

どうなる？

どうする？

食品等事業者に HACCPが義務化 されます。

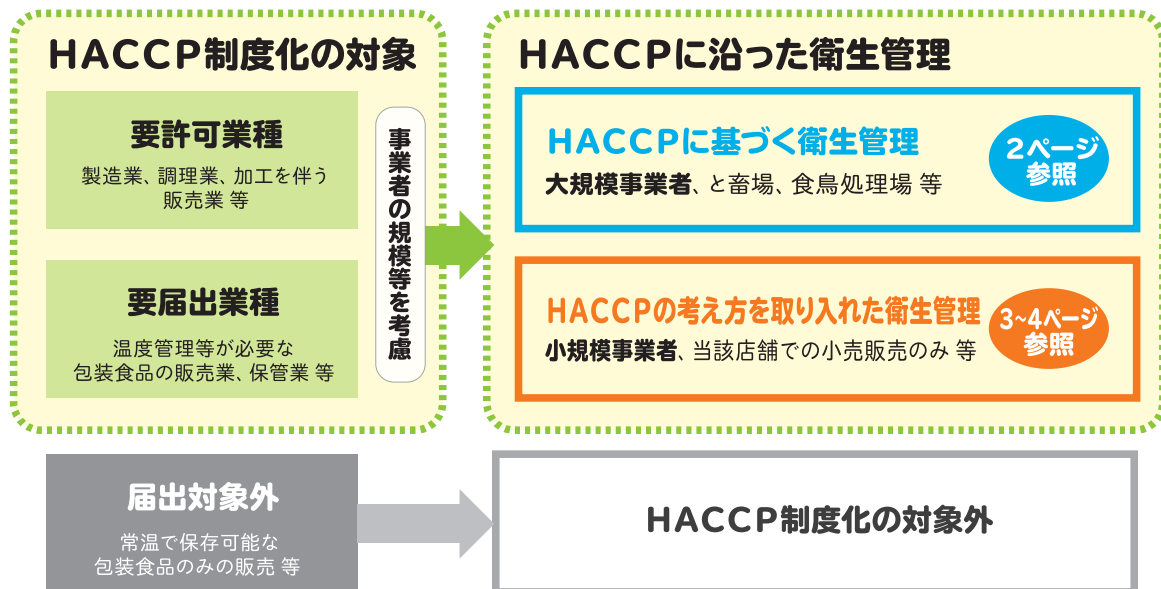
平成30年6月13日に食品衛生法等の一部を改正する法律が公布され、原則として全ての食品等事業者を対象に、これまで行ってきた一般衛生管理に加え、「HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理」が制度化されることになりました。
(施行期日：公布日から起算して2年を超えない範囲において政令で定める日)

また、HACCPの制度化に伴い、営業許可の対象業種以外の事業者の所在地等を把握するため、新たに営業届出制度が創設されます。

HACCPに沿った衛生管理って何？

事業者は自ら衛生管理計画を作成し、その計画に沿って衛生管理を実行し、記録することが求められます。

なお、HACCPに沿った衛生管理は、事業者の規模や業種等に応じ、「HACCPに基づく衛生管理」(コーデックスのHACCP7原則に基づく衛生管理)又は、「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に基づき簡略化されたアプローチによる衛生管理)としています。



※施行期日、事業者の規模、要許可業種、要届出業種などの詳細については、今後制定される政省令で明らかになります。

- ◎「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象であっても、希望する事業者は、「HACCPに基づく衛生管理」へステップアップしていくことが可能です。
- ◎制度化により、必ずしも新たな施設整備が必要となるわけではありません。



参考

HACCP(ハサップ)って何？

HACCPとは、食品の製造・調理の各工程(原材料の受入から最終製品の出荷(提供))に、どんな危害(微生物による汚染や異物の混入など)が潜んでいるのかを分析し、その発生を防ぐための重要な工程を重点的に監視し、記録することにより、安全な食品を作るための食品衛生管理の方法です。

これまでの最終製品の抜取検査に比べて、安全性に問題のある製品の出荷(提供)をより効果的に防止できるとされています。

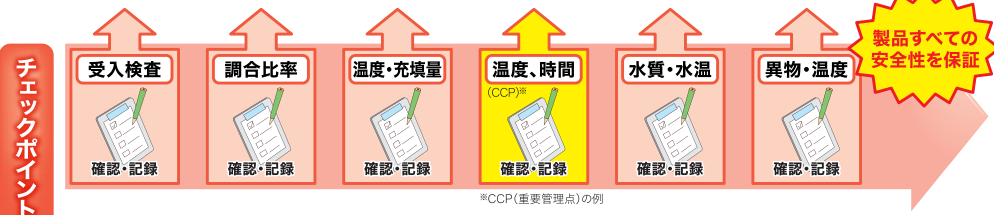
これまでの衛生管理



● 製品の安全性を抜取検査で保証



HACCP方式による衛生管理



*CCP(重要管理点)の例

● 危害分析で特定された重要な工程を連続的に管理 ● 製造ロット内のすべての製品の安全性を保証



HACCPに基づく衛生管理



「HACCPに基づく衛生管理」では、コーデックスの7原則12手順(下記参照)に基づき、事業者自らが原材料の受入から最終製品の出荷までの各工程の危害を分析した上で衛生管理計画を作成し、管理を行います。

