛生管理計画を作成しましょう！

衛生管理計画には、「**一般衛生管理**」と「**重要管理**」の2種類があります。

※業態によっては、「一般衛生管理」のみの場合もあります。（手引書に沿って必要な計画を作成しましょう。）

衛生管理計画では何を決めるの??

「一般衛生管理」の計画では、◆施設・設備の衛生管理、◆使用水の管理、◆そ族・昆虫対策、◆廃棄物・排水の取扱い、
◆食品等の取扱い、◆食品取扱者の衛生管理 などについて、

「重要管理」の計画では、調理や製造の各工程のうち、危害の発生防止のために特に重要な工程について、

「いつ(頻度)」「どのように(方法)」「問題があった場合の対応方法」を決めて記載しましょう！

STEP 2 衛生管理計画を実行する

作成した衛生管理計画の内容に従事者全員に周知し、日々の業務の中で計画に基づいた衛生管理を実行しましょう！

STEP 3 記録・確認

手引書の様式を参考にして、毎日の衛生管理の実施状況を記録に残しましょう！

問題があったときは、その内容を記録しておきましょう。

施設の責任者は、計画通りに実施できているか、定期的に記録を確認し、同じような問題が発生している場合には、計画を見直すなどの対応を検討しましょう。

営業者が実施すべき事項（食品衛生法施行規則第66条の2第3項参照）

- ◆ **衛生管理計画を作成し、従業員への周知徹底**を図りましょう。
- ◆ 清掃・洗浄・消毒や食品の取扱い等を適切に行うための**手順書を必要に応じて作成**しましょう。
- ◆ **実施の記録**は、**1年間（賞味期限が1年以上ある場合はそれを考慮して）保存**しましょう。
- ◆ 衛生管理計画及び手順書の効果を**定期的に検証**し、必要に応じて内容を見直しましょう。



健康医療部生活衛生室食の安全推進課
〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目
TEL 06(6944)6706

HACCPに関するご質問・ご相談は最寄りの保健所まで

令和3年8月作成