HACCPの考え方を取り入れた衛生管理について

～HACCP概要編～

作成　大津市保健所

HACCP（ハサップ）とは

↓

HACCPに沿った衛生管理とは

↓

HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理とは

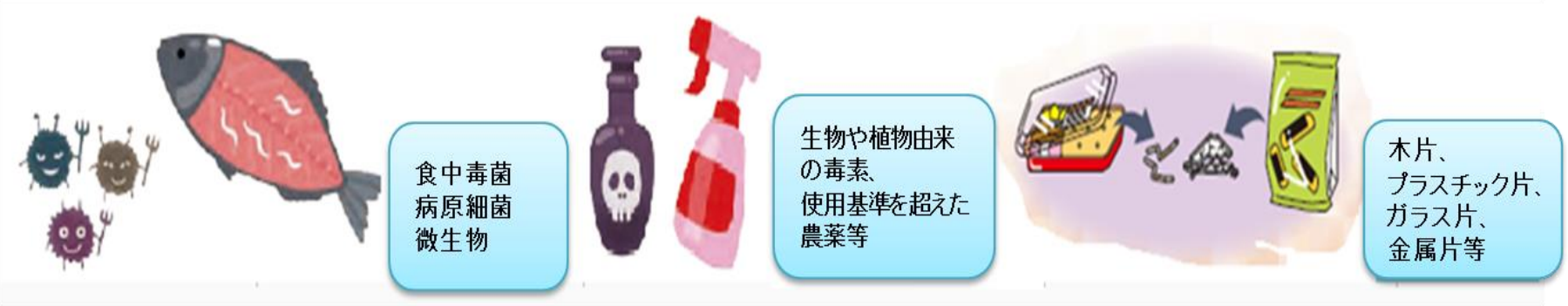
↓

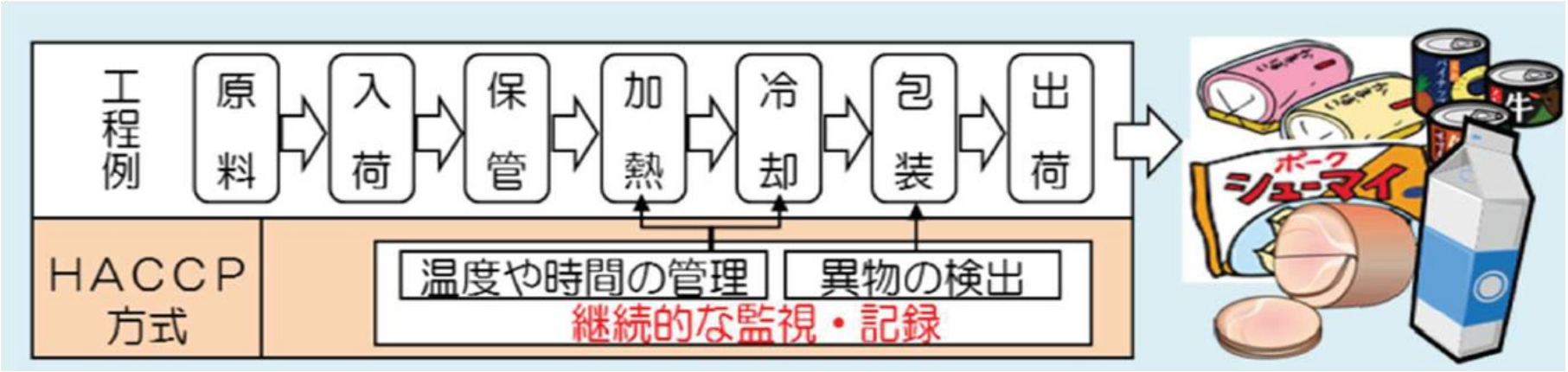
業界団体が作成した手引書を参考に
した場合の実施内容について

HACCP（ハサップ）とは

HACCP（ハサップ）とは、安全な食品を造るための国際的に広く認められた高度な衛生管理手法のことで、食品を仕入れ、調理し、お客さんに提供するまでの過程で、食品による事故の原因を取り除くための衛生管理を行うことです。

