

ステップ1

HACCPの制度化

足立区足立保健所生活衛生課

なぜ今、HACCPなのか？

平成30年6月13日

食品衛生法改正



HACCPに沿った衛生管理の制度化

対象

調理・製造・販売等
すべての食品等事業者*

施行

令和2年6月1日

経過措置期間

施行後1年
令和3年6月1日完全施行

* 公衆衛生に与える影響が少ない
一部の営業等については対象外

Hazard Analysis and Critical Control Point

危害要因分析

重要管理点

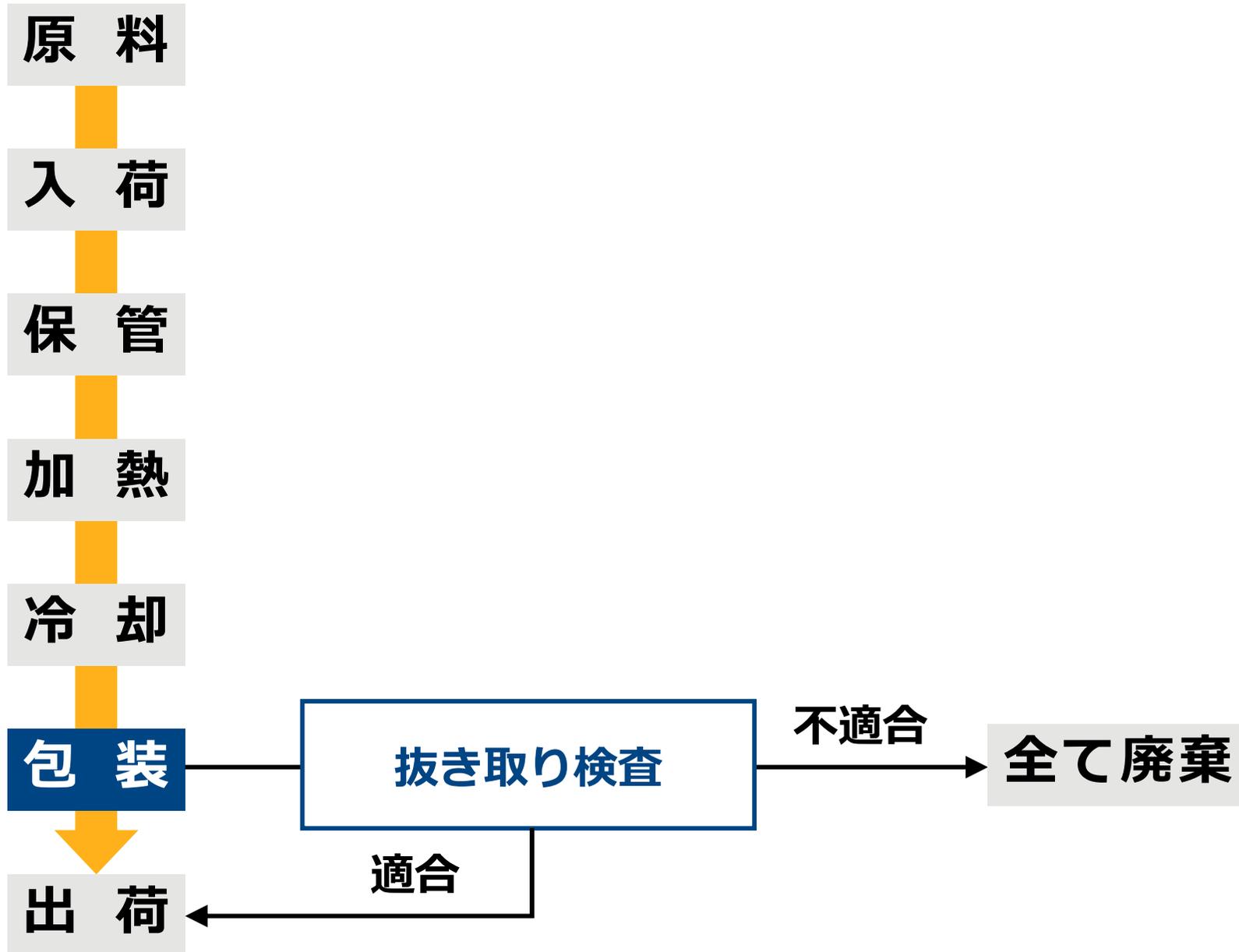


どんな
リスクが
あるのか？

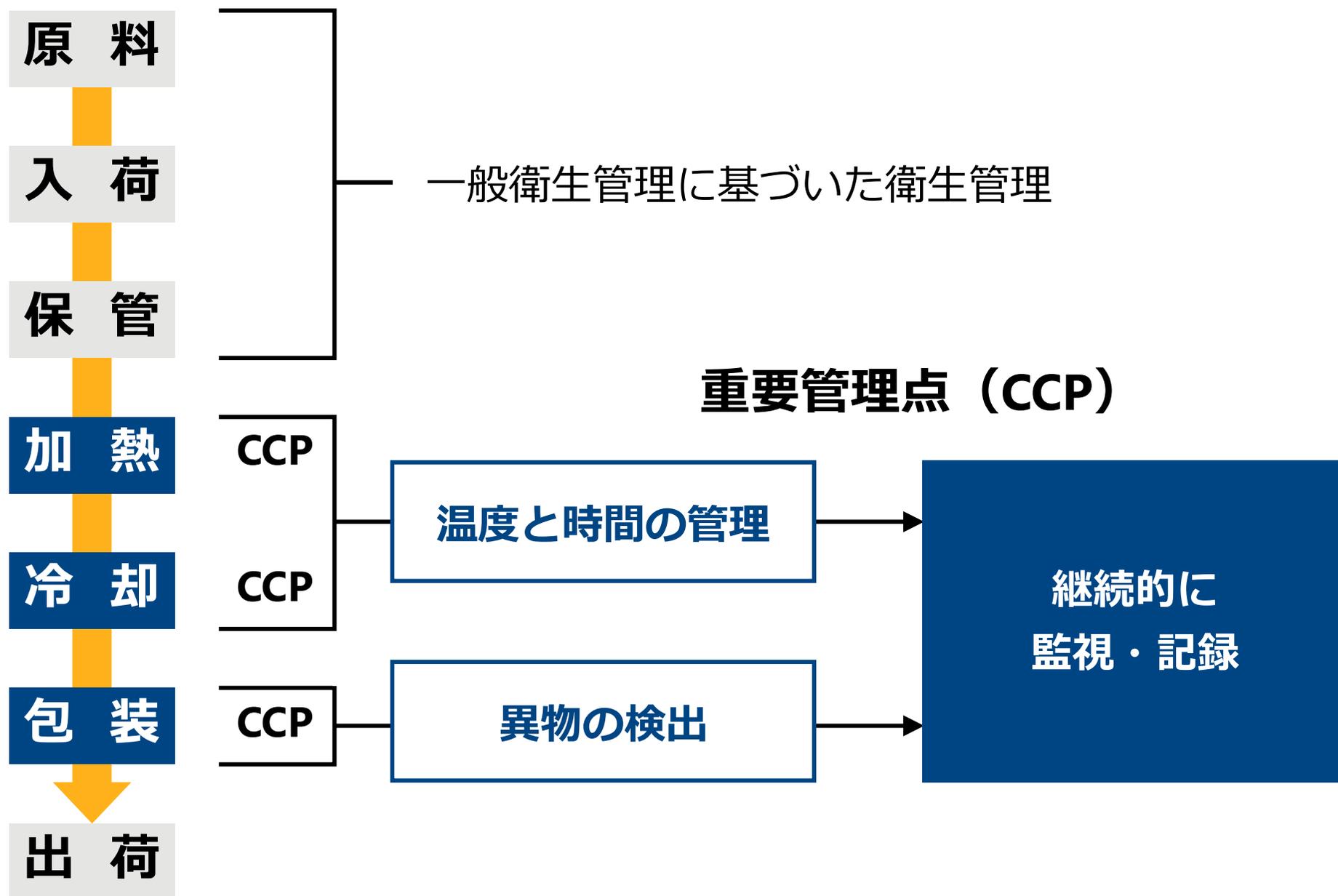


重要な
管理点は
どこか？

従来の衛生管理



HACCPの衛生管理



従来の管理とHACCPの管理の違い

	従来の製品検査による管理	HACCPによる工程管理
取り組む段階	最終製品	原材料の受け入れから最終製品までの 全工程
取り組む方法	一定率の抜き取り検査	あらかじめ危害を予測し、危害防止につながる特に重要な工程である「 重要管理点 」を 継続的に監視・記録
対応・効果	検査で不適合を見つけたら一連のすべての製品の廃棄が必要	効率的に問題のある製品の出荷を 未然に防止

全ての食品等事業者が衛生管理計画を作成

大規模事業者

と畜場・食鳥処理場関係者等

HACCPに基づく衛生管理

コーデックスのHACCP
7原則12手順に基づき、
食品等事業者自らが、
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

