

HACCPを知ろう！

～小規模な飲食店等事業者の方へ～

(導入編)



いつもあなたのそばで守りたい

「食の安全 まもり隊」

大阪市健康局

〔スライド1〕

本資料は、小規模な飲食店等の事業者を対象とした「HACCPに沿った衛生管理」を実施するための導入資料となります。

「HACCPに沿った衛生管理」をこれから導入する小規模な飲食店等の事業者の方は是非参考にしてください。



HACCPは聞いたことはあるけど、うちの店にも関係あることなんですか？

平成30年に食品衛生法が改正され、原則としてすべての食品関係事業者「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務付けられました。

令和2年6月1日

- ・ HACCPに沿った衛生管理の制度化が施行。
- ・ 営業者はHACCPに沿った衛生管理の導入を進める

令和3年6月1日

- ・ HACCPに沿った衛生管理が**完全施行**。
- ・ 営業者はHACCPに沿った衛生管理を**実施しなければならぬ**。



なるほど。でもそもそも…HACCPって何？

〔スライド2〕

「HACCPに沿った衛生管理」は、平成30年に食品衛生法が改正されたことにより制度化されました。令和2年6月1日から原則としてすべての食品関係事業者（製造・加工、調理、販売等を行う事業者で、一部事業者を除く。）に「HACCPに沿った衛生管理」の実施が義務付けられました。

本制度には、経過措置として猶予期間が設けられていましたが、令和3年6月1日からは、**法律に則って、「HACCPに沿った衛生管理」を実施しなければなりません。**

※令和3年5月31日までは、従来の衛生管理で行うことができますが、早めのご準備をお願いします。

〔スライド3〕

まずはHACCPがどのようなものであるかについて説明します。

HACCPとは、健康被害が発生しうる工程を重点的に管理し、科学的かつ効率的に安全な食品を作るための衛生管理手法のことを言います。

従来の衛生管理（左の図）では、最終製品から抜き取り検査を行ったうえで出荷していましたが、この方法では、たまたまその製品に問題がなかっただけの場合もあり、必ずしもすべての食品の安全性を証明することができませんでした。また問題があった際には問題点の究明が困難となっていました。

一方、HACCPによる衛生管理（右の図）は、原材料の受け入れから最終製品の出荷までの各工程において、食中毒菌などの微生物による汚染などの危害を予測したうえで、危害発生防止につながる特に重要な工程を監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理の手法です。

例えばハンバーグを作る場合では、挽肉に含まれる腸管出血性大腸菌O157（挽肉由来）が危害として考えられ、この危害を防止するために加熱工程が必要となります。加熱工程のうち、中心部まで十分に焼くことを特に重要な工程とすると、具体的な焼き方を定めたうえで、十分に焼けていることをどのように確認するかなどをあらかじめマニュアルとして作成しておき、マニュアルどおりに実施できているかを確認し、その結果を記録として残していくといったことが必要となります。HACCPによる衛生管理では、抜き取り検査を行う必要がなく、基準をクリアした全ての食品が安全な状態で出荷されることとなります。

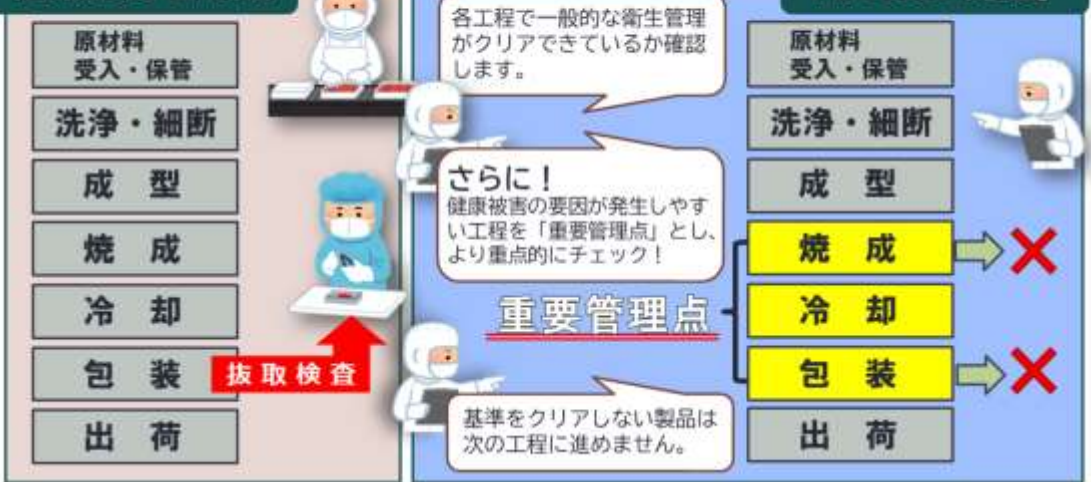
このような衛生管理の手法のことをHACCPといいます。

HACCPとは **(Hazard Analysis Critical Control Point)**

危害要因分析・重要管理点

従来の管理方式

HACCP方式



HACCPと一般衛生管理



「HACCPを導入すれば、今までやってきたお店の衛生管理は
しなくていい。」というわけではありません。
HACCPはこれまでの一般衛生管理が確立してこそ成り立つ
衛生管理方法なんです。

