

食品を取り扱う全事業者の皆様へ

「HACCPに沿った衛生管理」 ハサップ

が義務付けられました。

令和2年6月1日施行(経過措置期間1年間)

「HACCPに沿った衛生管理」とは？

HACCPとは、食品衛生上の危害の発生を防止し、より安全な食品を提供するために、特に重要な工程を徹底的に管理する**衛生管理の方法**です。

平成30年6月に食品衛生法が改正され、HACCPに沿った衛生管理が原則として全ての食品事業者に義務付けられました。

小規模事業者がやるべきこととは？

衛生管理計画を作成し、**記録**をとります。

1 リスク把握

取扱う食品・方法におけるリスク(食中毒菌や異物など)を考えます。

2 衛生管理計画作成

納品、調理、清掃など各過程での作業内容をマニュアル化します。

3 計画に基づき**実施**

計画に基づき、製造・調理・販売します。

4 実施内容を**記録**

計画どおりに実施できたか、毎日記録を残します。

5 記録の振返りと計画の見直し

同じ問題が繰り返し発生していないか、作業内容やメニューに変更があったか、などを月に一度振り返ります。

対象となる事業者は？

食品を取り扱う**全事業者**が対象です。事業者の規模などで、取り組む内容が異なります。

	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理	HACCPに基づく衛生管理
事業者	飲食店、給食施設 製造、加工、販売などを行う事業者 (食品取扱従事者50人未満/事業所) などの 小規模事業者	と畜場・食鳥処理場 製造、加工、販売などを行う事業者 (食品取扱従事者50人以上/事業所)
内容	各食品事業者団体が作成した「 手引書 」に則って行う衛生管理	HACCPの7原則を要件とした衛生管理

自力で計画を作成するの？

取り扱う食品や業態に応じて、各食品事業者団体が衛生管理計画の「**手引書**」を作成しています。この「手引書」に基づき、各店舗で衛生管理計画を作成して、実施状況について記録をつけます。

手引書

厚生労働省のHPからダウンロードできます。店舗の業態に合った、手引書を選択してください。



HACCP 手引書 業種別

タイトル: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00001.html

手引書がまだ作成されていない業態もあります。今後順次増えていく予定です。

衛生管理計画は提出するの？

保健所職員が店舗に立ち入った際などに確認させていただきますので、1年以上は保管してください。衛生管理計画の策定及びその遵守を行わない場合は、**行政指導**が行われます。

墨田区保健所生活衛生課食品衛生係

(墨田区吾妻橋1-23-20 区役所5階)

電話 5608-6943

(土・日・祝日を除く 9時から17時まで)

食品を取り扱う上で
注意すべき

リスク

を知ろう！

食材等によるリスク

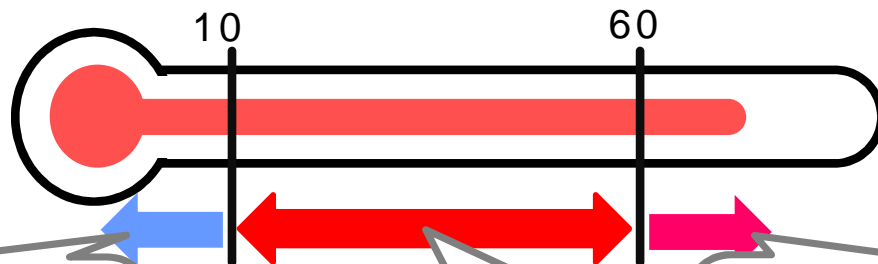
食材等	主なリスク	管理方法
肉	病原性大腸菌、カンピロバクター、サルモネラ	中心部75 1分間以上加熱
卵	サルモネラ	中心部70 1分間以上加熱 割り置きしない。
魚	腸炎ビブリオ	中心部65 5分間以上加熱 (生食)4 以下で保存
	アニサキス	-20 以下24時間以上冷凍
二枚貝	ノロウイルス	中心部85~90 90秒間以上加熱
カレー、スープなど	ウェルシュ菌	長時間室温放置しない。 小分けして素早く冷却する。
米飯、麺類	セレウス菌	長時間室温放置しない。
要冷蔵品	あらゆる病原菌	10 以下で保存
要冷凍品	あらゆる病原菌	-15 以下(又は表示に従って)で保存
調理器具	あらゆる病原菌	洗浄・消毒を徹底する。

調理従事者によるリスク

調理従事者	主なリスク	管理方法
手指	あらゆる病原菌、ノロウイルス	手洗い・消毒を徹底する。
手指の傷など	黄色ブドウ球菌	手袋を着用する。
体調不良など	あらゆる病原菌、ノロウイルス	調理に従事しない。

「危険温度帯」によるリスク

「危険温度帯」：10 ~ 60 の細菌が増殖しやすい温度帯のこと。



「冷たい状態で提供する食品」

10 以下になるように
すみやかに冷却する。
大量に調理した場合は、
小分けしてから冷却する。

「危険温度帯」

調理食品を長時間放置しない。

「熱い状態で提供する食品」

調理後すみやかに提供する。
保温する場合は、60 以上
で保温する。
再加熱する際は、かき混ぜる
などして、十分に加熱する。