

～食品等事業者のみなさまへ～

# HACCPの考え方を取り入れた 衛生管理に取り組みましょう！

～令和3年6月1日より本格施行～

平成30年6月13日に食品衛生法の改正が行われ、原則として**すべての食品等事業者**に一般衛生管理に加え、「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務づけられました。

「HACCPに沿った衛生管理」は、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」と「HACCPに基づく衛生管理」に分けられ、事業者の規模や業種等に応じてどちらかを実施しなければなりません。

## 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」とは

### 対象事業者

**小規模事業者（従事者50人未満）等（以下の特定業種等）**

（例）・食品を製造または加工し、併設（隣接）店舗で小売販売する営業者  
・飲食店営業者等（パン（消費期限が5日程度）の製造業者、そうざい製造業者等） など

### 実施すべき内容

各業界団体が作成した**手引書**を参考にして、**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。

手引書は厚生労働省ホームページ(以下)に掲載されていますので、該当する手引書を参考にしてください。

※手引書には簡略化した衛生管理が記載されており、手引書に基づいた衛生管理を行うことで、HACCPに沿った衛生管理に適合するものとされます。

手引書の例は  
裏面へ！

【厚生労働省ホームページ】

「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](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html))

## 「HACCPに基づく衛生管理」とは

**対象事業者**：大規模事業者(従事者50人以上)

**実施内容**：コーデックスHACCPの7原則に基づき、計画を作成し、衛生管理を行います。

注意！

新たに「**営業届出制度**」が創設され、食品営業許可を必要としない事業者においても**届出が必要**となります(令和3年6月1日より施行)。

詳しくは、以下の群馬県ホームページをご覧ください。

- ◆「新たな営業許可・届出制度が始まります([https://www.pref.gunma.jp/05/by01\\_00310.html](https://www.pref.gunma.jp/05/by01_00310.html))」
- ◆「営業届出を行う群馬県内の食品等事業者の皆様へ(届出方法等のご案内)([https://www.pref.gunma.jp/05/by01\\_00356.html](https://www.pref.gunma.jp/05/by01_00356.html))」

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について不明な点がありましたら、管轄する保健福祉事務所・保健所または食品・生活衛生課までお問い合わせください。

## <手順1> 衛生管理計画の作成

一般衛生管理と重要管理の注意点を明確にし、計画を作成しましょう。

### ○一般衛生管理のポイント

原材料の受け入れの確認、手洗いの実施、トイレの洗浄・消毒、従業員の健康管理など、各項目について対応を決めていきます。

「いつ」、「どのように」管理して、「問題があったときどうするか」の対応を考えて計画を作成します。

### ○重要管理のポイント

飲食店では、温度管理が重要管理のポイントとなります。以下のステップにより作成します。

**ステップ1** 調理中の温度帯に着目して、メニューを3つのグループに**分類**しましょう

- ・有害な微生物が増殖しやすい**危険温度帯(10~60℃)**に着目して、メニューを分類します。

- グループ①：非加熱のもの
- グループ②：加熱するもの
- グループ③：加熱後冷却し再加熱するもの、加熱後冷却するもの

**ステップ2** メニューごとに**チェック方法を決めて**いきましょう

- ・グループごとの注意すべき点は、以下のとおりです。これらを参考にして、メニューごとにチェック方法を決めていきます。

- グループ①：危険温度帯を避ける
- グループ②：食中毒菌が死滅できる温度まで加熱する
- グループ③：加熱後冷却する場合、危険温度帯を避ける

### <「加熱するもの(グループ②)」のチェック方法(例)>

#### ハンバーグの調理

「中心部の温度が75℃で1分以上」加熱されていることの確認。



簡略化した衛生管理では

**火の強さや時間、肉汁の色、見た目(形状・色)**などで確認する。

※あらかじめ、食品の**中心部**が十分に**加熱**されたときの状態を確認し、チェック方法とする。

#### 【参考】重要管理のポイントの例

グループ	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	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、見目で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感(弾力)、見目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見目で判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数量、見目で判断する
	ライス	触感、見目で判断する
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、スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見目で判断する
	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

## <手順2> 計画に基づく実施

作成した計画に従って、日々の衛生管理を確実に実行しましょう。

## <手順3> 実施したことの記録・確認

- ・実施した結果を記録しましょう。
- ・問題があった場合には、その内容を記録用紙に書き留めておきましょう。
- ・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。