これまでの衛生管理 (= 一般的衛生管理)

- お店の中や店先の清掃
- 調理器具、食器、機械類の洗浄と消毒
- 毎日の整理整頓
- ネズミや昆虫の駆除
- 従業員の手洗いと健康チェック
- 使用水の点検 など



〔スライド4〕

HACCPは、これまでの衛生管理手法と全く違うものではありません。これまで皆さんが行ってきた衛生管理の延長上にあると考えて下さい。

イメージとしてはよくこのようなピラミッドで表されます。まず、衛生管理の前にいわゆる「5エス」、整理整頓、清潔、清掃、習慣といったどのような事業所でも行われるべきことが土台となります。

この5Sを土台として、食品を取扱うに当たって必要な衛生管理、例えば手洗い、健康チェック、温度チェック、洗浄、消毒といった一般衛生管理があります。

そして、さらに重要な項目、ここが守られなければすべて台無しになってしまうという部分を重要管理点としてHACCP管理を行うこととなります。

先ほどのハンバーグの例で言えば、盛付時に使用する器具の汚れや調理従事者の日々の健康状態などが一般的衛生管理となります。

これらはハンバーグに固有の衛生管理ではなく、お店全体で考えるべき衛生管理となります。

一方、HACCPに関わる部分はその食品固有の食中毒菌を殺滅若しくは抑制すべき工程（加熱や冷却など）となり、これらはメニュー毎に考えていく必要があります

（皆さんのお店でも各メニューの調理上の注意点は既に考えて実行されていると思います。）。



なんとなく分かったけど…。
HACCPって工場とかがやる衛生管理手法で、
居酒屋とかケーキ屋ではどのようにして行ったら
いいのですか？

小規模事業者および一定の業種の営業者は、HACCPを
弾力的に運用した「取り扱う食品の特性等に応じた
取り組み」として「**HACCPの考え方を取り入れた
衛生管理**」で衛生管理を行うことができます。



●施行日 **令和2年6月1日**

※経過措置期間：施行日から起算して1年間（**令和3年5月31日**まで）

〔スライド5〕

では営業者の皆さんは、HACCPを、どのようにして
行えばいいのでしょうか。

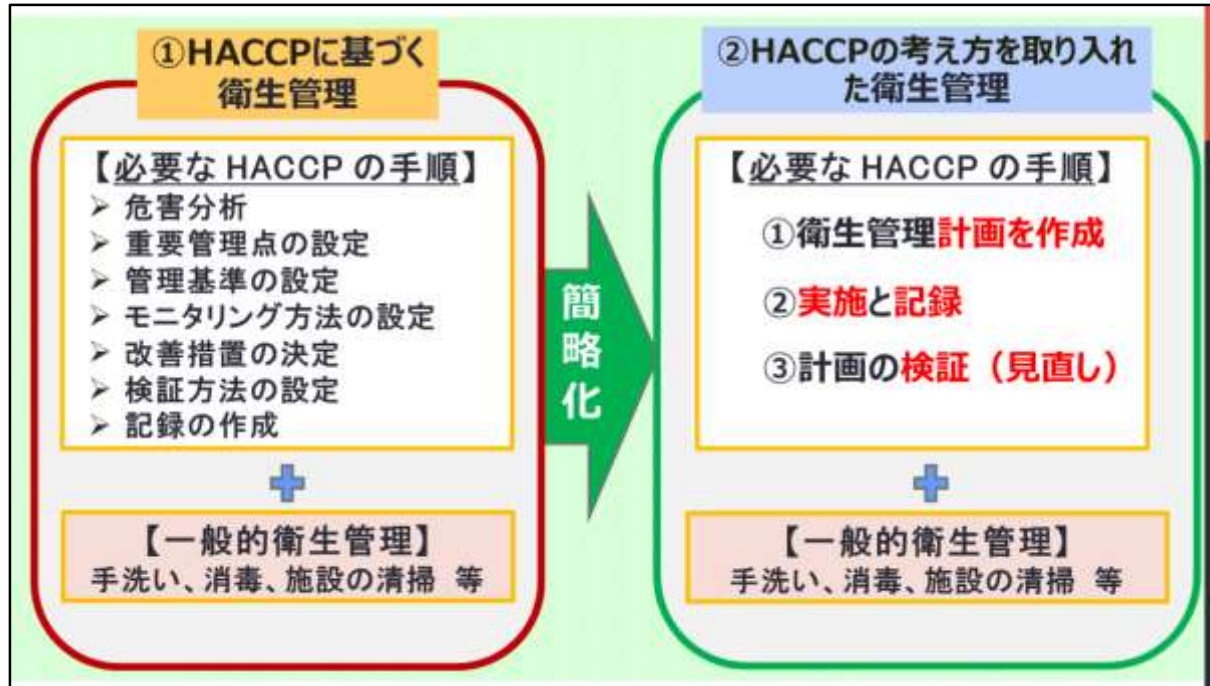
今回法律で定められたHACCP（HACCPに沿った衛生管理）には、

- ①「**HACCPに基づく衛生管理**」と
- ②「**HACCPの考え方を取り入れた衛生管理**」
の2種類があります。

②「HACCPに基づく衛生管理」は、〔スライド3〕の
右側の図（HACCP方式）によるものですが、

飲食店等の小規模事業者及び一定の業種の営業者は、②を弾力的に運用した「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」（取り扱う食品の特性等に応じた取組）による方法で衛生管理を行うことができます。

