

HACCPに沿った衛生管理の制度化

小規模な営業者等向け
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 作成

セミナーの内容

- ① HACCP（ハサップ）とは
- ② HACCPの制度化の概要
- ③ 小規模な営業者等が実施するHACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCP（ハサップ）とは

Hazard **A**nalysis（危害要因分析）

and

Critical **C**ontrol **P**oint（重要管理点）

① HACCPとは

食品における危害（ハザード）の例

- ◆ 生物的危害：食中毒菌、ウイルス
- ◆ 化学的危害：洗剤、殺菌剤
- ◆ 物理的危害：金属片、ガラス、石



**HACCPは、これらのハザードを防ぐ考え方
（＝管理方法のひとつ）です**

HACCPに沿った衛生管理による 衛生管理の「見える化」

衛生管理の「見える化」による効果

- ◆ 不良や不適切な箇所が発見でき、速やかに改善できます。
食品の安全性の向上・業務の効率化・食中毒等の食品事故発生の防止に役立ちます。
- ◆ 事故、クレームの速やかな原因究明に役立ちます。
- ◆ 衛生管理を適正に行っていることを具体的に自信もって説明できます。

HACCPの制度化の概要

食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月から、原則すべての食品等事業者は、一般的な衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理に取り組む必要があります。

② HACCPの制度化の概要

一般的な衛生管理とHACCPに沿った衛生管理

営業者が実施しなければならない公衆衛生上必要な措置

一般的な衛生管理

施設の内外の清潔保持、ネズミ及び昆虫の駆除、その他一般的な衛生管理



HACCPに沿った衛生管理

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

【小規模な営業者等の場合】
取り扱う食品の特性に応じた取組

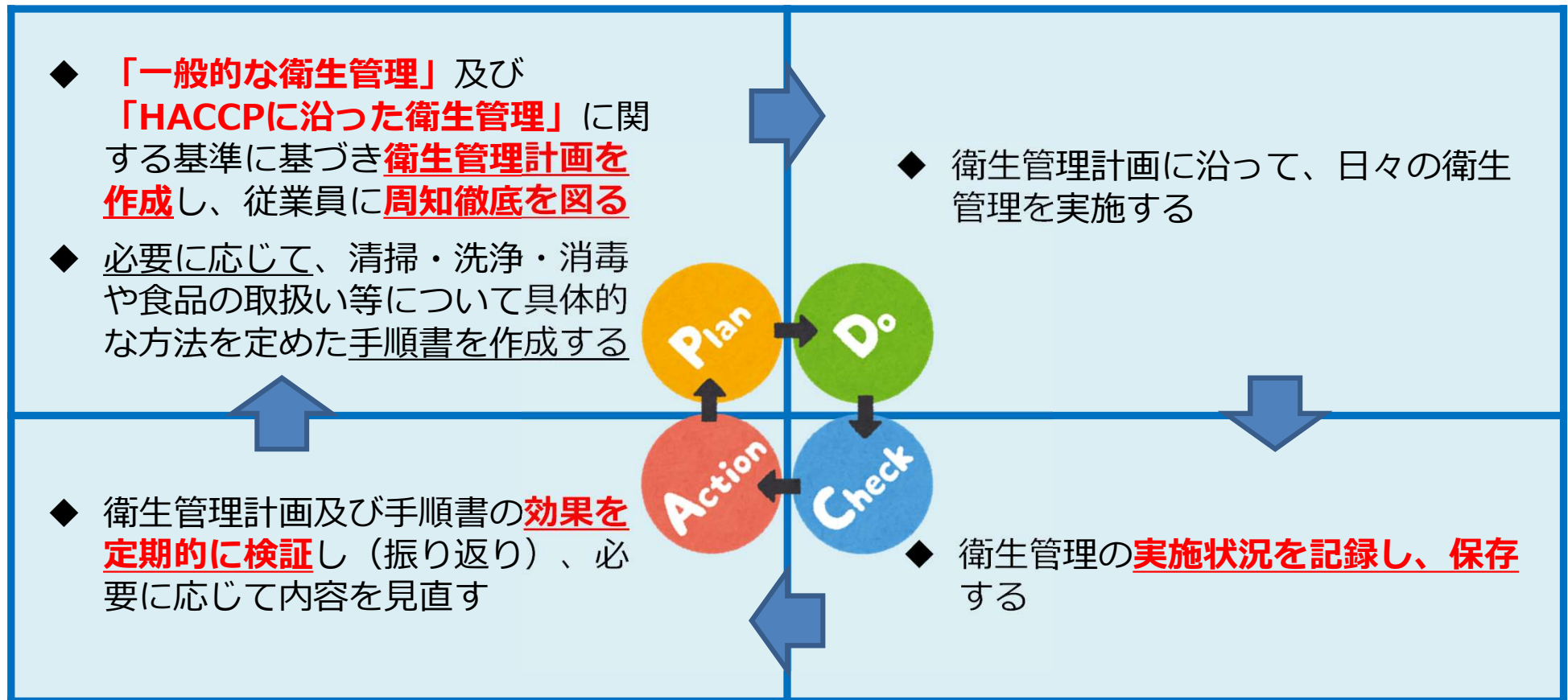
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

