

HACCP業種別説明会

宇都宮市保健所 生活衛生課
食品衛生グループ

1. 改正食品衛生法の概要

2. 衛生管理計画の作成について

3. その他

食品衛生法の一部を改正する法律の概要

【概要】

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報
の収集
4. 国際整合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し, 営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件
化, 自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

施行日はいつ??

【概要】

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
2. HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理の制度化
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
5. 営業許可制度の見直し, 営業届出制度の創設
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他(乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化, 自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等)

R1年

R2年
6月

R3年
6月

食の安全とHACCP(ハサップ)

1. HACCP(ハサップ)とは

Hazard・・・危害要因

Analysis・・・分析

Critical・・・重要

Control・・・管理

Point・・・点

それぞれの頭文字

原材料の受入れから最終製品
が出荷されるまでの各工程に
おいて発生しうる生物的・科学
的・物理的危険要因をあらかじめ
分析し、特に重要な工程を
継続的に管理・記録すること



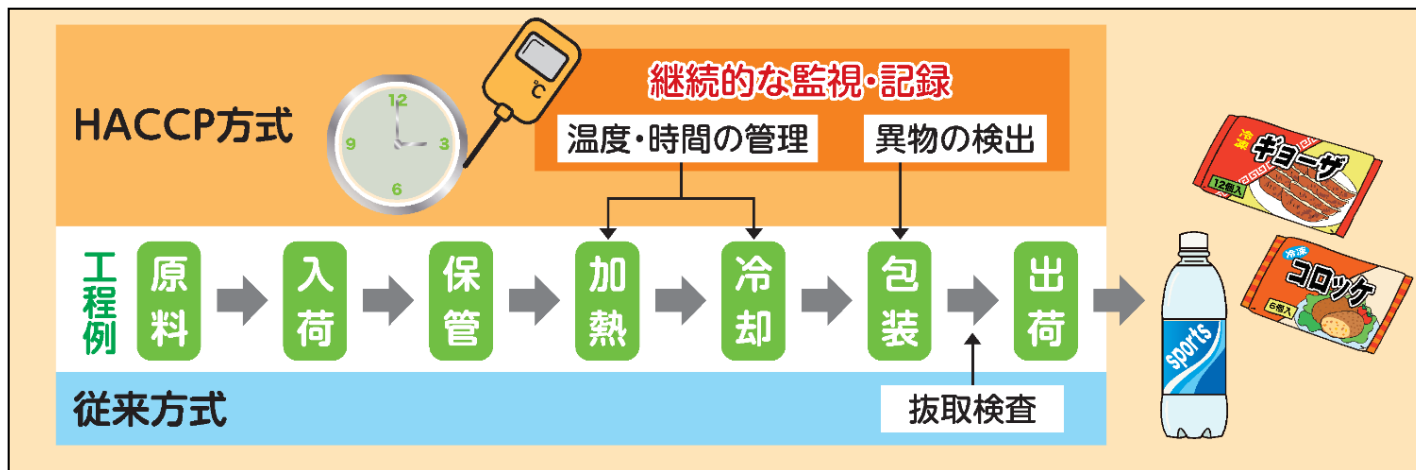
日本のHACCPの歩み

1993年 コーデックス委員会において、HACCPのガイドラインが発表。
(各国において、HACCPに基づいた衛生管理が進められるようになる)

1996年 「総合衛生管理製造過程」の承認がスタート。
対象食品：乳・乳製品，食肉製品，容器包装詰加圧加熱殺菌食品（いわゆるレトルト食品），魚肉ねり製品，清涼飲料水

2014年 ガイドラインが改正され，衛生管理の手法にHACCP型が導入

2018年 食品衛生法が改正され，原則として全ての食品事業者に「HACCPに沿った衛生管理」が制度化（義務化）



HACCPに沿った衛生管理の制度化

HACCPに基づく衛生管理

原則として、すべての食品等事業者に、

一般衛生管理に加え、HACCPに沿った衛生管理の実施を求める。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