【食品による事故の原因】





改正後

国が省令で一律に衛生管理の基準を規定
（HACCPに沿った衛生管理）

【管理基準の項目】

【一般衛生管理事項】

1　食品衛生責任者等の選任
2　施設の衛生管理
3　設備等の衛生管理
4　使用水等の管理
5　ねずみ及び昆虫対策
6　廃棄物及び排水の取扱い
7　食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
8　検食の実施
9　情報の提供
10回収・廃棄
11運搬
12販売
13教育訓練
14その他

【重要管理事項】

1　危害要因の分析
2　重要管理点の決定
3　管理基準の設定
4　モニタリング方法の設定
5　改善措置の設定
6　検証方法の設定
7　記録の作成
8　取り扱う食品の特性や営業の規模に応じ、1～7の事項の簡略化が可能

①衛生管理計画の策定
②実施
③記録・確認

衛生管理の「見える化」

HACCPに沿った衛生管理とは

1.HACCPに基づいた衛生管理

対象者

大規模事業者、と畜場
食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く）　等

2.HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

対象者

・製造加工した食品の全部又は大部分を併設店舗で小売販売する事業者
（例　菓子の製造販売、漬物の製造販売等）
・飲食店等の食品の調理を行う営業者
（パン製造業、そうざい製造業、集団給食施設（概ね19食以下を除く。）等も含む）
・食品を分割して容器包装に入れ、又は包んで小売販売する営業者
・食品の取扱いをする従業員が50人未満の事業場　等

HACCPに沿った衛生管理とは

1.HACCPに基づいた衛生管理

対象者

大規模事業者、と畜場
食鳥処理場（認定小規模食鳥処理業者を除く）　等

2.HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

対象者

・製造加工した食品の全部又は大部分を併設店舗で小売販売する事業者
（例　菓子の製造販売、漬物の製造販売等）
・飲食店等の食品の調理を行う営業者
（パン製造業、そうざい製造業、集団給食施設（概ね19食以下を除く。）等も含む）
・食品を分割して容器包装に入れ、又は包んで小売販売する営業者
食品の取扱いをする従業員が50人未満の事業場　等

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

- 食中毒予防の三原則（つけない、ふやさない、やっつける）を基本として、今自分のお店で取り組んでいる衛生管理とメニューに応じた注意点をあらかじめ衛生管理計画として明確にし、実施し、記録する。この一連の作業のことです。

- 実施することは以下の3つのステップになります。

1. 衛生管理計画を作成して、従業員に広める。
2. 衛生管理計画どおりに衛生管理を実施する。
3. 実施したことの確認、記録する。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理とは

● 実施することは以下の3つのステップになります。

1. 衛生管理計画を作成して、従業員に広める。
2. 衛生管理計画どおりに衛生管理を実施する。
3. 実施したことの確認、記録する。

HACCPに沿った衛生管理を行うことによるメリットは？

衛生管理計画を作成し、実施内容を記録すると

↓

- 衛生管理の重要なポイントがはっきりとわかるようになる。
- 効率的な衛生管理ができるようになる。

↓

顧客や取引先への説明に使用できる。
保健所の監視指導の際の応答に使用できる。

業界団体が作成した手引書を参考にした場合の実施内容について

小規模営業者の場合、**業界団体が作成した手引書を参考にして、以下の内容を実施**していれば、「HACCPに沿った衛生管理」を遵守していると見なされます。

1. 手引書の解説を読み、自分のお店ではどういったことが食品による事故の原因となるかを理解する。
2. 手引書のひな形を使って、衛生管理計画と必要に応じて手順書を準備する。
3. 衛生管理計画と手順書の内容を自分のお店の従業員に伝える。
4. 手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
5. 記録を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画等の内容を見直す。

業界団体が作成した手引書の掲載箇所について

厚生労働省のホームページに業界団体が作成した手引書が掲載されています。

ご自身のお店にあった手引き書を選んで、必要に応じて使用してください。

検索　厚生労働省　HACCP　手引書