

# 【食品等事業者の皆様へ】 ハサップ HACCP に 沿った衛生管理が義務化されます。

## いつから？

令和3年6月1日までに実施しなければなりません。

## 対象は？

原則として全て\*の食品等事業者が対象です。

※缶詰など常温で保存可能な包装済み食品のみを販売する営業などについては、必要に応じて取り組むこととなります。

## 何をすればいいの？

衛生管理を「見える化」するため、各業界団体が作成した「業種別手引書」\*を参考に次の内容を行います。

- ①衛生管理計画を作成する（2、3ページの記載例をもとに作成）
- ②衛生管理計画を実行する
- ③「記録表」に記録する（4ページの記載例をもとに記録）

※本書では、小規模な一般飲食店の手引書を参考に作成していますが、他の業種については、厚生労働省ホームページで確認することができます。



### ① 衛生管理計画を作成する

一般衛生管理のポイント：  
どの食品についても行うこと（2ページ）

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| ① 原材料の受入の確認     | ⑤ トイレの洗浄・消毒 |
| ② 冷蔵庫・冷凍庫内温度の確認 | ⑥ 従業員の健康管理等 |
| ③ 交差汚染・二次汚染の防止  | ⑦ 手洗いの実施    |
| ④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌  |             |

重要管理のポイント：  
メニューに応じて行うこと（3ページ）

- ① 食品の加熱の確認
- ② 食品の保管状況の確認

### ② 衛生管理計画を実行する

問題があった際は、責任者へ報告

### ③ 記録表に記録する（4ページ）

責任者は記録表の内容について定期的に確認

定期的な見直し

メニュー欄には自店舗のメニューを分類して記載します。チェック方法欄には実施する管理方法にチェックを入れます。該当する方法がない場合にはその他にチェックし、管理方法を記載します。

## 2 重要管理 (記入例)

重要管理のポイント			
分類		メニュー	チェック方法 (項目)
第1グループ	非加熱のもの 刺身、冷奴など	刺身、納豆	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する <input type="checkbox"/> その他 [ ]
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 焼き鳥、焼き魚、唐揚げなど	ステーキ、焼き鳥	<input checked="" type="checkbox"/> 火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する <input checked="" type="checkbox"/> その他 [ 焼き鳥は、串から外して焼き色を確認 ]
		焼き魚	<input checked="" type="checkbox"/> 魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの感触 (弾力)、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 [ ]
		チキンカツ	<input checked="" type="checkbox"/> 油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの量、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 [ ]
	加熱した後、高温保管するもの 唐揚げ、ライスなど	ライス	<input checked="" type="checkbox"/> 触感、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 [ ]
第3グループ	加熱後冷却し、再加熱するもの カレー、スープなど	シチュー、スープ	<input checked="" type="checkbox"/> 速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する <input type="checkbox"/> その他 [ ]
	加熱後冷却するもの ポテトサラダなど	ポテトサラダ おひたし	<input checked="" type="checkbox"/> 速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに冷却する <input type="checkbox"/> その他 [ ]

### ○なぜ、「一般衛生管理」と「重要管理」に分けて計画を立てるの？

「一般衛生管理」は、従事者の手洗いなど食品の安全を確保するために、必ず行わなければならない基本事項のことです。また、調理における加熱や冷却などの工程は、食品の安全性に直結する重要な工程であることから、それらは「重要管理」として「一般衛生管理」とは別に計画立てて実施する必要があります。