ただし、規模や業種等を考慮

した一定の営業者については、取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とする。

対象となる事業者は？

【事業者の一例】

- ・小規模な製造、加工業者
(食品に携わる従事者が50人未満の事業者)
- ・併設された店舗で小売販売のみを目的とした製造、加工業者
- ・提供する食品の種類が多く、変更が頻繁な飲食店等

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

各業界団体が作成する手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

- ◆小規模な一般飲食店向けの手引書
- ◆小規模な惣菜製造工場における手引書
- ◆菓子製造業における手引書 など



各事業者の実情に応じた管理と、製造品目に応じた注意点を衛生管理計画として明確化し、実施、確認、記録をするもの。



今までの衛生管理と異なるものではなく、計画や記録により、衛生管理を「見える化」するもの。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

具体的には・・・

① 衛生管理計画の作成

事業者の実情に応じ，衛生管理計画を作成
(一般衛生管理，製造に係る重要管理)



② 計画に基づく実施

①で決めた計画に従い，日々の衛生管理を実行



③ 確認・記録

実施したことを記録し，特記すべき事項があった場合はその内容を具体的に記録しておく

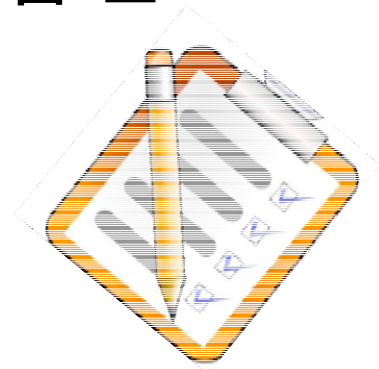


④ 振り返りと見直し



① 衛生管理計画（一般衛生管理）

- ◆ 原材料の受け入れ
- ◆ 原材料等の保管方法
- ◆ 冷蔵庫等の保管温度確認
- ◆ トイレの管理
- ◆ 器具等の衛生管理
- ◆ 従事者の衛生管理
- ◆ 使用水の管理
- ◆ 衛生害虫対策
- ◆ 衛生的な手洗い



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

① 衛生管理計画（一般衛生管理の例）

別紙 1

一般飲食店における衛生管理計画

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	庫内温度の確認 （冷蔵庫・冷凍庫）	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
③-2	器具等の洗淨・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他（ ）
		どのように
		問題があったとき
		いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他（ ）

① 衛生管理計画（重要管理のポイント）

- ◆ 加熱しないまま提供
- ◆ 加熱して提供
- ◆ 加熱後冷却して再加熱，又は加熱後冷却して提供



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

① 衛生管理計画（製造に係る重要管理の例）

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（冷蔵品を冷たいまま提供）		
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）		
（加熱した後、高温保		

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

② 計画に基づく実施

③ 確認・記録の例

20xx年4月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）								確認者
分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック	特記事項	確認者
1日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	4. -16	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	老子	① 麦粉の包装が1袋破れていたので返品。午後、再納品	老子
2日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	9. -23	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	老子	② 4/2昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意し手洗させた	老子
3日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	15. -23 →再10℃	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	老子	4/3 11時頃、15℃。20分後OK。いもより出し入れ頻繁だったか。	老子
4日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	6. -22	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	老子		老子
5日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	8. -16	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	老子	③ 4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A君の洗浄に問題？ 注意	老子
6日	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	10. -22	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	良 <input checked="" type="radio"/> 否 <input type="radio"/>	老子	④ 4/6 13時過ぎ、C君からトイレが汚れているとの連絡があったので、清掃しトイレを確保し、おま	老子

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

具体的には・・・

① 衛生管理計画の作成

事業者の実情に応じ，衛生管理計画を作成
(一般衛生管理，製造に係る重要管理)



② 計画に基づく実施

①で決めた計画に従い，日々の衛生管理を実行



③ 確認・記録

実施したことを記録し，特記すべき事項があった場合はその内容を具体的に記録しておく



④ 振り返りと見直し



HACCPに基づく衛生管理

- ◆窓口での相談対応

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- ◆業種別説明会の開催
- ◆HACCP推進ポータルサイトの開設
- ◆窓口での相談対応



QRコード