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

衛生管理計画の作成

② HACCPの制度化の概要

原則すべての事業者が実施すること



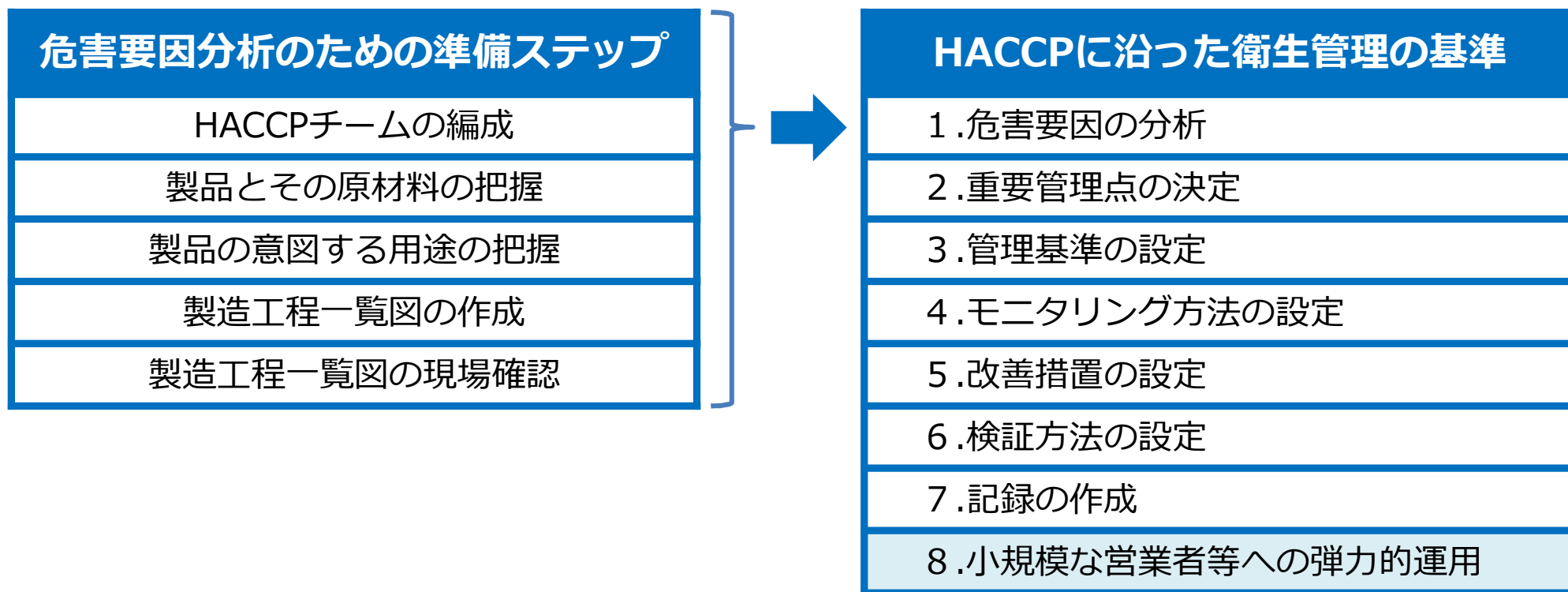
② HACCPの制度化の概要

一般的な衛生管理に関する基準

1.食品衛生責任者等の選任 食品衛生責任者の指定、責務等に関すること	8.検食の実施 大量調理施設における検食の実施に関すること
2.施設の衛生管理 施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること	9.情報の提供 健康被害（疑い）情報の保健所等への提供等に関すること
3.設備等の衛生管理 機械器具の洗浄、消毒、整備、清潔保持等に関すること	10.回収・廃棄 保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること
4.使用水等の管理 飲用に適する水を使用する場合の管理等に関すること	11.運搬 運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること
5.ねずみ及び昆虫対策 ねずみ・昆虫の駆除、防除等に関すること	12.販売 販売中の製品の温度管理等に関すること
6.廃棄物及び排水の取扱い 廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること	13.教育訓練 従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること
7.食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理 従事者の健康管理、服装、手洗い等に関すること	14.その他 仕入元・販売先等の記録の作成・保存等に関すること

② HACCPの制度化の概要

HACCPに沿った衛生管理に関する基準



※ 小規模な営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省で確認した手引書に基づいて対応することが可能

小規模な営業者等が実施する HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「HACCPに基づく衛生管理」をそのまま実施することが困難な小規模事業者等については、取り扱う食品の特性に応じた衛生管理である「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施が必要になります。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、業界団体が作成し、厚生労働省がその内容を確認した手引書で対応が可能です。

小規模な営業者等

- ◆ 食品の取扱いに直接従事する者が50人未満の製造・加工等の事業場
- ◆ 食品を製造し、又は加工する営業者であって、食品を製造し、又は加工する施設に併設され、又は隣接した店舗においてその施設で製造し、又は加工した食品の全部または大部分を小売販売するもの
- ◆ 飲食店営業又は喫茶店営業を行う者その他の食品を調理する営業者
- ◆ 容器包装に入れられ、又は容器包装に包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- ◆ 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

③ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

厚生労働省が内容を確認した手引書

厚生労働省 Ministry of Health, Labour and Welfare

文字サイズの変更 標準 大 特大 検索

御意見募集やパブリックコメントはこちら [国民参加の場](#)

テーマ別に探す 報道・広報 政策について 厚生労働省について 統計情報・白書 所管の法令等 申請・募集・情報公開

ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > HACCP(ハサップ) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

[五十音順検索はこちら](#)

【小規模な一般飲食店：詳細版】 [2,538KB]	【小規模な一般飲食店：概要版】 [1,573KB]	【食品添加物製造(50名未満)】 [6,155KB]	【食品添加物製造(ガス充填)】 [1,592KB]
【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年9月9日	【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2019年9月9日	【公表日】2017年10月4日 【改訂日】2001年6月05日	【公表日】2019年3月28日 【改訂日】2001年6月05日

手引書の構成

- 対象業種・業態、食品又は食品群
 - 対象となる施設の規模、従業員数
 - 対象食品、食品群の詳細説明・工程
 - ✓ 製品説明書、製造工程図
 - 団体がまとめた危害要因分析の内容
 - ✓ 危害要因分析の結果、CCPによる衛生管理が不要と判断される場合はその理由
 - 衛生管理計画の様式と記載例
 - 記録の様式と記載例
 - 手順書
 - ✓ 一般衛生管理の項目
(例：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、回収・廃棄、検食の実施（弁当屋、仕出し屋、給食施設等の場合）、情報の提供、食品取扱者の衛生管理・教育訓練)
 - ✓ 重点的に管理する項目
 - 振り返り
 - 記録の保存期間
- 等

小規模な営業者等が実施すること

手引書を参考にして、次の①～⑥の内容を実施しましょう。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解する。
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備する。
- ③ 衛生管理計画と手順書の内容を従業員に周知する。
- ④ 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録する。
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存する。
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す。

**HACCPで衛生管理の見える化
に取り組みましょう！**

食の安全推進課からの
お知らせ

準備できていますか？

令和4年4月から
原料原産地の
表示が必要です！