

# HACCPに沿った衛生管理の制度化

## ◎一般衛生管理

- 施設内外の清潔保持やねずみ・昆虫の駆除等、**すべての事業者が取り組む**べき衛生管理の基本です。
- HACCPに取り組むためには、一般衛生管理が適切に実施されていることが前提条件となります。
- 事業者C**は、HACCPに沿った衛生管理について、必要に応じて取り組むこととされています。

一般衛生管理のみの対象となる事業者	事業者 C
食品又は添加物の輸入業	
食品又は添加物の貯蔵のみ（冷蔵・冷凍倉庫業を除く）、又は運搬のみ（冷蔵・冷凍車を含む）をする営業、貯蔵及び運搬のみの営業を含む	
常温保存可能な包装済みの食品又は添加物を販売する営業（調理機能のない常温保存可能な食品のみの自動販売機を含む）	
器具又は容器包装の輸入業又は販売業	

一般衛生管理で管理すべき事項
・食品衛生責任者の設置 ・施設・設備の衛生管理 ・使用水の管理 ・ねずみ・昆虫対策 ・廃棄物・排水の取り扱い ・食品等取扱者の衛生管理 ・運搬・販売時の衛生管理 ・健康被害発生時の対応 など

## ◎HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 大規模な製造業者等一部の事業者を除き、**多くの食品等事業者は「事業者B」に該当し**、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組まなければなりません。
- 「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象事業者が、さらに高度な「HACCPに基づく衛生管理」に取り組むことも可能です。
- HACCPに沿った衛生管理の制度化は、外部認証の取得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」の対象となる事業者	事業者 B
食品を製造又は加工する施設に併設又は隣接した店舗において、その施設で製造又は加工した食品の全部又は大部分を小売販売する営業	
飲食店営業、喫茶店営業、そうざい製造業、集団給食施設（1回20食程度以上）	
パン（おおむね5日程度の消費期限のもの）製造業	
調理機能を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業	
包装済みの食品のみを貯蔵、運搬、又は販売する営業	
食品を分割し、容器包装に入れ、又は容器包装で組み販売する営業	
食品を取り扱う従事者の数が50人未満である事業場（小規模事業場）	

## 食品等事業者の各業界団体が作成した業種別手引書

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、食品等事業者団体が作成した手引書を参考に衛生管理を行うことで対応することができます。

厚生労働省のホームページに掲載されていますので、ダウンロードしてご利用ください。

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028\\_00001.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html)

厚生労働省 業種別手引書

検索

## ◎HACCPに基づく衛生管理

- 大規模な製造業などの**「事業者A」**は、コーデックスの7原則に基づく、より高度な衛生管理である「HACCPに基づく衛生管理」に取り組まなければなりません。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」について、さらに詳しく 

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

## ◎4つのポイントで衛生管理を「見える化」

①衛生管理計画の作成 ②計画に基づく実施 ③実施状況の確認記録 ④衛生管理計画の見直しの4つのポイントで、これまで実施していた衛生管理を「見える化」、「最適化」しましょう。

### Point 1 衛生管理計画の作成 Plan

- ◆各業界団体が作成した手引書をもとに、取り扱う食品や製造工程に合わせて衛生管理計画を作成します。
- ◆衛生管理計画には、**一般衛生管理**と、取り扱う食品の安全性確保に特に**重要な工程の管理（重要管理）**を盛り込みます。
- ◆重要管理とは、調理や製造の各工程における管理手段のうち、危害の発生防止のために特に重要な工程の管理をいいます。
- ◆原材料が傷んでいないか、製品や調理済み食品がしっかり加熱されているかなど、日頃から注意していることを手引書に沿って項目や工程ごとにまとめ、**いつ（頻度）、どのように（方法）行う**のか、また、**問題があった場合の対応方法**も定めておきましょう。必要に応じて手順書も作成しましょう。

