

# 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（飲食店営業）～

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「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（小規模な一般飲食店事業者向け）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) 一般衛生管理のポイント：どのお店でも共通の項目

- ① 同封している手引書 **8ページ** を開く。
- ② 6ページの記載例を参考に「①原材料の受入の確認」～「④-2手洗いの実施」まで記入。

| 一般的衛生管理のポイント |           |                   |
|--------------|-----------|-------------------|
| ①            | 原材料の受入の確認 | いつ 原材料の納入時・その他（ ） |
|              |           | どのように             |
|              |           | 問題があったとき          |

(2) 重要管理のポイント：メニューごとに異なる項目

- ① 同封している手引書 **9ページ** を開く。
- ② 7ページの記載例を参考に、お店で提供しているメニューを5つに分類（「非加熱のもの」等）。
- ③ チェック方法を記入。

| 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<br>(冷蔵品を冷たいまま提供) |      |        |
|                         |      |        |
|                         |      |        |

(3) 一番下にある「作成者サイン」「作成した日」の欄に氏名と日付を記入。

|        |       |   |   |   |
|--------|-------|---|---|---|
| 作成者サイン | 作成した日 | 年 | 月 | 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 **12～15ページ** をコピーして、記録用紙として使用する。  
\* 10～11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)

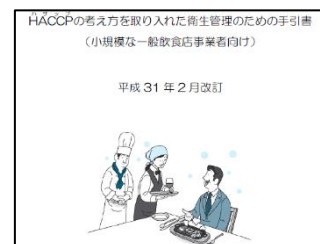
- ・ HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）【概要版】（全23ページ）

☆「様式及び記入例」の各項目について解説してあります。



- ・ HACCPの考え方を取り入れた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）【詳細版】（全57ページ）

☆【概要版】より詳細に解説されています。



- ・ 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〕（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。

