

食品衛生ウェブ講習会

HACCPに沿った衛生管理



郡山市保健所
生活衛生課



HACCPとは

HACCP（ハサップ）という衛生管理の手法



世界共通基準

危害要因を調査・分析

危害排除の管理ポイントを監視・記録

危害分析・重要管理点方式

Hazard Analysis and Critical Control Point



HACCPに沿った衛生管理

原則として全ての食品等事業者は、事業の規模等に応じて、次のいずれかの衛生管理を実施しなければならない

1 HACCPに基づく衛生管理



2 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



HACCPに沿った衛生管理

1 HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCPの7原則に基づき、食品等事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う管理方法

対象となる事業者

- と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者等]
- 食鳥処理場
[食鳥処理業者 (認定小規模食鳥処理業者を除く。)]
- その他、事業者の規模等を考慮し、対象とするもの
(食品を取り扱う従事者数が50人以上の事業者、
複合型そうざい製造業、複合型冷凍食品製造業等)



HACCPに沿った衛生管理

2 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管理方法

対象となる事業者

- 当該店舗での小売販売を目的とした製造・加工・調理事業者
(例：菓子の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等)
- 提供する食品の種類が多く、変更頻度が頻繁な業種
(例：飲食店営業、そうざい製造業、集団給食施設 等)
- 容器包装に入れられ、又は容器包装で包まれた食品のみを貯蔵し、運搬し、又は販売する営業者
- 小規模事業者（食品を取り扱う従事数が50人未満）



HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理をはじめるとの 手順

小規模な一般飲食店の場合



厚生労働省が内容を確認した手引書

厚生労働省ウェブサイト

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



QRコードは
こちら

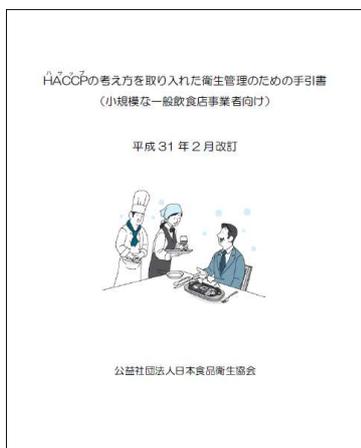


- ・各業界団体が作成した、食品の種類等に応じた手引書が公開されています。
- ・自分の施設の営業形態に近い手引書を参考にして衛生管理計画を策定してみましょう。



手引書（小規模な一般飲食店向け）

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向け）



■様式
別紙1 一般飲食店における衛生管理計画
一般飲食事業者のチェックシート

項目	内容	確認方法
① 食料品の 購入の管理	食料品の購入先・その他（ ）	いつ どのくらい 誰が チェックしたか
② 食品製造の 施設（店舗） の管理	従業員・作業中・業務終了後・その他（ ）	いつ どのくらい 誰が チェックしたか
③ 従業員・ 二次作業の 管理	従業員・業務中・業務終了後・その他（ ）	いつ どのくらい 誰が チェックしたか
④ 器具等の 洗浄・消毒・ 殺菌・保管	従業員・使用後・業務終了後・その他（ ）	いつ どのくらい 誰が チェックしたか
⑤ トイレの 洗浄・消毒	従業員・作業中・その他（ ）	いつ どのくらい 誰が チェックしたか
⑥ 作業員の 健康管理等	従業員・作業中・その他（ ）	いつ どのくらい 誰が チェックしたか
⑦ 手洗いの 実施	従業員・業務中・業務終了後・その他（ ）	いつ どのくらい 誰が チェックしたか



3つの手順

衛生管理の
「見える化」



手順1 衛生管理計画の策定



手順2 計画に基づき実施



手順3 記録・確認



【手順1】衛生管理計画の策定

① 一般的衛生管理：どの食品についても行うべき共通事項

- 原材料の取扱い
- 冷蔵・冷凍庫の管理
- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒
- 従業員の健康管理
- 手洗いの実施

② 重要管理：食品の調理方法にあわせて行うべき事項

メニューを3つのグループに分類し、それぞれのチェック方法を決める



【手順 1】 衛生管理計画の策定

1 一般的衛生管理

①	原材料の受け入れの確認	いつ	原材料の納入時 その他 ()
		どのように	外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)を確認する
		問題があったとき	返品し、交換する
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	温度計で庫内温度を確認する (冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃)
		問題があったとき	異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼、食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供

手引書の記載例を参考にして、残りの項目についても計画をたててみましょう



【手順 1】 衛生管理計画の策定

2 重要管理

まずは、お店のメニューを分類してみましょう



分類	メニュー	チェック方法
第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	
第2グループ 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供) (加熱した後、高温保管)	ハンバーグ 唐揚げ ライス	
第3グループ 加熱後冷却するもの (加熱後冷却し、再加熱するもの) (加熱後、冷却するもの)	カレー ポテトサラダ	



