

HACCPに沿った衛生管理の制度化について ～事業者の方に対応していただくこと（パン類製造業）～

食品衛生法が改正され、令和3年6月1日から原則全ての食品等事業者に「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」が義務づけられることとなりました。

「HACCPに沿った衛生管理」とは、普段お店で実施している原材料の管理、調理上注意していること、清掃の方法等を整理して**衛生管理計画を作成**し、この計画に沿って営業した結果を記録し、記録を振り返ることで、より良い衛生管理を行うことです。

同封している、事業者団体が作成した手引書（パン類製造業）を参考に、次の手順で計画の作成、実施、記録を行うことにより、法改正に対応することができます。

1. 衛生管理計画を作成してください。 * 普段お店で実施していることを思い出して！

(1) 一般衛生管理計画：どのお店でも共通の項目

- ① 同封している手引書 **3ページ**（小規模事業者用）もしくは **8ページ**（中規模以上の業者用）を開く。
- ② 2ページ上部（小規模事業者用）もしくは6ページ（中規模以上の業者用）の記載例を参考に「原材料の受入れ」～「トイレの清掃」（小規模事業者用）もしくは「食品取扱者の教育」（中規模以上の業者用）まで記入。

一般衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた
	原材料の受入れ				
	冷蔵庫、冷凍庫の温度				

(2) HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理

- ① 同封している手引書 **3ページ**（小規模事業者用）もしくは **9ページ**（中規模以上の業者用）を開く。
- ② 2ページ下部（小規模事業者用）もしくは7ページ（中規模以上の業者用）の記載例を参考に「アレルギー対策」～「有害微生物対策」まで記入。
* 不必要な欄は斜線で消す。

HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題が起きた
アレルギー	機械、器具の洗浄				
..	戻し生地取扱				

(3) 欄外に作成者の氏名と作成日を記入（作成者：〇〇〇、作成日：令和〇年〇月〇日）。

2. 作成した衛生管理計画の内容を従業員に周知してください。

3. 営業日は、この衛生管理計画のとおり実施し、その記録をつけてください。

- (1) 同封している手引書 **5ページ**（小規模事業者用）もしくは **10～12ページ**（中規模以上の業者用）をコピーして、記録用紙として使用する。
* 小規模事業者は4ページを参考に記録してください。
- (2) 記録をつけ終わったものは責任者が確認を行い、「責任者」の欄にサインする。
* 計画の内容と合致していれば、各自で作成・使用している既存の記録用紙を使っても構いません。

4. 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画の内容を見直してください。

- * 記録はおおむね **1年間（もしくは賞味期限+1ヶ月）保存**してください。
- * 記録をつけることが目的ではなく、記録内容を振り返ることが重要です。

→裏に続く

☆「HACCPに沿った衛生管理」で必要とされる衛生管理計画の作成を通じて、普段お店で実施している衛生管理を整理し、見直すことができます。問題があった場合は適宜、衛生管理計画をより良く変えていきましょう。

☆同封している手引書は、事業者団体が飲食店で一般的に実施する衛生管理について取りまとめた作成した計画や記録用紙を、厚生労働省が確認したものです。あくまでも一例ですので、各自で不足している部分は書き足し、また、不必要な部分は消して、お店に合った計画を作成してください。

☆なお、同封している手引書は「様式及び記入例」です。詳しい内容を知りたい方は、以下の参考資料を参照してください。

(参考資料)

・HACCPの考え方を取り入れたパン類の製造における食品衛生管理の手引書（全72ページ）

☆「様式及び記入例」の各項目、食中毒、アレルギー等について詳しく解説してあります。



・HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた食品衛生管理の手引き [飲食店編]（全36ページ）

☆HACCPの考え方や食中毒について、わかりやすく解説されています。