手順1 チームを作ろう

手順6(原則1) 危害要因分析に挑戦

手順2 製品説明書を作ろう

手順7(原則2) 重要管理点(CCP)を決めよう

手順3 用途・対象者を確認しよう

手順8(原則3) 管理基準(CL)を設定しよう

手順4 製造工程図を作ろう

手順9(原則4) モニタリング方法を設定しよう

手順5 製造工程図を現場で確認しよう

手順10(原則5) 管理基準から逸脱したとき取るべき改善措置を設定しよう

手順11(原則6) HACCPが効果的に機能していることの検証の手順を設定しよう

手順1~5は、危害要因の分析等のための準備

手順12(原則7) 管理手順を文書化し、記録を保管しよう



7原則(手順6~12)は、危害を分析・特定した上で、重要な工程を継続的に監視し、記録・検証するHACCPの構成要素

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理



各業界団体が作成した手引書を参考にして、**一般衛生管理と重要管理の衛生管理計画を作成し、それを実行し、実行したことを記録・確認**します。

手引書って何？

これが衛生管理の見える化

一般衛生管理をどのように行えば良いかが書いてあります

- ➔ 一般衛生管理は、手洗いの励行や従事者の健康管理、調理器具の洗浄・消毒等、これまでも皆さんがやってきたことです。この機会に見直してみましょう！

重要管理のポイントはどこのか、どのように行えば良いかが書いてあります

- ➔ 重要管理とは、危害の発生を防ぐために調理・製造工程で特に管理・処置すべき事項のことで、「HACCPに基づく衛生管理」の手順7（2ページ参照）に該当します。その部分が、業界団体によりすでに示されているので、ココを見ればOK！

記録様式も付いています

- ➔ 自分で作るのは大変ですが、記録様式の例があるのでこれを利用すればOK！

重要管理のポイント例

重要管理のポイントは、製造する食品の特性によって異なります。

多くの食品に挙げられている重要管理のポイントは、温度管理（有害な微生物の除去・制御のための加熱や冷却等）や異物除去（金属、ガラス等）などです。

各手引書に記載されている例を紹介します。

パン製造業の手引書

- ・製品切替時の機械及び器具の洗浄（アレルギー対策）
- ・機械の異常音及び器具の破損の確認（金属、硬質異物対策）
- ・プラスチック製手袋の着用（ノロウイルス対策） 等

漬物製造業の手引書

- ①包装後加熱殺菌しない漬物
 - ・原材料の洗浄・殺菌
 - ・金属異物の検出
 - ②包装後加熱殺菌する漬物
 - ・金属異物の検出
 - ・加熱殺菌及び速やかな冷却の確認
- 等

スーパーマーケットにおける手引書

- 保管及び陳列・販売等をする場所の温度確認 等

魚肉練り製品の手引書

- 加熱の温度と時間の確認 等

菓子製造業の手引書

- ・加熱の温度と時間の確認
- ・速やかな冷却
- ・冷蔵庫の温度の確認 等

豆腐製造業の手引書

- ・加熱の温度と時間の確認
- ・販売ケース・冷蔵庫・チラー水冷却層の温度の確認

※手引書の一部を抜粋したものです。必ず手引書の内容を確認してください。

現在公表されている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／食品添加物製造／生めん類製造／食酢製造／納豆製造／豆腐製造／パン類製造／機械製乾めん・手延べ干しめん製造／魚肉練り製品製造／漬物製造／米粉等製造／冷蔵倉庫業／菓子製造／低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品／清涼飲料水製造／しょうゆ製造／ミネラルウォーター類／蒟蒻粉製造／氷雪製造（食用氷）／スーパーマーケットにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書／寒天製造／とう精・米穀販売／即席めん製造／旅館・ホテルにおけるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理手引書

平成31年3月18日現在 厚生労働省HPからダウンロードできます。<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028.html>

