



～ 小規模製造施設での HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 ～

小規模製造施設（食品の取扱いに従事する者の数が50人未満の施設）における「HACCP」は、「各業界団体が作成した手引書を参考に、簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。」とされています。

**HACCPの考え方
を取り入れた
衛生管理とは？**



「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」では、次の3つのことを行います。

1. 衛生管理計画を作成する

業界団体が作成した手引書を参考に次の事項について衛生管理計画を作成します。

- ①一般衛生管理：従来から行っている施設や設備の洗浄・消毒や従業員の健康管理などの衛生管理です。
- ②重要管理：製造や加工工程で特に注意が必要な加熱や冷却などの工程の管理です。手引書にはこれらのことが詳しく具体的に書かれていますので、参考にしながら、現在の施設で実際に行っている方法を手引書に掲載されている様式に書き込んでください。

2. 計画に沿って衛生管理を実施する

一般衛生管理計画と重要管理計画を作成したら、この計画書に基づき日々の衛生管理を実施します。



3. 実施したことを確認し記録を残す

計画通りに衛生管理が実施できたかどうかを記録します。問題があった場合は、その問題と対応した内容を記録に残します。そして定期的に記録を見返し、問題があるところは計画を見直し改善しましょう。

HACCP という言葉を難しく考えず、まずは現在行っていることをそのまま一般衛生管理と重要管理の計画書に書き出してみましょう。従業員が管理業務に慣れてきたら、手引書と比較して不足する項目を少しずつ計画書に追加していきましょう。いきなり手引書通りに計画書を作成すると長続きしないかもしれません。大切なのは確実に計画通りに実施でき、少しずつ良いものにしていくことです。

手引書は厚生労働省のホームページからダウンロードできます。

HACCP 手引書

検索

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

※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

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