

HACCP（ハサップ）の概要と その取組みについて

八尾市保健所
保健衛生課

H A C C P (ハサップ) とは

Hazard **A**nalysis and (危害要因分析と)
Critical **C**ontrol **P**oint (重要管理点)

N A S Aが考案
(アメリカ航空宇宙局)

- ◆ アポロ計画
- ◆ 宇宙には病院がない
- ◆ 絶対に安全な宇宙食が必要



HACCPは国際的な食品の衛生管理の方法

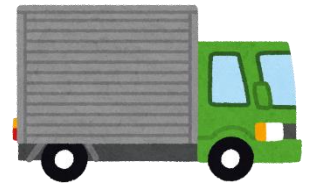
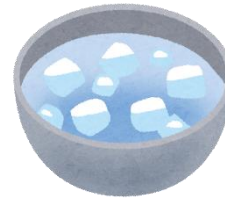
HACCP (ハサップ) とは

連続的な監視・記録

HACCP方式

加熱温度・時間の
管理

異物の検出



原料

下処理

加熱

冷却

包装

出荷

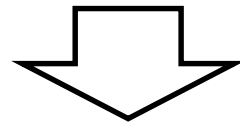
従来方式

抜き取り検査

法律の改正

背景

- 食品の輸出促進を見据え、国際基準と統合的な衛生管理が求められる。
- 事業者による衛生管理の向上を図り、食中毒発生数の下げ止まりに対応する。



2018年6月13日

食品衛生法等の一部を改正する法律公布

2021年6月1日

原則全ての食品等事業者にHACCP義務化！

**HACCP
必須！**

H A C C P に沿った衛生管理

すべての食品事業者はH A C C P に沿った衛生管理を行う必要があります。

H A C C P に沿った衛生管理は

従業員数50名以上の食品工場等の大規模事業者向け

・ H A C C P に基づいた衛生管理

飲食店等の小規模事業者向け

・ H A C C P の考え方を取り入れた衛生管理

の2種類に分類されます。

HACCP導入の手順

- ①衛生管理計画を作成する
- ②計画に基づき衛生管理を実施する
- ③実施結果を確認・記録する
- ④振り返りを行う

衛生管理計画の作成①

○一般的衛生管理の例

・原材料の受入確認



- 外観、におい
- 包装に問題ないか
- 期限表示
- 品温

・冷蔵冷凍庫の温度管理



- 冷蔵庫
10℃以下であるか
- 冷凍庫
-15℃以下であるか

・手洗いの記録



- どのような手洗いの仕方をするのか
- いつ手を洗うのか
始業前、トイレ後

・従業員の体調管理



- 下痢、発熱等の症状がないかどうか
- 手指に傷がないかどうか

衛生管理計画の作成②

○重要管理の例

・ 非加熱食品



- 野菜の十分な洗浄
- 冷蔵庫の保管
- 盛り付け前の手洗い

・ 加熱食品



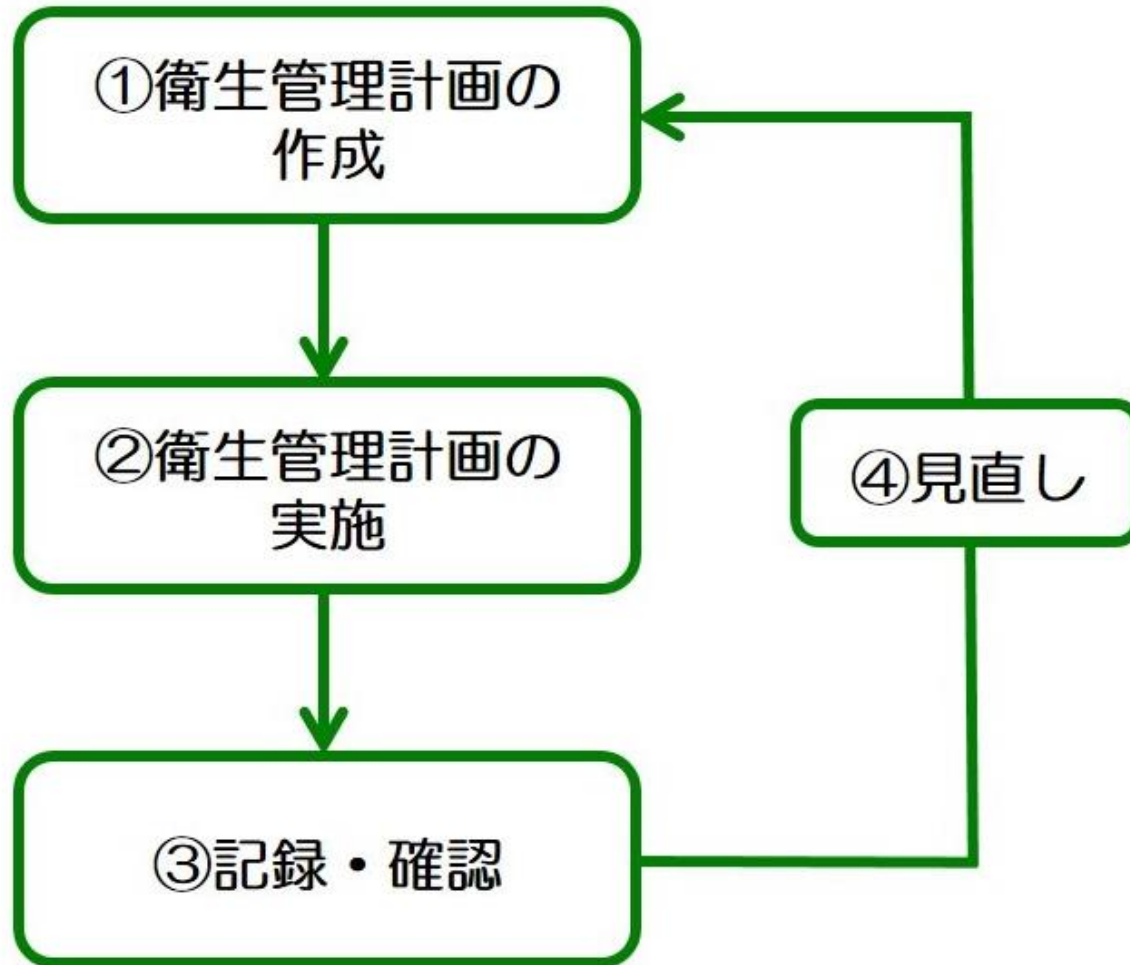
- 中心温度計で確認
- 火の強さ、時間で確認
- 見た目(外観、肉汁の色)や触感で判断

・ 加熱後冷却後、提供直前に加熱する食品



- 加熱、再加熱が十分に行われたかの確認
