

# 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（そうざい製造業）～

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「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（小規模なそうざい製造）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 **4 ページ** を開く。
- ② 2 ページの記載例を参考に「原材料の受入確認」～「手洗いの実施」まで記入。

一般衛生管理のポイント		
原材料の受入確認	担当部署	いつ
		どのように
		問題があった時
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部署	いつ

(2) 管理が必要な重要ポイント：メニューごとに異なる項目

- ① 同封している手引書 **5 ページ** を開く。
- ② 「製品の分類」の表について、現在製造している製品に当てはまる「該当」欄に○を記入。右側の「重要ポイント」に記載されている重要ポイントの番号を確認。
- ③ 3 ページの記載例を参考に、「工程管理の重要ポイント」の必要な欄を記入。不必要な欄は斜線で消す。

管理が必要な重要ポイント

製品の分類	状況	該当	重要
1) 加熱しない惣菜	原材料を殺菌している製品	金属検出器にて検査する製品	重要0
		金属検出器にて検査しない製品	重要0
	原材料を殺菌していない製品	金属検出器にて検査する製品	重要0
		金属検出器にて検査しない製品	重要0
2) 加熱後に包装する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要0
	金属検出器にて検査しない製品		重要0
3) 包装後に加熱する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要0
	金属検出器にて検査しない製品		重要0

工程管理の重要ポイント

重要01 原材料の殺菌方法	担当部署	いつ
		どのように

(3) **4 ページ** 上にある「作成日」「承認者」の欄に日付と氏名を記入。

衛生管理計画を一覧にする場合の様式例です。  
一般衛生管理と工程管理の各ポイントについて、担当部署とその手順をまとめることができます。  
承認者：記入された手順が適切かを確認し、採用することを決定した者が押印します。

作成日

承認者

## 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 **11～23 ページ** をコピーして、記録用紙として使用する。  
\* 6～10 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、「検証者」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。

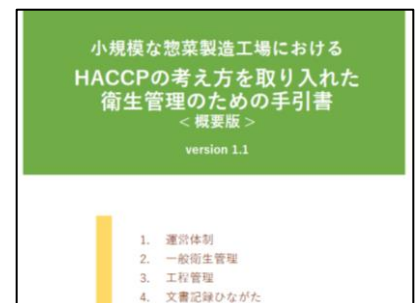
☆同封している手引書は、事業者団体が飲食店で一般的に実施する衛生管理について取りまとめた作成した計画や記録用紙を、厚生労働省が確認したものです。あくまでも一例ですので、各自で不足している部分は書き足し、また、不必要な部分は消して、お店に合った計画を作成してください。

☆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)

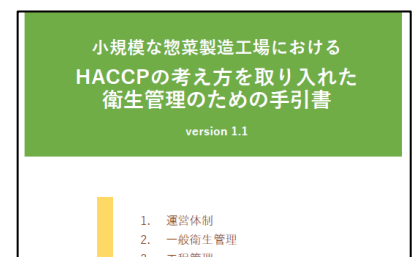
- ・小規模な惣菜 製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書<概要版> (全74ページ)

☆「様式及び記入例」の各項目について解説してあります。



- ・小規模な惣菜 製造工場におけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書 (全86ページ)

☆<概要版>より、施設の衛生管理や食品取扱者への教育訓練等について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。

