

# 1. HACCP(ハザップ)に沿った衛生管理の制度化

## ★「HACCPに沿った衛生管理」とは？

「HACCPに基づく衛生管理」と「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の2種類があり、事業者の規模や業種などにより、いずれかの衛生管理に取り組んでいただくことになります。

### HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

業界団体が作成した手引書を参考にしながら取り組む。

対象：飲食店営業、そうざい製造業、少人数で食品の製造や販売等行っている事業者

### HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP7原則を基準として作成する。

対象：大規模事業者（食品を扱う従業員が50名以上の事業者）と畜場、食鳥処理場

**小規模事業者の方は  
こちら！**

## HACCP(ハザップ)って何？

製造や調理の工程での衛生的な取組について文書化（＝衛生管理計画の作成）し、記録を行うことで、衛生管理の「見える化」を図るものです。

## 1人で営業している小さなバーだけど、義務の対象なの？

**原則、すべての食品等事業者が義務の対象**です。

スナックやバーなど、許可業種が「飲食店営業」の方については、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」に取り組んでいただきます。

## 設備をいろいろ整備するのにお金がかかると聞いたんだけど・・・

HACCPは衛生管理計画の文書化や記録の作成など、ソフト面の基準になります。加熱器具や冷蔵庫などの設備（ハード面）の新たな設置や整備は必須ではなく、**今ある施設や設備で取り組むことが可能**です。

## いつから始めればいいのか？

制度そのものは令和2年（2020年）6月1日からスタートしましたが、1年間の経過措置期間が設けられています。

完全施行は**令和3年（2021年）6月1日**からなので、それまでに始められるよう今から少しずつ準備を進めていきましょう。

## 作成した計画や記録は保健所に提出するの？

**保健所への提出は不要**ですが、今後営業許可の更新時や、保健所職員の日常監視の中で確認させていただくことがあります。作成した計画や記録は店舗に保管し、いつでも確認ができるようにしてください。

# HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をやってみよう!

## (1) 自分の店舗に合う「手引書」を探してみる



厚生労働省のホームページでいろいろな業種の手引書が公開されています。ご自身の店舗の業種に合った手引書をダウンロードしましょう。

QRコード ⇒



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

## (2) 「衛生管理計画」の作成

手引書の「記載例」を参考に、ご自身の店舗で行う衛生管理を白紙の様式に書込みましょう。

## (3) 実施記録の作成

(2) で作成した計画通りの管理が出来れば適、そうでなければ否に〇をつけましょう。

### ① 一般衛生管理（日頃から行う衛生管理）

① 一般衛生管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の納入時、その他（ ） どのように 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）を確認する 問題があったとき 返品し、交換する

### 一般的衛生管理の実施記録（記載例）

分類	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認 冷蔵庫・冷凍庫（℃）	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 職員等の洗浄・消毒・殺菌	③-3 トイレの洗浄・消毒	④-1 従業員の健康管理等	④-2 手洗いの実施	日々チェック
1日	良・否	4, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	○
2日	良 否	9, -23	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	○
3日	良 否	15, -23 →再10℃	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	○
4日	良・否	6, -22	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	○
5日	良 否	8, -16	良 否	良 否	良 否	良 否	良 否	○

作成した記録は1年間保管します。（飲食店の場合）

### ② 重要管理（取り扱う食品に応じて行う管理）

② 重要管理のポイント		
分類	メニュー	チェック方法
非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	刺身、冷奴	冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼き魚	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上がりの触感（弾力）、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げの時間、油にしているチキンの数量、見た目で判断する

### 重要管理の実施記録（記載例）

分類	非加熱のもの（冷蔵品を冷たいまま提供）	加熱するもの（冷蔵品を加熱し、熱いまま提供）	（加熱した後、高温保管）	加熱後冷却し、再加熱するもの	（加熱後、冷却するもの）	日々チェック
メニュー	刺身、冷奴	ハンバーグ、焼き魚、焼き鳥、唐揚げ	唐揚げ	カレー、スープ	ポテトサラダ	
1日	良・否	良・否	良 否	良 否	良 否	○
2日	良・否	良 否	良 否	良 否	良 否	○