- 加熱後すぐに冷却し、冷蔵庫に保管できたか

衛生管理の実施、記録、見直し



HACCPとは（まとめ）

- 衛生管理の取組を「見える化」するもの
- 食中毒やケガなどの要因（例：食中毒菌、危険な異物など）を防ぐための考え方

八尾市保健所の取組み①

1. 衛生管理計画作成のための手引書の送付

(衛生管理計画)

食品衛生管理ファイル

※この食品衛生管理ファイルは、厚生労働省ホームページに掲載されている「小規模な一般飲食店事業者向けHACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」の内容に合致しています。

- 1 「衛生管理計画」は、定期的に見直し、最新版を「記録表」と一緒に、使いやすい場所に保管してください。
- 2 保健所から求められた場合は、「衛生管理計画」と「記録表」の両方を提示してください。

当施設では、この食品衛生管理ファイルに従って衛生管理を行います。

= 施設情報 =	
店名	
店舗所在地	
営業者	
食品衛生責任者	

八尾市

八尾市保健所が発行している
食品衛生管理ファイル
(飲食店向け)

ハサップ
HACCP の考え方を取り入れた

パン類の製造における 食品衛生管理の手引書



各業界団体が作成した手引書
(パン製造業向け)等

八尾市保健所の取組み②

2. リーフレットの作成、配布

HACCPに沿った衛生管理の制度化 食品衛生法の改正により、令和3年6月1日から義務化されます

令和3年6月1日から、原則、すべての食品等事業者は、取り扱う食品や施設の規模に応じて、「HACCPに基づく衛生管理」又は「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」を行う必要があります。なお、各施設における実施状況の確認は、保健所職員の見学指導時や営業許可の手続きなどの際に、「衛生管理計画」や「実施記録」を確認することにより行われます。

●HACCPに基づく衛生管理
コーデックス※の7原則に基づき、事業者自らが、使用する原材料や製造方法等に応じ、計画を作成し、管理を行う。
※国際的な食品規格委員会
【対象事業者】 ◆下記以外の事業者 69 (従業員50人以上の食品工場など)

●HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
一般的な衛生管理を基本に、各業界団体が作成した「手引書」による衛生管理を行う。
【対象事業者】
◆併設店舗での小売販売を目的として製造・加工する事業者
例) 菓子の製造販売店、食肉販売店、魚介類販売店
◆飲食店、喫茶店、パン(概ね5日程度の消費期限のもの)の製造、弁当・そだいの製造を行う事業者
◆温度管理が必要な包装食品を貯蔵・運搬・販売する事業者
◆食品を分割し、包装し販売する事業者
例) 養殖店、コーヒーの磨り粉等
◆食品の取扱いに従事する者の数が50人未満である事業場(小規模事業場)を有する事業者

