



# たべもの安心ねット 第87号

(令和3年6月発行)

東京都多摩立川保健所 食品衛生担当  
電話：042-524-5171 FAX：042-528-2777

ホームページもご利用を！  
多摩立川保健所

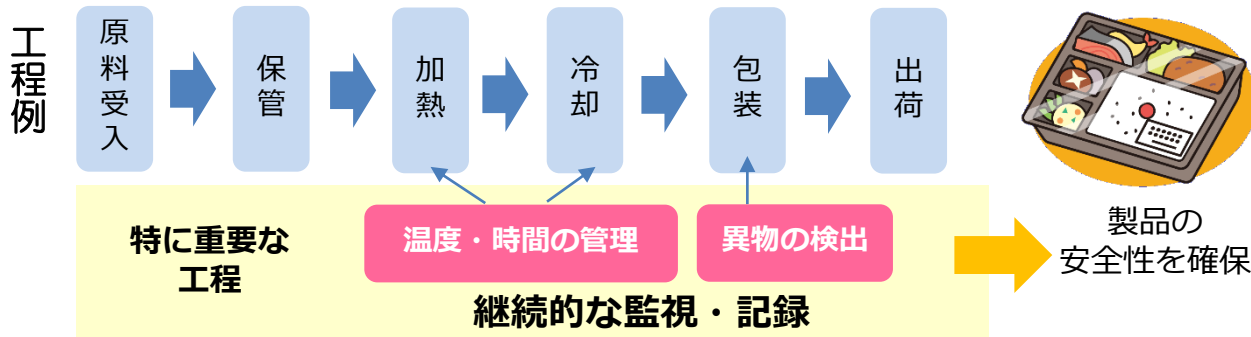
## 「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」がスタート！

我が国の食をとりまく環境変化や国際化等に対応し、食の安全を確保するため、平成30年に食品衛生法が改正されました。

この改正により、**令和3年6月1日**から、原則すべての食品等事業者は「**HACCPに沿った衛生管理**」を行うことが義務となりました。

### HACCPとは？

食品を取り扱う全ての工程ごとに、食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因を把握し、これらを除去、低減させるために特に重要な工程を管理することで、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。



製造工程を継続的に監視し、記録を残すことで問題のある製品の出荷を未然に防ぐことができます。また、事故が発生した場合も、速やかに原因を特定して対応することができます。

### HACCP導入のメリット（厚生労働省HPより抜粋）

- 社員の衛生管理に対する意識が向上した。
- 品質のバラつきが少なくなり、クレームやロス率が減った。
- 工程ごとに確認すべきことが明確になった。
- 従業員のモチベーションが上がり、現場の雰囲気よくなった。



## HACCPに沿った衛生管理って？

以下の2種類があります。施設の規模などに応じてどちらかを選択し、実施します。

### HACCPに基づく衛生管理

対象：大規模な食品製造事業者、と畜場、食肉処理場  
方法：HACCPの原則に基づいて行う衛生管理

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

対象：小規模な営業者等（飲食店など）  
方法：各事業者団体が作成した手引書を参考に行う衛生管理

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の取り組み例についてご紹介します！

裏面へ！



## 【飲食店営業の例】

### ① 衛生管理計画の作成



衛生管理計画とは、**お店で行うべき衛生管理を文書化したものです。**

業界団体の作成した手引書等を参考に下記の内容について、「いつ」、「どのように」管理し、「問題があった時どうするか」について、お店の対応を記載します。

#### 一般衛生管理

施設を運営するための一般的な衛生管理について規定

- ・ 原材料の受入確認
- ・ 冷蔵庫の温度管理
- ・ 交差汚染、二次汚染の防止
- ・ 従業員の健康管理 など

#### 【例】

冷蔵庫は始業前に、温度計で10℃以下であることを確認！



#### 重要管理

調理方法に応じて食品を分類、チェック方法を規定

- ・ 非加熱のもの
- ・ 加熱するもの
- ・ 加熱後冷却し再加熱するもの
- ・ 加熱後冷却するもの

#### 【例】

メンチカツは、油の温度、油に入れる量、揚げる時間、揚げあがりの見た目で確認！



### ② 計画通りに衛生管理を実施



「衛生管理計画」で決めたとおりに衛生管理を実施します。計画の内容は従業員に周知し、同じレベルの衛生管理が出来るようにします。

### ③ 実施結果を記録・保存



実施した衛生管理について記録します。問題があったときは、その内容を特記事項等に記載して、適切に対応したことが分かるようにします。

### ④ 計画の見直し

定期的に記録の確認などを行い、クレームや衛生上気が付いたことなどがあれば、対応を検討します。必要に応じて衛生管理計画を修正し、より良い衛生管理を実施できるようにしていきます。



## HACCPに関する詳しい情報はこちらからもご覧いただけます

○厚生労働省ホームページ HACCP

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)



○東京都福祉保健局 食品衛生の窓 「HACCPに沿った衛生管理の制度化」

<https://www.fukushihoken.metro.tokyo.lg.jp/shokuhin/kaisei/haccp.html>