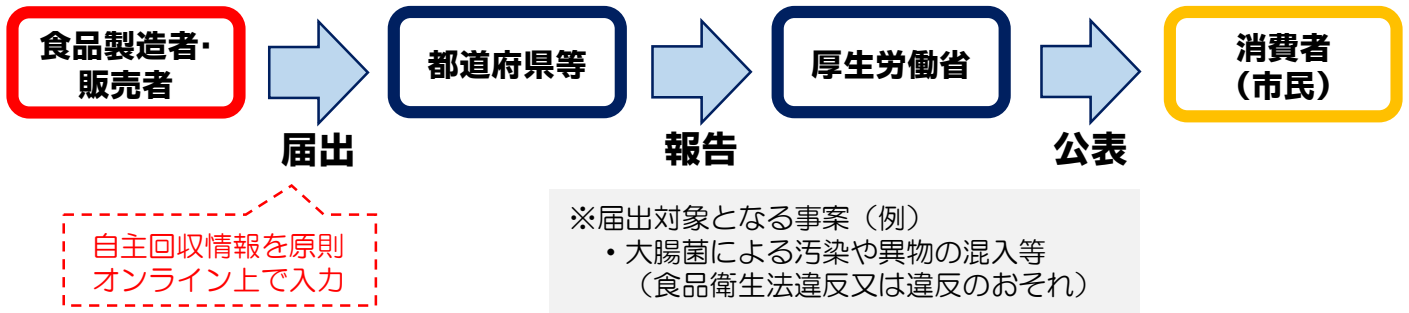
小規模飲食店手引書より

小規模飲食店手引書より

## 2. 食品リコール情報の報告制度の創設

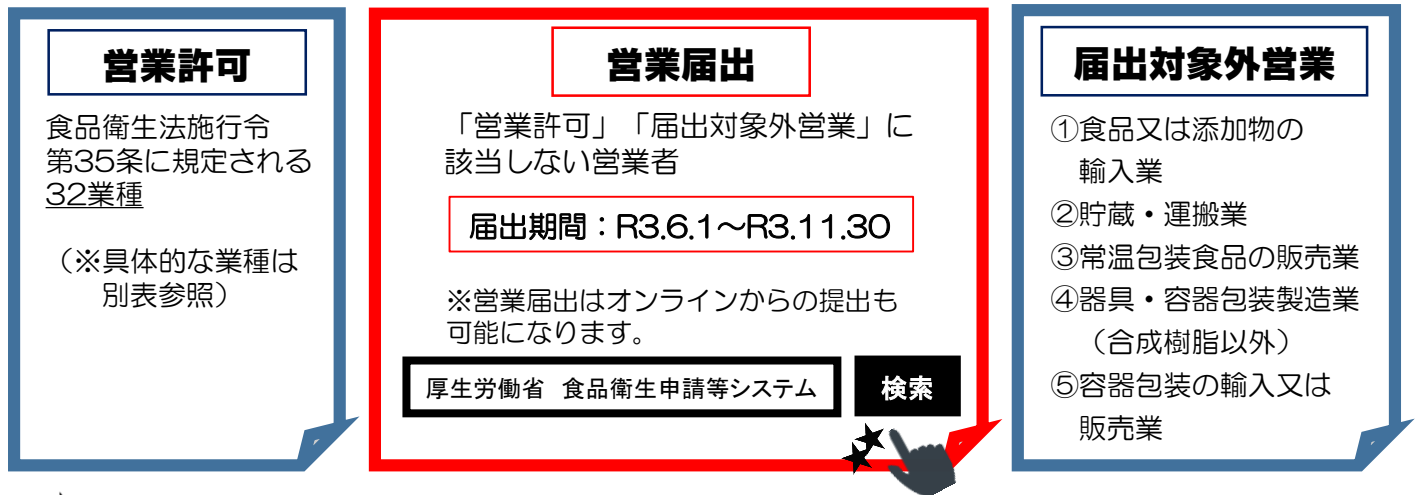
改正食品衛生法に基づき、食品リコールを行った場合、行政へ届出することが義務化されます。届出された情報は国のシステムで一元的に管理され、公表されます。

