

食品衛生法・高知県食品衛生法施行条例が改正され、HACCPに沿った衛生管理が必要になります！

Q HACCP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、記録を行うことです。記録の内容等を定期的に振り返りましょう。

Q 設備の整備でお金がかかるって聞くけど？

HACCPはソフト面の基準です。今ある施設や設備でできます。サポートもしていきますので、一緒にがんばりましょう。



Q いつまでにしないとイケないの？

令和2年6月1日からスタートします。
(準備期間として、令和3年5月31日まで経過措置があります。)

Q 家族経営の小さい飲食店だけど義務なの？

原則、すべての食品等事業者が対象となります。
対象事業者は、「HACCPに基づく衛生管理」または「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」のどちらかの基準で衛生管理を行うこととなります。

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP 7原則に基づく衛生管理を行う。

【対象事業者】

大規模事業者（食品を取扱う従業員が50人以上の事業者）、と畜場等

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簡略化されたアプローチによる衛生管理を行う。

【対象事業者】

- ・飲食店、給食施設、パン、総菜・弁当の調理等の事業者
- ・菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉・魚介類の販売等の事業者
- ・包装済み食品のみ販売する事業者
- ・食品を小分けして販売する事業者（八百屋、米屋、コーヒーの量り売り等）
- ・小規模事業者（食品を取扱う従業員が50人未満の事業者）

Q 何から始めたらいいの？

普段から行っている衛生管理はそのまま、次の4つをやってみましょう！

- ① 衛生管理計画の作成
(何に気をつければいいのか考えてみて、文書化しましょう)
- ② 計画に沿って、実行
- ③ 記録・確認
- ④ ふり返り（記録を定期的に振り返り、必要に応じて計画を見直しましょう）

実際に
やって
みよう!
(裏面へ)



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をやってみよう！

(1) まずは、自分のお店に合う手引書を見てみよう！

ここでは、
飲食店の手引書
をしてみるよ



文字サイズの変更

テーマ別に探す	報道・広報	政策について	厚生労働省について	統計情報・白書
ホーム > 政策について > 分野別の政策一覧 > 健康・医療 > 食品 > HACCP(ハザップ) > HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書				
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書				
五十言語検索はこちら				

様々な種類の手引書があるので、自分のお店や施設に合った業種の手引書を選びましょう。



【小規模な一般飲食店：詳細版】(2,538KB)	【小規模な一般飲食店：概要版】(1,579KB)	【食品添加物製造(50名未満)】(5,660KB)
【公表日】2017年10月4日 【最終日】2019年2月8日	【公表日】2017年10月4日 【最終日】2019年2月8日	【公表日】2017年10月4日 【最終日】2019年4月29日

(2) 手引書を参考に管理方法を記載してみよう！
これが「衛生管理計画」になります。

(3) 実施したら、記録をつけてみよう！

記載例

①一般衛生管理（普段から行っている衛生管理）

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

20xx年 4月		一般衛生管理の実施記録（記載例）								日々チェック	特記事項	確認者	
分類	メニュー	① 原材料の受入の確認	② 庫内温度の確認	③-1 交差汚染・二次汚染の防止	③-2 器具等の洗浄・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					
1日	良	○	良	○	良	○	良	○	良	○	良	4/1朝 小麦粉の包装が破れていたので返品。手洗、消毒	

②重要管理（取扱う食品に応じて行う衛生管理）

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ずくに提供する
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）、見た目目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目目で判断する

20xx年 4月		重要管理の実施記録（記載例）					日々チェック	特記事項	確認者
分類	メニュー	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）			
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、ライス	カレー、スープ	ポテトサラダ				
1日	良	○	良	○	良	○	良	4/1 ハンバーグの内部が赤いとクレームがあった。調理した8者に確認したところ、書いていたので確認が十分で良かったとのことであった。8者に加糖の徹底と確認を再教育した。	
2日	良	○	良	○	良	○	良		

（問い合わせ先）
高知県中央西福祉保健所 衛生環境課
食品保健担当

住所：高岡郡佐川町甲1243-4
TEL：0889-22-2588
FAX：0889-22-9031
メール：130115@ken.pref.kochi.lg.jp

やり方がわからない場合は、お近くの福祉保健所に相談してみてください！

記録はペンで！鉛筆は×