現在手引書作成に取り組んでいる業種

ほしいも製造／大麦加工品製造／乳・乳製品の製造／水産加工品（缶詰を除く）製造／食肉製品製造／水産物卸売・仲卸業／酒類製造／魚介類販売業／ウスターソース類製造／認定小規模食鳥処理場／醤油加工品（つゆ・たれ）製造／GPセンター及び液卵製造／そうざい製造／エキス・調味料製造／野菜・果実小売／小規模食鳥処理／食肉販売／煮豆の製造

「小規模な一般飲食店事業者店向け手引書」の例を見てみましょう

STEP1 衛生管理計画の作成

今取り組んでいる衛生管理（一般衛生管理）と、メニューに応じた衛生管理（重要管理）の注意点（冷蔵する・加熱する）を明確にしましょう。「いつ」、「どのように」管理して「問題があったときどうするか」を考えます。なぜその管理が必要なのかを理解し、作成しましょう！

◎一般衛生管理のポイント

- ① 原材料の受入の確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 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 従業員の健康管理など
- ④-2 衛生的な手洗いの実施



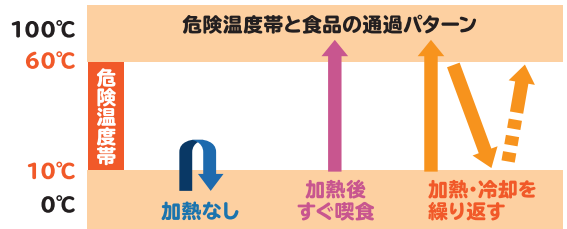
など

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 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℃以下） 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
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 冷蔵庫内の保管の状態を確認するまな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する 問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
	③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌 いつ 始業前 （ 使用后 ）業務終了後・その他（ ） どのように 使用の都度、まな板、包丁、ボウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する 問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度

◎重要管理のポイント 飲食店では、温度管理が該当します！

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）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
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、見た目判断する
	焼き魚 焼き鳥 唐揚げ	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの感触（弾力）、見た目判断する 火の強さや時間、見た目判断する 油の温度、揚げる時間、油に入れるチキンの数量、見た目判断する
（加熱した後、高温保管）	唐揚げ ライス	触感、見た目判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目判断する
（加熱後、冷却するもの）	ポテト サラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

メニューを分類したらそれぞれのチェック方法を決めましょう。



- グループ 1** 非加熱のもの（冷たいまま提供）
例）刺身、冷奴 等
- グループ 2** 加熱し、温かいまま提供
例）ハンバーグ、焼き魚 等
- グループ 3** 加熱後冷却し、再加熱する（加熱後冷却するもの）
例）カレー、ポテトサラダ 等

調理中の危険温度帯（※）に着目し、メニューを右の表のような3つのグループに分類しましょう。

※危険温度帯とは、有害な微生物が増殖しやすい10～60℃の温度帯のことです。

STEP2 衛生管理計画の実行

作成した計画に従って、日々の衛生管理を実行しましょう。

STEP3 実行したことの記録・確認

一日の最後に実行したことを記録に残しましょう。始めは手間に感じるかもしれませんが、慣れれば大丈夫！また、定期的に振り返り、同じような問題が発生していないか確認しましょう。そのような場合、同一の原因が考えられるので、対応を検討しましょう。

20xx年 4月		一般的衛生管理の実施記録（記載例）							20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）						
分類	確認者	①	②	③-1	③-2	③-3	④-1	④-2	日々	特記事項	確認者	分類	確認者	日々	特記事項	確認者	
原材料の受入の確認	花子	4	-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	太郎	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	花子	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	花子	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、注意し手洗いさせた	太郎
庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）	太郎	9	-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	太郎	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	太郎	唐揚げ、ライス	太郎		太郎
交差汚染・二次汚染の防止	太郎	15	-23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	太郎	（加熱した後、高温保管）	太郎	カレー、スープ	太郎		太郎
器具等の洗浄・消毒・殺菌	太郎	6	-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	太郎	加熱後冷却し、再加熱するもの	太郎	ポテトサラダ	太郎	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、急いでいたので確認が十分でなかったとのことであった。B君に加熱の徹底と確認を再教育した。	太郎
トイレの洗浄・消毒	太郎										太郎	（加熱後、冷却するもの）	太郎		太郎		太郎
従業員の健康管理等	太郎										太郎				太郎		太郎
手洗いの実施	太郎										太郎				太郎		太郎
日々のチェック	太郎										太郎				太郎		太郎

- ・できていれば「良」、十分でない場合は「否」に○を付けます。チェックした人は「日々チェック」欄にサインをしましょう。
- ・否に○をした場合や衛生上気がついたことは、特記事項にメモしておきましょう。
- ・日々のチェックをする方は別の方（店主など）が週に1度程度確認し、「確認者」欄にサインしましょう。