### ★ 届出から公表までの基本的な流れ



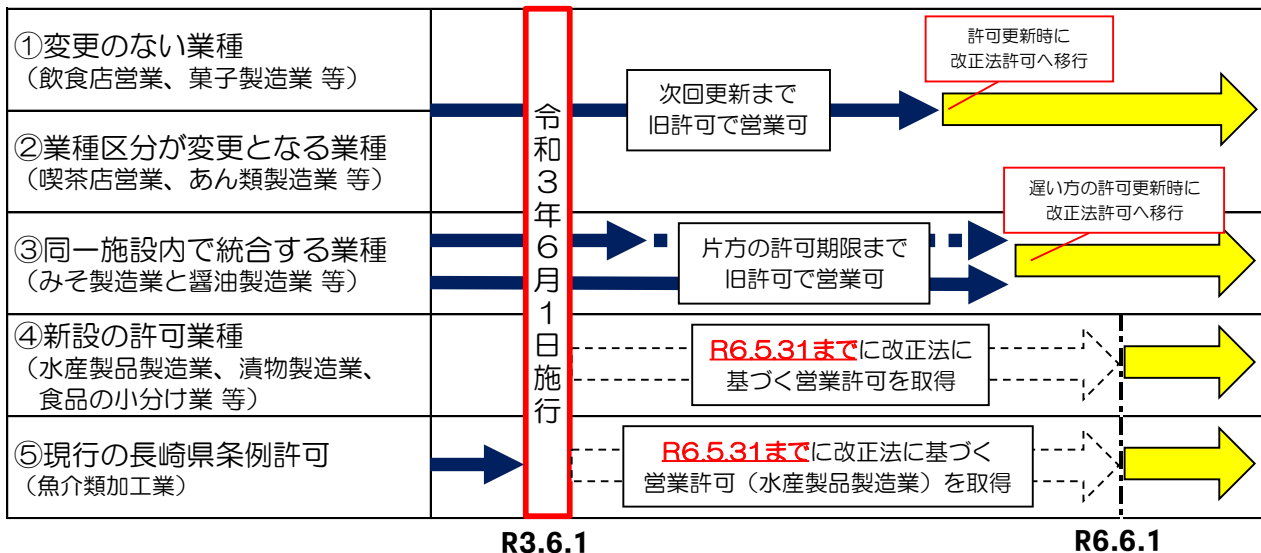
## 3. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

