**小規模な一般飲食店事業者向け**

**“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。



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

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP７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。

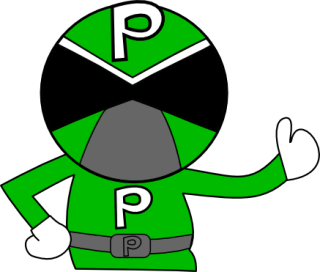
**【対象事業者】**

* 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。）］

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**。





衛生管理計画を作成

　 どの食品についても行うべき共通事項（一般的衛生

管理のポイント）とメニューに応じて行うべき事項

（重要管理のポイント）を衛生管理計画として明確化

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 一般的衛生管理のポイント（例） | |  | 重要管理のポイント（例） | | |
| 原材料受入 | いつ 　　　 原材料の納入時  どのように　外観、包装、表示を確認  問題あれば 返品、交換 |  | 分類 | メニュー | チェック方法 |
| 非加熱の  もの | 刺身、冷奴 | 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供 |
| 冷蔵庫・冷凍庫 | いつ　　　　始業前  どのように　冷蔵庫・冷凍庫の温度確認  問題あれば　調整又は修理依頼 |  |
| 加熱後、  すぐに提供 | ハンバーグ  焼き魚  唐揚げ | 火の強さや時間、肉汁、見た目  火の強さや時間、見た目  油の温度、揚げる時間、見た目 |
| 交差汚染・二次汚染 | いつ　　　　作業中  どのように　器具を用途別に使い分け  問題あれば　汚染された食品は加熱調理 |  |
| 器具等の洗浄・消毒 | いつ　　　　使用後  どのように　器具類を洗浄、消毒  問題あれば　再洗浄、再消毒 |  |
| トイレの洗浄・消毒 | いつ　　　　業務終了後  どのように　トイレの洗浄、消毒  問題あれば　再洗浄、再消毒 |  | 加熱後、  高温保管 | ライス | 触感、見た目 |
| 従業員の健康管理 | いつ　　　　始業前  どのように　従業員の体調確認  問題あれば　消化器症状あれば調理させない |  | 加熱後冷却し、再加熱 | カレー  スープ | 速やかに冷却、再加熱時は気泡、見た目 |
| 手洗い | いつ　　　　トイレ後、作業開始時、盛付前等  どのように　衛生的な手洗いを行う  問題あれば　もう一度手洗いさせる |  | 加熱後冷却 | ポテトサラダ | 速やかに冷却、冷蔵庫から取り出したらすぐに提供 |

　　　計画に基づいて実施

　　　　確認・記録

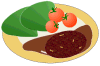
　計画をたてた各項目について１日１回記録

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。

STEP 1

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（小規模な一般飲食店事業者向け）





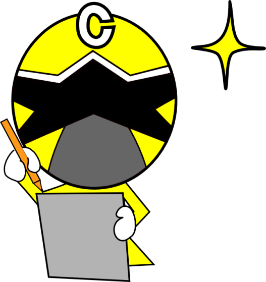
**衛生管理を明確化**



STEP 2

**お店のメニューを分類**

このような衛生管理計画、記録で充分です。



STEP 3

一般的衛生管理の記録



重要管理の記録

**できたかどうかをチェック**



**※“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】**