

## HACCPの制度化

	対象事業者	考え方
「HACCPに基づく衛生管理」	事業者の規模等を考慮 と畜場、食肉処理場等	食品等事業者自らが、各々の製品の特性や施設の状況に応じた危害要因分析や、重要管理点の特定等のコーデックスHACCPの7原則（12手順）を実践し、その内容を踏まえた上で、衛生管理計画を作成する。
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」	上記以外の事業者 小規模事業者、飲食業、販売業等	食品等事業者団体が作成する手引書も参考にしながら、一般衛生管理を基本とし、必要に応じて重要管理点を設けて管理する、HACCPの考え方に基づく衛生管理を行う。

## 具体的な枠組み

### 衛生管理計画の策定

- ・ 製品の範囲
- ・ 一般衛生管理（施設・設備・器具、食品取扱者等）
- ・ HACCPによる衛生管理

「HACCPに基づく衛生管理」

**コーデックスの7原則  
と畜場、食肉処理場**

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

**食品や業態などの特性に応じ、多様な  
対応を想定**

**小規模事業者、飲食業、販売業など**

## 衛生管理計画策定への支援体制

### 【食品事業者】

#### 衛生管理計画の策定

- ・ 製品の範囲
- ・ 一般衛生管理
- ・ HACCPによる衛生管理

### 【厚生労働省】

手引書・ガイドライン作成業界団体の手引書作成への支援

### 【業界団体】

個別の業態、食品に応じた手引書作成

### 【県・保健所】

実地で個別支援

## HACCP制度化への対応

### 「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」

・事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、各食品等事業者団体が手引書を作成。

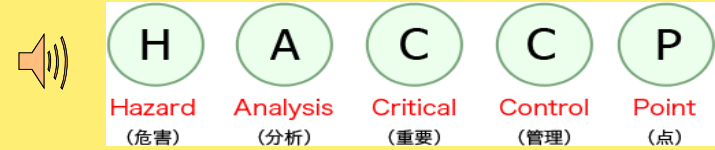
・「食品衛生管理に関する技術検討会」で助言、確認を行い、順次、公表。

例) 小規模な飲食店事業者向け HACCPの考え方に基づく衛生管理のための手引書（公益社団法人 日本食品衛生協会）

## 食品等事業者団体が作成した業種別手引書



## HACCP (ハサップ) ?



### 危害分析・重要管理点方式

- ・ 衛生管理の重要工程を探す (= 危害分析)
- ・ 重要工程を連続的に管理、記録する

危害を未然に防止する

## 危害とは？

→ 健康被害を生じるおそれのある要因

生物学的危害	食中毒菌など
化学的有害	洗剤や農薬などの化学物質
物理的有害	金属片や石などの 硬質異物

「虫や髪」などの異物は、どうなる？

## 危害を防げば、苦情なし？

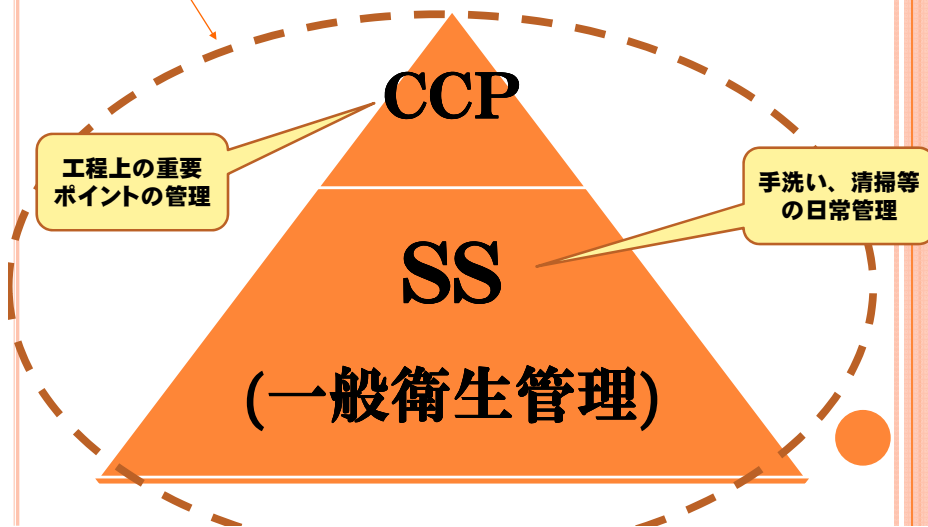
いいえ。

苦情原因の上位は、髪、虫、包装材などの軟質異物です。

HACCP 単独では、苦情や食品事故はなくなりません。

まずは、衛生管理の基礎固めが必要です。

## HACCPの土台は一般衛生管理



## 一般衛生管理 なぜ重要？

◆ **原材料**に危害要因が存在すると作業環境を汚染する  
製造加工処理で確実に危害除去できないことがある。

◆ **作業環境**が不衛生だと食品を二次汚染しやすい(殺菌後の再汚染も)  
冷蔵等の低温環境不備で、微生物増殖も

## 食品からの 確実な危害要因除去には

○ **まずは、一般衛生管理 (SS) を実行**

- ・ 危害要因の少ない**原材料**の使用
- ・ 危害要因のない**環境**で、食品の汚染防止
- ・ 危害要因を増やさない**温度環境**

HACCPシステムの適用

危害要因を食品から確実に減少・除去

## 食品衛生7S

食品7Sは、HACCPの土台となる一般衛生管理に連動した活動。

<5S>

