



## ～ 飲食店での HACCP の取り組み ～

HACCP と聞くと「難しい」「面倒くさい」「お金がかかる」と思われがちですが、そのようなことはありません。飲食店における HACCP 衛生管理は厚生労働省ウェブサイトにある手引書※を参考に実施することができます。実施することは次の3つです。

### ステップ1：衛生管理計画を作成する

衛生管理計画は、日頃から行っていることを整理し、手引書の記載例と照らし合わせながら、「一般的衛生管理のポイント」と「重要管理のポイント」に分けて書き出します。



#### ● 「一般的衛生管理のポイント」は、

従来から行っている一般的衛生管理について、「なぜ必要なのか」を理解し「いつ」、「どのように」実施し「問題があったときはどうするか」の対応を予め決めておきます。

#### ● 「重要管理のポイント」は、

お店のメニューのうち、冷やしたり加熱したりの温度管理が必要なものについて、「冷蔵品を冷たいまま提供するもの」、「冷蔵品を熱し熱いまま提供するもの（加熱後、高温保管を含む）」「加熱後冷却し再加熱、または加熱後冷却するもの」の3つのグループに分類し、管理するためのチェック方法を決めておきます。

### ステップ2：衛生管理計画に基づき実施する

衛生管理計画を作成後、計画に基づいて日々の衛生管理を着実に実施しましょう。



### ステップ3：実施の確認と記録を残す

日々の衛生管理が計画通りに実施できたかどうか確認し、記録を残しましょう。

手引書の記録様式は、計画通りに出来たら「良」出来なかったら「否」いずれかに「○」を記入するだけの簡単な様式になっています。もし、計画通りに実施出来ないことがあったら、実施できなかった事項と対応内容を備考欄に必ず書きましょう。記録は、着実に実施することで食中毒発生の未然防止に役立ち、衛生管理を適切に行っていることを確認でき、その証拠書類にもなります。また、記録を定期的に振り返って確認することにより、業務の改善点が見えてきたりします。もし記録がなかったら、クレームや食中毒が発生したときに衛生管理を適切に行っていたことを証明する証拠がありません。これからは飲食店においても記録を残すことが必要な時代になってきました。面倒でも記録を残す習慣を身につけましょう。

※事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書を掲載しています。

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

※検査に関するご相談・お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センター  
北九州本所  
北九州市戸畑区中原新町1-4  
TEL093-881-8282 FAX093-881-8333

福岡事業所  
福岡市博多区千代1-2-4 福岡生活衛生食品会館4階  
TEL092-642-1001 FAX092-642-1002