



公益財団法人北九州生活科学センター情報広場

～ HACCP 始めていますか？ ～

平成30年の食品衛生法改正ですべての食品事業者に原則HACCPに沿った衛生管理が制度化されました。令和3年6月に経過措置期間も終了しましたので、衛生管理計画を作成し、実行し、その記録をしていないといけません。飲食店の皆さんを中心にご説明します。

●HACCPって何をすればいいの？

営業者の皆さんが実施するのは次の4つです。

- ① 衛生管理計画を作って、従業員の皆さんに説明して理解してもらう。
- ② 清掃方法や食品の取扱方法等に具体的な方法を定めた手順書を作る。
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する。
- ④ そして、定期的に振り返り、必要に応じて見直す



既に作成済みの飲食店の皆さんもおられると思いますが、厚生労働省のウェブサイト等で配布されている手引書を参考に衛生管理計画を作っておかないといけません。飲食店の皆さんが作成するのは、A4で2枚です。1枚が、一般的衛生管理のポイント、もう1枚が重要管理のポイントです。一般的衛生管理は7項目、重要管理は大きく3つのメニューに分けて作成します。

●記録する用紙があるの？

記録用紙も、一般衛生管理と重要管理の2種類です。計画書の一般衛生管理7項目及び重要管理の3つのメニューについて、正しくできたかどうか、「良」か「否」の何れかに○をつける用紙です。基本、「良」しかつかないかと思いますが、万一、問題やいつもと違うことが起こったときに、その内容やどのように対処したかを具体的に、特記事項の欄に詳細に記録して、残しておくことが重要です。施設や設備（ハード）の新設や変更は必要ありません。

決して難しく考えず、わからない時には保健所に相談しましょう。（様式は日本食品衛生協会のウェブサイト等からダウンロードできます。）

●実施記録の記載例

年 月		一般的衛生管理の実施記録										特記事項	確認者	
分類	① 原材料の受入の確認 ② 店内温度の確認 ③ 冷蔵・冷凍庫（℃）	④-1 交差汚染の二次汚染の防止	④-2 調理後の洗浄・消毒・殺菌	④-3 トイレの洗浄・消毒	⑤-1 従業員の健康管理	⑤-2 手洗いの実施	⑥-1 日ロ	⑥-2 清掃	⑦-1 食品の表示	⑦-2 食品の表示	⑦-3 食品の表示			
1日	良 否	4, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	なし	4/1朝 小麦粉の包装が破れていたため、手洗、再製品	
2日	良 否	9, -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	なし	4/2夜間、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻ったので、注意（手洗いを促す）	
3日	良 否	15, -23 →-6/1℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	なし	4/3 11時頃、15℃、20分鍋OK、いつもより煮込み過ぎたため、注意	
4日	良 否	6, -22	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	なし	4/3 調理の時にまな板が濡れていたため、手洗、A君の洗浄に問題？ 注意	
5日	良 否	8, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	なし	4/4 12時過ぎ、C君がトイレが濡れているとの連絡があったので、清掃（洗浄） 注意 /ロウケル処理機が壊れているので、今のうち購入してください。	
6日	良 否	9, -21	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	なし		

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

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

TEL:092-642-1001 FAX:092-642-1002

北九州本所

北九州市戸畑区中原新町 1-4

TEL:093-881-8282 FAX:093-881-8333