多くの事業者はこちらに該当します

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の手順は裏面参照
STEP1 衛生管理計画の作成 → STEP2 実施 → STEP3 記録・確認 を実践しよう！

「HACCP」(ハザップ)ってなに？
HACCP (ハザップ)とは…
原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに危害(健康被害を起こす微生物や異物など)を予測して、危害の防止につながる特に重要な工程を継続的に監視し記録することにより安全性を確保する衛生管理手法です。

工程ごとにチェックし、問題のあるものはその前段階で排せられ、安全な食品だけが出荷される。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の実施手順

事前準備

取り扱う食品や業種に応じて、各業界団体が作成した「手引書」を確認しましょう。最新の手引書は、厚生労働省のホームページに掲載されています。厚労省ホームページ「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_00003.html
※該当する手引書がない場合は、類似する業種の手引書を参考にしましょう。不明な場合は保健所までご相談ください。

STEP 1 衛生管理計画を作成する

手引書の様式例を使用して、衛生管理計画を作成しましょう！
衛生管理計画には、「**一般衛生管理**」と「**重要管理**」の2種類があります。
※業種によっては、「一般衛生管理」のみの場合もありますので、手引書に沿った必要な計画を作成しましょう。

衛生管理計画では何を決めるの??
「一般衛生管理」の計画では、◆施設・設備の衛生管理、◆使用水の管理、◆害虫・昆虫対策、◆廃棄物・排水の取扱い、◆食器等の取扱い、◆食品取扱者の衛生管理 などについて。
「重要管理」の計画では、調理や製造の各工程のうち、危害の発生防止のために特に重要な工程について、手引書を参考に、「いつ(頻度)」「どのように(方法)」「問題があった場合の対応方法」を決めて記載しましょう！

STEP 2 衛生管理計画を実行する

作成した衛生管理計画の内容に従事者全員に周知し、日々の業務の中で計画に基づいた衛生管理を実行しましょう！

STEP 3 記録・確認

手引書の様式例を使用して、毎日の衛生管理の実施状況を記録に残しましょう！
問題があったときは、その内容を記録しておきましょう。
施設の責任者は、計画通りに実施できているか、定期的に記録を確認し、同じような問題が発生している場合には、計画を見直すなどの対応を検討しましょう。

取り組みのためのポイント!

難しく考えず、まずは手引書の衛生管理計画(例)をもとに、できることから記録を残していきましょう。慣れてきたら、お店に合わない部分について、計画や記録用紙を見直していきましょう。
実践していくことが、HACCPに沿った衛生管理の一番の近道です。

八尾市 八尾市保健所 保健衛生課 TEL: 072-994-6643 令和3年1月作成 発行物番号 R2-149

八尾市保健所の取組み③

3. HACCPステッカーの交付



屋内・屋外貼付用

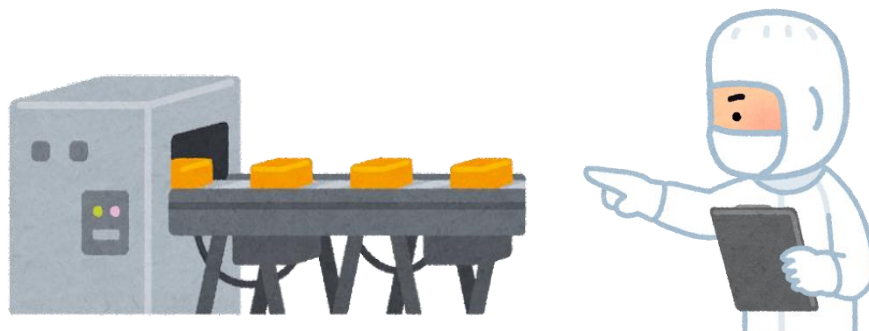


窓ガラス等内貼用

今年度の取組み

(1) HACCP実施状況の現場確認

監視時に、各施設のHACCP実施状況について確認及び指導を行う。



(2) HACCPの啓発動画のインターネット配信

インターネットで視聴できる教材による衛生教育ツールの作成



HACCP普及のための計画



HACCP完全義務化

2018 2019 2020 2021 2022 2023 2024 2025 2026 2027

①周知

- ・HP、広報誌による周知
- ・HACCPステッカーの交付
- ・郵送による通知

②導入支援

- ・手引書の交付
- ・窓口の相談受付
- ・講習会の開催及び動画配信

③監視指導

- ・施設の状況と照らし合わせながらHACCPの実施状況の確認及び指導を行う