

# H A C C P 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（菓子製造業）～

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は「H A C C P（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。

「H A C C P 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（小規模な菓子製造業者向け）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) 製造する菓子の分類

同封している手引書 **3 ページ**（製造・店舗販売一体型）もしくは **9 ページ**（製造単独型）の「I. 製造する菓子の分類区分及び製品名」を参考に、**別紙-1**にお店で製造している菓子名を分類し、記入する。

製法分類区分	包装区分	製品名	
		通年製造	季節製造（〇月～〇月）
①生地調整で加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		

- 第1分類：流し菓子、あめ類（キャラメル、ドロップ）、ゼリー類、チューインガム等
- 第2分類：蒸し菓子、オーブン焼き菓子、油菓類、砂糖漬け菓子、バターケーキ類、自家製あん等
- 第3分類：もち菓子、スポンジケーキ類、パイ菓子、シュー菓子、米菓等
- 第4分類：缶入りようかん等
- 第5分類：おかもの、打ち菓子、押し菓子、掛け菓子、平鍋焼き菓子、チョコレート等

### (2) 一般衛生管理について：どのお店でも共通の項目

同封している手引書 **3～8 ページ**（製造・店舗販売一体型）もしくは **9～13 ページ**（製造単独型）の「1. 設備、機械、器具及び従事者の衛生管理」「2. 原材料、商品及び資材受入れにあたっての衛生管理」「4. 菓子の販売に係る衛生管理」をよく読み、 unnecessaryな部分は横線を引いて消す。

### (3) 重要管理について：メニューごとに異なる項目

同封している手引書 **6～7 ページ**（製造・店舗販売一体型）もしくは **12～13 ページ**（製造単独型）の「3. 製品製造・保管の衛生管理」をよく読み、 unnecessaryな部分は横線を引いて消す。

### (4) 同封している手引書 **3 ページ**（製造・店舗販売一体型）もしくは **9 ページ**（製造単独型）の上部に製造事業者名、製造所名、作成日、食品衛生責任者名を記入する。

菓子製造業における衛生管理計画（例示）

下線部には製造事業者名を記載する  
 株式会社 ◇◇製菓  
 (菓匠 △△堂本舗)

製造所名を記載する（菓子を製造している製造所が複数ある場合には、製造所ごとに作成する）

当初の作成年月日と直近の改正年月日を併せ記入する  
 △△年△月△日改正

○○年○月○日作成  
 ○○年○月○日改正

製造所名：○○工場（製造所）

食品衛生責任者名： \_\_\_\_\_

**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 **20～21ページ** (製造・店舗販売一体型) もしくは **20ページ** (製造単独型) をコピーして、記録用紙として使用する。

\* 18～19ページを参考に記録してください。

(2) 週に一度、責任者が確認を行い、「確認者」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。

☆「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菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書 (全50ページ)

☆各分類の製品ごとに、危害分析や防止措置が詳しく解説されています。

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書

平成31年2月8日

・ 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。

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]