### ○なぜ、重要管理で食品を3グループに分けるの？

病原微生物は危険温度帯 (10℃～60℃) で増殖します。

「冷蔵保存」、「食品の加熱」、「加熱後の速やかな冷却」の3つの工程に着目し、食品をグループ分けすることで、調理工程における管理すべき項目が明確化されます。



# 衛生管理計画の作成

実施する管理方法にチェックを入れます。該当する方法がない場合にはその他にチェックし、管理方法を記載します。

## 1 一般衛生管理 (記入例)

一般衛生管理のポイント			
1	原材料の受入の確認	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input checked="" type="checkbox"/> その他 ( <b>調理作業開始前</b> )
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示 (期限、保存方法) を確認する <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 返品し、交換する <input type="checkbox"/> その他 ( )
2	庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵: 10℃以下、冷凍: -15℃以下) <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他 ( )
3	交差汚染 二次汚染の防止	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫内の保管の状態を確認する <input checked="" type="checkbox"/> まな板、包丁などの器具は、用途別を使い分け、扱った都度、十分に洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他 ( )
4	器具等の洗浄・消毒 殺菌	いつ	<input type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用後 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
5	トイレの洗浄・消毒	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの洗浄・消毒を行う。特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する <input type="checkbox"/> その他 ( )
6	従業員の健康管理等	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> 業務終了後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 従業員の体調、手の傷の有無、着衣等の確認を行う <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない <input checked="" type="checkbox"/> 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる <input checked="" type="checkbox"/> 汚れた作業着は交換させる <input type="checkbox"/> その他 ( )
7	手洗いの実施	いつ	<input checked="" type="checkbox"/> トイレの後 <input checked="" type="checkbox"/> 調理施設に入る前 <input checked="" type="checkbox"/> 盛り付けの前 <input checked="" type="checkbox"/> 作業内容変更時 <input checked="" type="checkbox"/> 生肉や生魚などを扱った後 <input checked="" type="checkbox"/> 金銭をさわった後 <input checked="" type="checkbox"/> 清掃を行った後 <input type="checkbox"/> その他 ( )
		どのように	<input checked="" type="checkbox"/> 衛生的な手洗いを行う <input type="checkbox"/> その他 ( )
		問題があったとき	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを行わせる <input type="checkbox"/> その他 ( )
	[追加項目]	いつ	
		どのように	

### 追加項目の例

管理項目 1 ~ 7 の他に、営業形態に合わせて新たな項目を追加する場合は、[追加項目] の欄に記入します

施設・設備の衛生管理 (整理・整頓・清掃・洗浄・消毒)	業務の実態に合わせて実施項目を選び、毎日の業務終了後に実施する
ねずみ・昆虫対策	生息状況を定期的に調査し、発生を認めるときは、駆除作業を実施する
廃棄物の取扱い	業務終了後、ゴミ捨てを行い、周囲を清掃する

### 3 記録表 (記入例)

※計画どおり実行できたら○、実行できなかった場合は×を記入し、特記事項に問題や対応した内容を記入します。

(2 冷蔵庫・冷凍庫の温度の項目には、冷蔵庫又は冷凍庫の温度を記入します。)

※日々チェック欄にはその日の確認者を記入します。

※店舗の責任者が週に1回程度確認を行い、確認者欄に名前と確認した日付を記入します。

#### 【一般衛生管理・重要管理の実施記録表】

20 年	一般衛生管理実施記録							重要管理実施記録					特記事項	確認者	
	1	2	3	4	5	6	7	第1 グループ	第2 グループ	第3 グループ	日々 チェック				
4 月	原材料 受入 確認	冷蔵庫 冷凍庫 温度確認 (°C)	交差 二次 汚染 防止	器具 洗浄 消毒 殺菌	トイレ 洗浄 消毒	従業員 衛生等	手洗い 実施	非加熱	加熱	加熱後 高温 保管	加熱後 冷却 再加熱	加熱後 冷却			
1	○	4、-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	さが みん	2日	
2	○	3、-18	○	○	○	○	○	○	×	○	○	○	さが みん	ハンバーグの内部が赤いと クレームあり。調理したA君に確認し、 急いでいて確認が不十分だったとのこと。 加熱の徹底と確認を再教育。	
3															
4	○	3、-17	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	さが みん	5日	
5	○	3、-10 →再-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	さが みん	am11:00頃 冷凍庫-10°C 20分後OK (-16°C) いつもより出し入れが頻繁だったか	4/7 さがみ 太郎
6	○	4、-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	さが みん	8日	
7	○	4、-16	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	さが みん	営業中トイレが汚れているとの 申し出あり。 清掃し、感染症対策のため次亜塩素酸 ナトリウムで消毒	
8	○	4、-16	○	○	×	○	○	○	○	○	○	○	さが みん		
9															

### HACCPに沿った衛生管理の導入にご不明点がある場合は

#### 1 保健所に相談する

以下の相談窓口で相談を受けております。

#### 2 HACCPに関する講習会に参加する

相模原市では食品衛生責任者を対象とする講習会で  
HACCPに沿った衛生管理に関する講習を行っています。  
参加費は無料ですので、ぜひご参加ください。  
日程はホームページをご確認ください。



#### 【発行・相談先】

相模原市生活衛生課食品衛生班  
同 津久井班

相模原市中央区富士見6-1-1  
相模原市緑区中野613-2

☎042-769-9234  
☎042-780-1413