「営業許可」「届出対象外営業」に該当しない営業者は、管轄の保健所に「営業届出」をする必要があります。



### ★ 今後の営業許可申請の流れ

R3.5.31時点で営業している施設については、内容に応じ手続きに猶予期間が設けられます。



【参考】厚生労働省ホームページ「食品衛生法の改正について」

<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000197196.html>

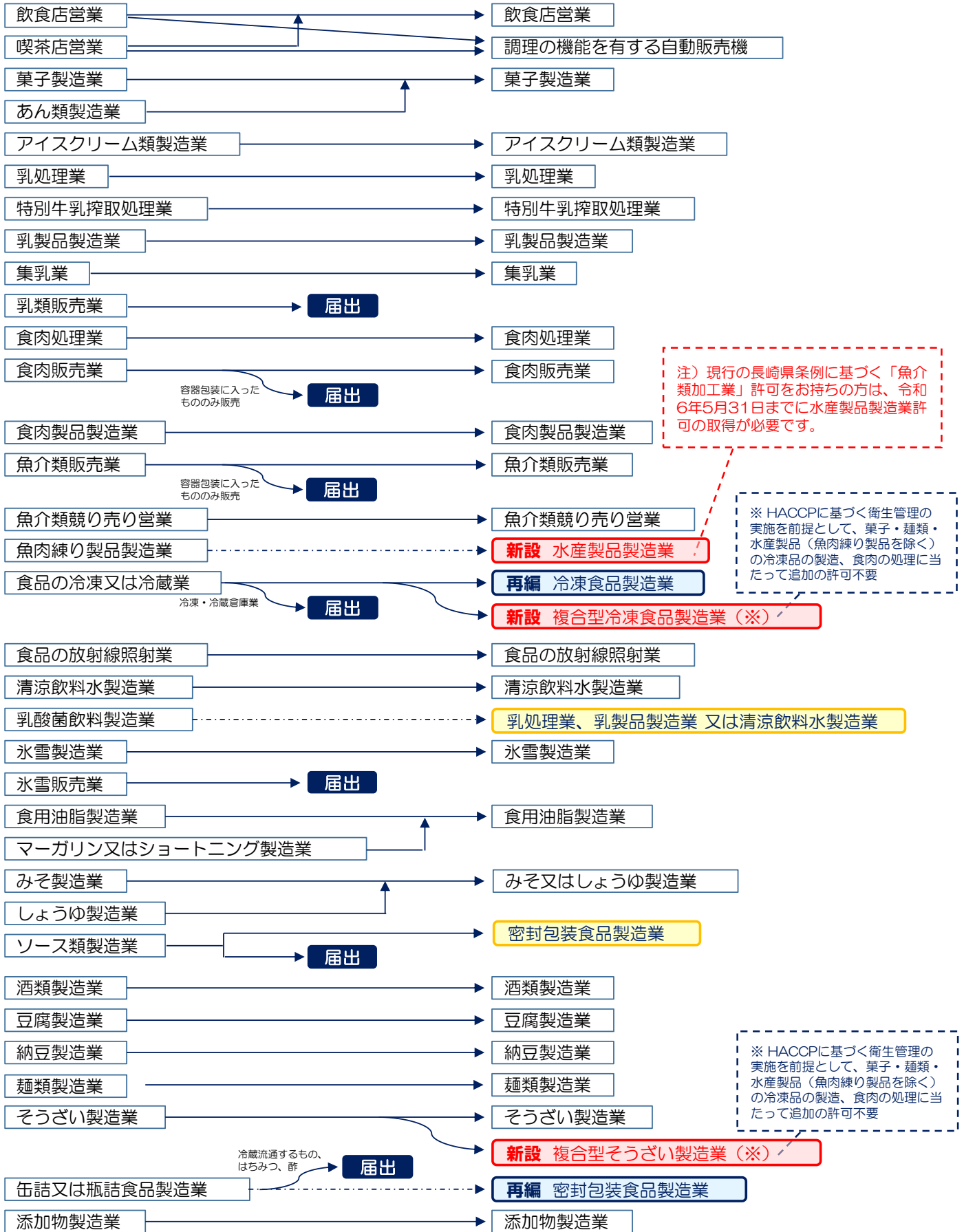


# ★ 現行の許可業種と見直し後の許可業種

**別表**

現行 ～令和3年5月31日

改正食品衛生法施行後 令和3年6月1日～



注) 現行の長崎県条例に基づく「魚介類加工業」許可をお持ちの方は、令和6年5月31日までに水産製品製造業許可の取得が必要です。

※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品（魚肉練り製品を除く）の冷凍品の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

※ HACCPに基づく衛生管理の実施を前提として、菓子・麺類・水産製品（魚肉練り製品を除く）の冷凍品の製造、食肉の処理に当たって追加の許可不要

**すでに営業許可をお持ちの店舗については、次回更新時まで現行許可で営業が可能です。**

- 新設** 液卵製造業
- 新設** 漬物製造業
- 新設** 食品の小分け業