- 整理 (Seiri) 、 整頓 (Seiton) 、 清掃 (Seisou) 、 清潔 (Seiketsu) 、 躰 (Shitsuke)

<7S>

- 5S + 洗浄 (Senjou) + 殺菌 (Sakkin)

食品衛生7Sにもとづく活動を行えば、「微生物レベルの清潔」という目的を達成できる。また、異物混入防止にも効果を発揮。

## 食品衛生7S

- 整理 (Seiri) : 要るものと要らないものを区別し、要らないものを処分します。
- 整頓 (Seiton) : 必要なものを、どこに、どのように、どのくらいの量を保管するかを決定します。
- 清掃 (Seisou) : ゴミやほこり、製品残さなどを取り除きます。
- 清潔 (Seiketsu) : 整理、整頓、清掃がなされて、きれいな状態を保ちます。
- 躰 (Shitsuke) : 手順やルールを定めて、決められたとおりに実施することを習慣化します。

## 食品衛生7S

- 洗浄 (Senjou) : 水、湯、洗剤などを用いて、機械・設備などの汚れを洗い清めること
- 殺菌 (Sakkin) : 微生物を死滅・減少・除去させたり、増殖させないようにすること。

## HACCPは 全く新しいコトなの？

- ・ **全く新しいコトではありません。**

これまでも「重要な工程」をチェックし、事故防止の対応をしてきたはず。

経験・  
ノウハウ

これまでの活動を、HACCPという基準で再整理し、『見える化』することです

「つけない・ふやさない  
・ やっつける」等

## 「見える化」ってどういうこと？

- ① 衛生管理計画の作成  
現在の衛生管理と注意点を明確化  
(仕入検品、冷蔵、加熱、健康管理、洗浄・消毒)
- ② 実施
- ③ 記録・確認  
何を、いつ、誰が、どのように

## 「見える化」は、外部への説明用？

- ・自分たちが行っている原料チェック、製造方法、安全確保の取組を目に見える形にする。

- ・単に「何をするのか」ではなく「なぜ行うのか」を認識することで



**従業員の意識・モチベーションの向上**

## HACCPは、非効率？

- ・短期的には、記録・教育で、効率低下
- ・長期的には、ゾーニングや動線の見直し、不良品発生低下、何よりも**従業員の意識の向上**等により、**効率UP**が見込まれます。

### HACCPの第一歩 見える化

#### 日常作業、手順のビジュアル化

- ・分かりやすい  
(基準が明確、バラツキが減少)
- ・作業場所に掲示  
→定着(習慣化)しやすい
- ・目的明示で 意識した行動に

## HACCP導入に向けて

(苦情の発生源、品質管理の重要点、衛生管理等)

**ポイントを絞って**

**手順のビジュアル化(マニュアル化)**

**→共有**

**→記録する習慣づけ**

**※ムリ、ムダ、ムラは、脱落(三日坊主)の危険あり。→できることから少しずつ!!**

## 従業員の教育

- いかにすぐれた衛生管理計画を策定しても、期待した通りの成果を出せるかは、それらを運用する人（従業員）に掛かっています。
- せっかく作ったルールも、守らなければ何の意味もありません。
- 「なぜ、そのルールが定められているのか?」、  
「ルールを守らなければ、どのような不具合が発生するのか?」ということ、従業員全員に、十分教育し、理解してもらうことが重要。

HACCP の考え方に基づく衛生管理とは、食中毒予防の三原則を基本に、今取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する、この一連の作業のことです。従って、これまでとは全く異なる対応ではありません。計画や記録により、衛生管理を「見える化」することです。

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書  
(小規模な一般飲食店事業者向け)」  
公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋

## Ⅱ. 小規模な一般飲食店における衛生管理

### 1. 実施すること

この衛生管理は小規模な一般飲食店（従業員数が数名程度）事業者を対象とした HACCP の考え方に基づく衛生管理です。

- (1) 衛生管理計画の策定
- (2) 計画に基づく実施
- (3) 確認・記録

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書  
(小規模な一般飲食店事業者向け)」  
公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋

### (1) 衛生管理計画の策定

一般飲食店事業者における衛生管理計画は次の2つから構成されます。

#### ➤ 一般的衛生管理のポイント（どの食品についても行うべき共通事項）

次の項目ごとに対応を記載していきましょう。

- |                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| ① 原材料の受入の確認      | ③-3 トイレの洗浄・消毒            |
| ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認   | ④-1 従業員の健康管理・衛生的作業着の着用など |
| ③-1 交差汚染・二次汚染の防止 | ④-2 衛生的な手洗いの実施           |
| ③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 |                          |

### 一般的衛生管理のポイント

次の様式に記載している項目について、「なぜ管理が必要なのか」理解し、「いつ」、「どのように」管理し、「問題があったときはどうするか」の対応を考えて記載しましょう。

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書  
(小規模な一般飲食店事業者向け)」  
公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋

難しく考えなくて、普段から  
行っていることを思い出して  
書いてみましょう！

一般的衛生管理のポイント		
①	原材料の 受入の確認	いつ <b>原材料の納入時</b> 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 <b>始業前</b> 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
③-1	交差汚染・ 二次汚染の 防止	いつ <b>作業中</b> 始業前・業務終了後・その他（ ）
		どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する
		問題が あったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書  
(小規模な一般飲食店事業者向け)」  
公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋

### 重要管理のポイント（食品の調理方法にあわせて行うべき事項）

次のグループにメニューを分類し、それぞれのチェック方法を決めましょう。

- 第1 グループ：非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）
- 第2 グループ：加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）、  
（加熱した後、高温保管を含む）
- 第3 グループ：加熱後冷却し再加熱するもの、または、加熱後冷却するもの

#### 重要管理のポイント

調理中の加熱、冷却、保存などの温度帯に着目して、メニューを3つのグループに分類しましょう。分類したら、それぞれのチェック方法を決めましょう。

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書  
(小規模な一般飲食店事業者向け)」  
公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋

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ずぐに提供する
加熱するもの (冷蔵品を加 熱し、熱いま ま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見 た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見た目判 断する

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書  
(小規模な一般飲食店事業者向け)」  
公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋

#### (2) 計画に基づく実施

決めた計画に従って、日々の衛生管理を確実に行っていきます。実施する手順は  
後述の手順書（P47～）を参考にしてください。

#### (3) 確認・記録

1日の最後に実施の結果を記録しましょう。また、問題があった場合にはその内  
容を記録用紙に書き留めておきましょう。

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書  
(小規模な一般飲食店事業者向け)」  
公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋

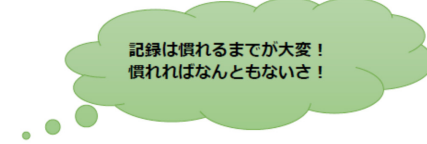
○ (2) 計画に基づく実施

決めた計画に従って、日々の衛生管理を確実にやっていきます。

(3) 確認・記録

1日の最後に実施の結果を記録しましょう。また、問題があった場合にはその内容を記録用紙に書き留めておきましょう。

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」 公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋



20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録 (記載例)							特記事項	確認者
① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫(℃)	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 手洗の実施	日々チェック			
1日	良(○) 否	4. -16	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	尾子	4/1朝 小麦粉の包装が1袋破れていたため返品。手洗、再検品	
2日	良(○) 否	4. -22	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	尾子	4/2夕方、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗いをさせた	

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」 公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋

20xx年 4月		重要管理の実施記録 (記載例)					日々チェック	特記事項	確認者
非加熱のもの(冷蔵品を冷たいまま提供)	加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	(加熱した後、高温保管)	加熱後冷却し、再加熱するもの	(加熱後、冷却するもの)					
メニユー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ				
1日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	尾子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとフレームがあった。調理したB君に確認したところ、患っていたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。		
2日	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	良(○) 否	尾子			

「HACCPハサップの考え方に基づく衛生管理のための手引書(小規模な一般飲食店事業者向け)」 公益社団法人日本食品衛生協会 から抜粋

大量調理施設衛生管理マニュアルは、集団給食施設等における食中毒を予防するためにHACCPの概念に基づき、調理過程における重要管理事項を示したものとなります。

現在、本マニュアルを実施されておられる施設は引き続きこれまで同様の対応をお願いいたします。



お疲れさまです。  
ご清聴 ありがとうございます