手順書例：手洗いの方法、清掃・消毒の方法など（具体的な作業方法）

- ◆重要管理では、食中毒予防などに最も重要な工程の管理基準を定めます。

例：加熱工程の管理基準  
中心部分が75℃1分以上、焼き色、オープンや油の温度 など

### Point 2 計画に基づく実施 Do

- ◆定めた衛生管理計画に従って実践しましょう。

### Point 3 実施状況の確認記録 Check

- ◆毎日の作業の実施状況を記録に残しましょう。問題があったときは、その内容を書き留めておきましょう。
- ◆施設の責任者は、計画どおりに実施できているか、定期的（例：1回/週）に記録を確認し、保存しましょう。

### Point 4 Action

#### 衛生管理計画 の見直し

- ◆記録のふりかえり、計画どおりに実施できなかったこと、計画どおり実施したのに問題があったことなどをもとに、衛生管理計画を見直し、改善しましょう。

まずは、手引書の様式を使って、業務日誌をつけるつもりで、できるところから始めてみましょう。慣れてきたら、少しずつできることを増やしていきましょう。**実践あるのみ!**

- 計画を立て（Plan）、実施し（Do）、計画どおり実施できているかを確認し（Check）、必要に応じて計画を見直す（Action）ことをくりかえすことを、**PDCAサイクル**といいます。**PDCAサイクル**をくるくる回して、衛生管理計画を自分の施設に合ったより良いものにしていきましょう。
- 万が一、お客さんからのクレームが発生しても、衛生管理計画と実施記録があれば、自分の施設に問題がなかったことを示すことができます。「見える化」とは、衛生管理の内容や管理の状況を第三者に示すことができる状態にすることです。

○業種別手引書には、衛生管理計画作成の考え方、衛生管理計画や手順書のモデル、様式例と記録方法などが記載されています。

## ◎衛生管理計画の作成例

### ・一般衛生管理の計画例

	工程・項目	頻度	実施内容	問題があった場合
例1	従業員の体調管理 みだしなみ確認	入場時	体調確認（下痢、発熱等の有無）	病院受診、自宅待機、職場への報告
			手指の傷の確認	指定の絆創膏 <sup>ばんそうこう</sup> 、手袋の着用
			作業着、帽子、マスクの確認	正しい作業着の着用
例2	原材料の確認	毎回	原材料の状態確認 （外装の破れ、温度）	返品、一部廃棄
例3	冷蔵庫、冷凍庫の 温度確認	始業前 終業後	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	食品の廃棄 温度の再設定、場合によって修理
例4	トイレの清掃	終業後	清掃、消毒	清掃、消毒の不備があれば、再実施

### ・重要管理の計画例

	工程・項目	頻度	実施内容	問題があった場合
例1	焼き物の加熱	毎回	焼き色の確認	再加熱、廃棄
例2	金属異物の除去	始業前 終業後	金属検出器の動作確認	機器の点検修理
		全製品	製品中の金属異物の確認	再検査実施、再度反応すれば廃棄 異物の確認、原因の特定

## ◎実施記録の記載例

<記録例1> **従業員健康状態等チェック表** 確認者 工場長

5月	従業員A			従業員B			備考 改善対応記録等
	下痢・発熱 はないか	手指の傷 はないか	作業着の 正しい着用	下痢・発熱 はないか	手指の傷 はないか	作業着の 正しい着用	
1日	○	○	○	○	○	○	
2日	○	○	○	-	-	-	
3日	○	×	○	○	○	○	従A： <sup>ばんそうこう</sup> 絆創膏あり 手袋着用

<記録例2> **作業日報** 確認者 工場長

7月	原材料受入	冷蔵庫温度	十分な加熱	担当	備考 改善対応記録等
1日	○良・否	9:00 5℃ 18:00 15℃	○良・否	<span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">従A</span>	終業時冷蔵庫温度 15℃ 庫内保管分廃棄、修理対応済み
2日	○良・否	9:00 5℃ 18:00 6℃	○良・否	<span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">従B</span>	
3日	良・○否	9:00 4℃ 18:00 6℃	○良・否	<span style="border: 1px solid red; border-radius: 50%; padding: 2px;">従A</span>	原材料1袋破れあり→返品