【手順1】衛生管理計画の策定 2 重要管理

分類したら、メニューごとにチェック方法を決めましょう



分類	メニュー	チェック方法
第1グループ 非加熱のもの (冷蔵品を冷たいまま提供)	刺身、冷奴	冷蔵庫から出したらすぐ提供
第2グループ 加熱するもの (冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断
	焼き鳥	火の強さや見た目で判断
(加熱した後、高温保管)	ライス	見た目、触感で判断
第3グループ 加熱後冷却するもの (加熱後冷却し、再加熱するもの)	カレー	速やかに冷却、再加熱時には気泡、 見た目で判断する
	ポテト サラダ	速やかに冷却、冷蔵庫から出したら すぐ提供

【手順1】衛生管理計画の策定 連絡先一覧

機関名	電話・FAX	備考(担当者など)
郡山市保健所	電話 024-924-2157 FAX 024-934-2860	生活衛生課 食品衛生係
【ガス】 〇〇ガス	電話 … FAX …	
【電気】 〇〇電気	電話 … FAX …	
【水道(水漏れ)】 〇〇設備	電話 … FAX …	
【主たる原材料の購入先】 〇〇商店	電話 … FAX …	
〇〇ミート	電話 … FAX …	
〇〇青果	電話 … FAX …	

【手順1】衛生管理計画の策定 手順書の作成

■ 手順書

1. 原材料の受入の確認

- (1) 原料が到着したら、商品、数量など、注文したものと
かどうかを確認します。
- (2) さらに、外観、におい、包装の状態、表示（期限、保
（3）可能であれば、冷蔵・冷凍品の温度を確認します。な
おかれる時間をできるだけ短くします。
- (4) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い、
（5）これらを日誌に記録しましょう。

それぞれの衛生管理を実施
する手順を決めて、手順書
にまとめてみましょう

2. 冷蔵・冷凍庫の温度の確認

- (1) 冷蔵庫、冷凍庫の庫内温度の温度計を確認します。
温度計がついていない場合には温度計を設置しましょう。外から温度が見えるもの
が便利です。
- (2) 決めた頻度（例：「始業前」）に従って、温度を測定します。
なお、保存している食材の期限表示も定期的に確認し、期限内に使用するようにし
ましょう。
- (3) なんらかの問題があったときは、決めた方法に従い対応します。温度計の精度の確
認（校正）を行う場合は、手順8（P50）を参考にしてください。
例）温度異常の原因を確認し、設定温度の再調整、あるいは故障の場合はメーカーに
修理を依頼しましょう。



3つの手順

手順1

衛生管理計画の策定



手順2

計画に基づき実施



手順3

記録・確認



【手順2】 計画に基づき実施



策定した衛生管理計画と
手順書を従業員に周知



計画に基づき、日々の衛生
管理を確実に実施



3つの手順

手順1 衛生管理計画の策定



手順2 計画に基づき実施



手順3 記録・確認



【手順3】 記録・確認

一般的衛生管理の実施記録

2022年 4月

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
○	○	郡山次郎		郡山花子
○	×	郡山次郎	A君がトイレの後に手を洗わずに作業に戻ったので、注意して手洗いさせた	郡山花子
○	○	郡山次郎		郡山花子
○	○	郡山次郎		郡山花子

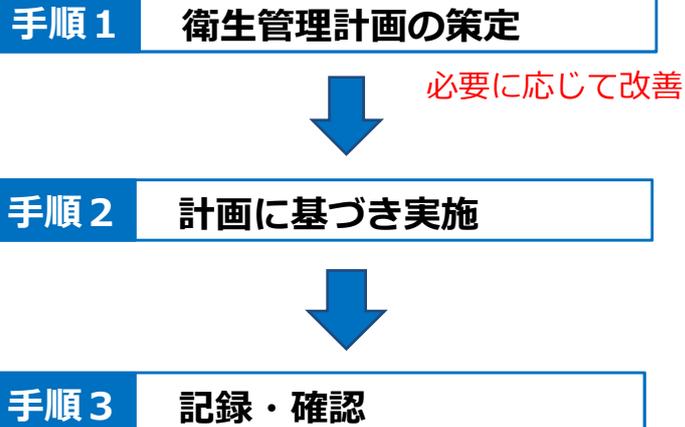
【手順3】 記録・確認

20xx年 4月

重要管理の実施記録（記載例）

分類	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、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々 チェック	特記事項	確認者
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ	カレー、スープ	ポトサラダ	花子	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理したB君に確認したところ、喜んでいたため確認が不十分であったとのことであった。B君に如題の徹底と確認を再教育した。	4/7 太郎
1日	○	○	○	○	○	花子		
2日	○	○	○	○	○	花子		
3日	○	○	○	○	○	花子		
4日	○	○	○	○	○	花子		
5日	○	○	○	○	○	花子		
6日	○	○	○	○	○	花子		
7日	○	○	○	○	○	花子		
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

振り返り・見直し



ふくしまHACCP

食中毒や異物混入など一般的なリスクに加え、福島県特有の課題である放射性物質の管理に対応した、独自の衛生管理モデル

ふくしまHACCP公式ポータルサイト
<https://fukushima-haccp.com>



スマートフォンアプリによる
計画策定、記録も可能



ご視聴ありがとうございます
ございました！

御質問・お問い合わせは
郡山市保健所生活衛生課
Tel 024-924-2157 まで

