

HACCP(ハサップ)に沿った 衛生管理の制度化

「食品衛生法等の一部を改正する法律」(平成30年6月13日公布)

令和3年6月1日より完全義務化。

全ての食品等事業者は、衛生管理計画を作成

HACCPに基づく衛生管理

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。

【対象事業者】

- ◆ 事業者の規模等を考慮
- ◆ 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】

- ◆ 小規模事業者(※基準については検討中)
- ◆ 店頭販売のみを目的とした事業者
例) 菓子の製造販売、食肉・魚介類販売
豆腐の製造販売など
- ◆ 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
例) 飲食店、給食施設、そうざい製造業、弁当製造業
- ◆ 一般衛生管理の対応で管理が可能な業種

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手引き

STEP 1 衛生管理計画を作成する

今まで取り組んでいる一般衛生管理に、食材や調理工程に潜む危害要因(食中毒の原因、危険な異物)を考え、危害の発生を防ぐための重要管理の注意点を決めます。

一般衛生管理のポイント

- ◆ 食材の管理
- ◆ 冷蔵庫・冷凍庫の温度管理
- ◆ 交差汚染・二次汚染の防止
(調理器具の衛生、トイレの消毒など)
- ◆ 従業員の衛生(作業着、手洗いなど)



重要管理のポイント

- ◆ 料理の温度に着目して加熱、冷却、保存の観点でメニューを3分類

危険温度帯(10~60℃)は細菌が急速に増殖
危険温度帯に食品を置かないことが重要

- ◆ 食中毒予防3原則で管理



(厚生労働省ホームページ)

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

メニューの分類、衛生管理ルールについて
具体的に考えていきましょう 裏面へ



メニューは、食品の温度変化により3つのグループに分類できます
調理マニュアルやレシピに**食中毒予防3原則**をあてはめて、**重要管理の
注意点を**決めましょう

つけない

ふやさない

やっつける

例：飲食店

※赤字が重要管理の注意点

加熱しない食品



例) サラダ

加熱して すぐ提供する食品



例) ハンバーグ

加熱と冷却を くりかえす食品



例) カレー

①野菜を洗う **つけない**

流水でしっかり洗う

②カットする

③皿に盛り付ける

**手洗い、使い捨て手袋使用
器具洗浄の徹底**

つけない

④冷蔵庫で冷やしておく

ラップして低温保管

ふやさない

①玉ねぎをカットする

②肉と混ぜてこね、成型する

③焼く

中心部までしっかり加熱

肉汁が透明になることを確認

やっつける

④皿に盛り付ける

つけない

①野菜をカットする

②肉と①を炒めて煮込む

③沸騰したらルーを入れ、煮込む

しっかり加熱

やっつける

④放冷し、冷蔵庫で保管

小分けして速やかに冷却、ふた付き容器使用

ふやさない

つけない

⑤再加熱して盛り付ける

かき混ぜながらしっかり加熱

やっつける

STEP 2 衛生管理計画を実行する

STEP 3 記録・確認する

(衛生管理記録日報の記入見本)

項 目		衛生管理の注意点・確認項目	チェック	確認者
一般衛生管理	食材	期限・保管方法	○	大阪
	冷蔵庫・冷凍庫	4℃以下・-15℃以下（始業時・終業時確認）	○	大阪
	器具・設備	破損の有無・使い分け実施・消毒実施	×	大阪
	トイレの清掃	終業時実施・使い捨て手袋使用	○	大阪
	調理従事者	嘔吐・下痢・指の傷など	○	大阪
	手洗い	厨房に入るとき、トイレの後実施 （石けん液・ペーパータオル・アルコール使用）	○	大阪
重要管理	加熱しない食品 （サラダ）	使い捨て手袋使用 提供するまで冷蔵庫保管	○	大阪
	加熱後すぐ提供する食品 （ハンバーグ）	肉汁が透明になるまで加熱	○	大阪
	加熱と冷却をくりかえす食品 （カレー）	加熱後、小分けし、速やかに冷却し、再加熱をし かりする	○	大阪

備考：ヒビが入ったグラスがあったので廃棄した。他のグラス類全て確認したが問題なかった
（10時 大阪実施）