

# “HACCP に沿った衛生管理” が制度化されました！

「食品衛生法等の一部を改正する法律」（平成 30 (2018) 年 6 月 13 日公布）

HACCP（ハサップ）とは、原料の受入から製品出荷までの各工程において、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を予測し、危害防止に重要な工程を継続的に監視、記録する衛生管理手法です。

食品衛生法の改正により、原則として全ての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）に、一般的衛生管理及び“HACCP に沿った衛生管理”を含む衛生管理計画の作成、実施が求められます。

## HACCP に沿った衛生管理

全ての食品等事業者は、衛生管理計画を作成

事業者の規模等により、  
2つの基準に分かれて  
いるよ。



### HACCP に基づく衛生管理

コーデックスの HACCP 7 原則に基づき、食品等事業者自らが、原材料や製造方法等に応じて衛生管理計画を作成し、衛生管理を行う。

#### 【対象事業者】

- ◆ 食品を取扱う従業員数が 50 人以上の大規模事業場を有する事業者
- ◆ と畜場 [と畜場設置者、と畜場管理者、と畜業者]
- ◆ 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。）]

### 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。

#### 【対象事業者】

- ◆ 食品を取扱う従業員数が 50 人未満の小規模事業場を有する事業者
- ◆ 主に小売販売を行う事業者（菓子の製造販売、食肉・魚介類の販売、豆腐の製造販売 等）
- ◆ 飲食店営業者（給食施設も含む）、喫茶店営業者、パン（比較的短期間に消費されるもの）の製造業者、そうざい製造業者
- ◆ 調理機能を有する自動販売機で食品を販売する事業者
- ◆ 包装食品の貯蔵・運搬・販売を行う事業者
- ◆ 食品を分割し、容器包装に小分け販売する事業者



## 【HACCP 制度化についてのよくある質問】

Q 制度化される HACCP は、いつから取組む必要があるの？

A 令和3(2021)年5月31日までに取組む必要があります。

Q 制度化にあたり、HACCP の認証を取得しなければならないの？

A HACCP に沿った衛生管理は、認証や承認の制度ではありません。

Q HACCP の制度化により、新しい設備を導入しなければいけないの？

A HACCP はソフトの基準であり、必ずしも施設・設備等の整備を求めるものではありません。



# HACCP の考え方を取り入れた衛生管理（パン類製造事業者向け）

## STEP 1 衛生管理計画を作成

手引書に示す衛生管理計画例等を参考に自社（自店）で取り組める衛生管理計画を作成する。

厚生労働省ウェブページの手引書で、簡単に導入が進められるんだ。



一般的衛生管理（例）				
チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
原材料の受入れ	毎日	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前、作業時	従業員の体調（下痢、発熱等）確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者へ通院等を指示 絆創膏・手袋着用（手指の傷） 汚れた着衣の交換を指示
衛生的な手洗いの		作業前 トイレ		

重要衛生管理（例）				
チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
アレルギー対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄 戻し生地の適切な使用 製品切替時の残り生地の除去	洗浄、殺菌を再度実施 異なる生地が混入した製品の除去
金属及び硬質プラスチック対策	毎日	製造作業中	機械類の異常音の確認 器具類の破損等の確認	異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去
ノロウイルス対策	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用の指示

アレルギー対策や金属異物対策など特に重要な工程上の管理を設定

## STEP 2 計画に基づいて実施

## STEP 3 確認・記録

計画をたてた各項目の結果を記録する。

異常等があった場合、対応した内容を記録する。

		(2020年 12月 12日)
		特記事項
一般衛生管理		
受け入れた原材料に破れ、汚れや期限切れはありませんか		小麦粉：包装に破れがあったため返品
冷蔵庫（10℃以下）、冷凍庫（-18℃以下）の温度は問題ありませんか		
従業員の健康状態、身だしなみに問題はありますか		
重要衛生管理		
アレルギー対策		
製品切替時に設備、器具を洗浄しましたか		特になし
戻し生地は同一生地のみを使用しましたか		
製品切替時に残り生地を取り除きましたか		
金属および硬質プラスチック対策		
機械類に異常音等はありませんか		ミキサーボールの固定部にねじのゆるみを発見、巻締めした
器具類に破損等はありませんか		
ノロウイルス対策		
焼成冷却後工程では清潔なプラスチック製手袋を着用しましたか		特になし
問題がある場合には、特記事項に対応を記載する。		
記録者	鈴木	責任者 田中

このような衛生管理計画、記録で充分です。



## STEP 4 改善点の把握と衛生管理計画への反映

各項目が確実に実施され、記録されているか定期的に振り返る。改善が必要な場合は、対応を検討し計画を見直す。

※ “HACCP の考え方を取り入れた衛生管理” の手引書等、HACCP 制度化の詳細情報は厚生労働省ウェブページをご覧ください。【検索：HACCP 厚生労働省】

※HACCP の導入についてお困りの際は、管轄の保健所等にご相談ください。

県内の保健所等一覧は愛知県のウェブページをご覧ください。【検索：愛知県 保健所】