※経過措置期間が令和3年5月31日までとなっているため、原則、全ての食品関係事業者は、いずれかの方法による衛生管理を令和3年6月1日から実施しなければなりません。



〔スライド6〕

②「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」は、右側の図にあるように、①「HACCPに基づく衛生管理」を弾力的に運用した衛生管理となっているため、次の1から3の方法により、衛生管理を行っていただくこととなります。

- 1 衛生管理計画を作成
- 2 実施と記録
- 3 計画の検証（見直し）

簡単に言うと、

1「衛生管理計画」は、今お店でやっている衛生管理の方法（いつもやっている製造・調理、清掃、消毒等の方法）を書きだす（見える化）作業

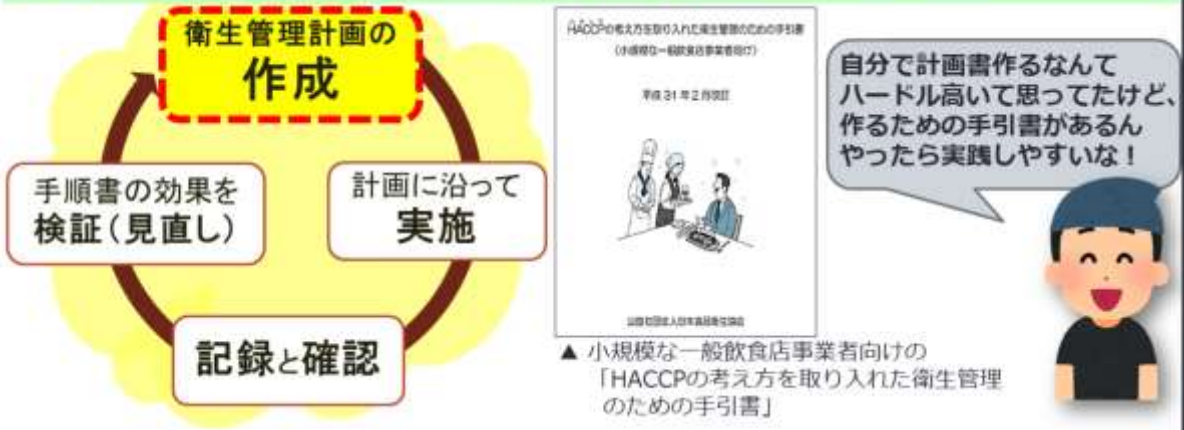
2「実施と記録」は、やった内容を記録すること

3「計画の検証（見直し）」は、書いた内容に問題があれば修正すること

で、HACCPに沿った衛生管理はこのサイクルを繰り返す作業になります。

HACCPに沿った衛生管理（小規模事業者向け）

小規模事業者など「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」の対象者の皆さんは、食品関係団体が作成した手引書を参考にして、衛生管理計画を作りましょう。



〔スライド7〕

実施の方法は、食品関係団体が作成した手引書があるため、これを基にして衛生管理計画を作成し、実施記録と確認記録も手引書に沿って行っていただくことができます。

また、一般的衛生管理と重要管理点も項目立てされており、記載例も示されています。

一見とつきにくそうな内容ですが、手引書を用いれば、HACCPは、実はどのお店でも取り組みやすいものなのです。

HACCPに沿った衛生管理（小規模事業者向け）

食品関係団体が作成した「手引書」は、厚生労働省のホームページに掲載されており、無料でダウンロードできます。

様々な業種の手引書が用意されていますので、ぜひご活用ください！

《掲載されている手引書の一例》

- 小規模な一般飲食店
- 菓子製造業
- 食肉販売業
- 食品添加物製造（50人未満）
- 豆腐類製造事業者向け
- 納豆製造
- 漬物製造
- 認定小規模食鳥処理場 など

ダウンロードはこちらから

厚生労働省 公式ホームページ
「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」

厚生労働省 HACCP 手引書

検索



大規模事業者向けの「HACCPに基づく衛生管理のための手引書」も掲載されていますので、ご参照ください。

〔スライド8〕

食品関係団体が作成した「手引書」は、厚生労働省のホームページに掲載されており、無料でダウンロードできます。

小規模な一般飲食店向けの手引書や菓子製造業向けの手引書など一部業種向けのものは大阪市保健所各生活衛生監視事務所でも配布しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

まずは、お店の営業形態に応じた手引書をダウンロードし、読んでみて実践してみましょう。

どうしてもやり方が分からないという方は、お店の場所を担当する生活衛生監視事務所にご相談ください。

大阪市保健所生活衛生関係窓口一覧
（大阪市保健所で検索してください）

続編として「実践編」を用意していますので、そちらもご参照ください。