小規模事業者

飲食店・小売販売業関係者等

**HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理**

各業界団体が作成する手引書
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

HACCP制度化で何が変わる？

衛生管理の「最適化」「見える化」

問題発生時の対処の迅速化
生産効率の向上
従業員の意識向上
社外へのアピール

ロス率の低下
クレーム・事故の減少

令和3年6月1日

完全施行

ステップ2

HACCP導入の前に行うこと

足立区足立保健所生活衛生課

HACCP導入の前提条件

HACCPの導入は、**一般衛生管理**が前提条件



衛生管理の基本は食中毒予防3原則

食中毒予防の3原則

つけない

- 施設・設備・器具類の洗浄・消毒
- 原材料から持ち込まない
- 従事者の健康管理・手洗い

増やさない

- 食品の適切な温度管理

やっつける

- 食材の十分な加熱



一般衛生管理でおこなうこと

一般衛生管理の主な内容

原材料

- 納品時の状態の確認
- 保管時の温度管理

施設・設備

- 交差汚染の防止
- 器具類の洗浄・消毒
- トイレの洗浄・消毒
- ネズミ・害虫の駆除
- 施設の清掃
- ごみの処理
- 使用水の衛生管理

従事者

- 従事者の健康管理
- 衛生的な手洗い
- 身だしなみ

納品時の状態の確認

なぜ必要なのか

食材の状態が不良な場合、有害な微生物等が付着・増殖している可能性があるため

いつ確認するのか

食品の納品時

**どのように管理
するのか**

納品時は担当者が立会い、商品名、数量、外観、
におい、包装の状態、表示（期限、保存方法等）、
品温などを確認する

**問題があったときは
どうするのか**

返品、交換する

保管時の温度管理

なぜ必要なのか

有害な微生物を増やさないため

いつ確認するのか

始業前または終業時

どのように管理 するのか

冷蔵・冷凍庫に設置された温度計で庫内温度を確認する
(冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下)

問題があったときは どうするのか

- 温度異常の原因を確認し、清掃や補修、設定温度の再調整などを行う
- 故障している場合は、メーカーに修理を依頼する
- 温度異常の間に保存していた食材は、状態に応じて使用しない又は加熱し提供する

交差汚染の防止

なぜ必要なのか

有害な微生物で食品や器具類を汚染させないため

いつ確認するのか

作業中

どのように管理 するのか

- 生の肉や魚介類はフタ付の容器に保管する
- 調理器具は用途別に使い分け、使用後は洗浄・消毒する
- 肉、魚介類、卵、野菜等を触った手は洗浄・消毒する

問題があったときは どうするのか

- 生食用として提供する野菜が生肉や魚介類に触れた場合、その野菜は加熱して提供する
- 汚れが残っている調理器具は、再度、洗浄・消毒する

器具類の洗浄・消毒

なぜ必要なのか

交差汚染を防ぐため

いつ確認するのか

使用の都度

**どのように管理
するのか**

洗い残しがないか目視で確認する

**問題があったときは
どうするのか**

再度、洗浄・消毒する

トイレの洗浄・消毒

なぜ必要なのか

従事者が有害な微生物に感染することを防ぐため

いつ確認するのか

始業前、終業時

**どのように管理
するのか**

便器内の洗浄、床・壁面・ドアノブ・手すり・水洗レバー等を清掃後、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する

**問題があったときは
どうするのか**

汚物、吐物があった場合は、すぐに洗浄・消毒する

消毒剤の作り方や消毒方法 → **資料「器具・トイレなどの消毒方法」を参照**

従事者の健康管理

なぜ必要なのか

従事者が汚染源となることを防ぐため

いつ確認するのか

始業前

**どのように管理
するのか**

従事者の体調、手指の傷の有無等について聞き取り
又は自己申告させる

**問題があったときは
どうするのか**

おう吐や下痢などの胃腸炎症状がある場合や手指に
傷がある場合は、食品を取り扱う作業に従事させない

衛生的な手洗い

なぜ必要なのか

有害な微生物により食品を汚染しないため

いつ確認するのか

調理場に入る前、トイレの後、汚染源となる食品に触れた後、加熱工程のない食品に触れる前、盛り付け作業の前、廃棄物を触ったり清掃した後、お金を触った後など

どのように管理するのか

衛生的な手洗いを行う

問題があったときはどうするのか

直ちに手洗いをさせる

正しい手洗い → [資料「手洗い方法」参照を参照](#)

身だしなみ

なぜ必要なのか

- 有害な微生物により食品を汚染しないため
- 異物混入防止のため

いつ確認するのか

始業前

どのように管理 するのか

- 清潔な作業着を着用する
- 指輪、時計、アクセサリー等はずす
- 毛髪、爪の確認を行う

問題があったときは どうするのか

- 汚れた作業着は速やかに交換する
- 装飾品はずし、爪は短く切る

一般衛生管理の衛生管理計画

管理項目	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合 どうするか
原材料の受入の確認	納品時	<ul style="list-style-type: none"> • 担当者が立ち会う • 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）の確認 • 表面温度計で品温を測定 	<ul style="list-style-type: none"> • 返品し交換 • 交換できないものは廃棄
冷蔵・冷凍庫の温度確認	始業前 終業後	<ul style="list-style-type: none"> • 温度計で庫内温度を確認 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下 	<ul style="list-style-type: none"> • 異常の原因・設定温度を確認し改善 • 故障の場合は修理を依頼 • 温度異常時に保存していた食品のうち、加熱できる食材は加熱して使用 • 異常のある食品は廃棄

資料「衛生管理計画（一般衛生管理）」を参照

ステップ3

重要管理点の設定

足立区足立保健所生活衛生課

「温度」と「時間」に着目

食中毒予防の3原則

つけない

- 施設・設備・器具類の洗浄・消毒
- 原材料から持ち込まない
- 従事者の健康管理・手洗い

増やさない

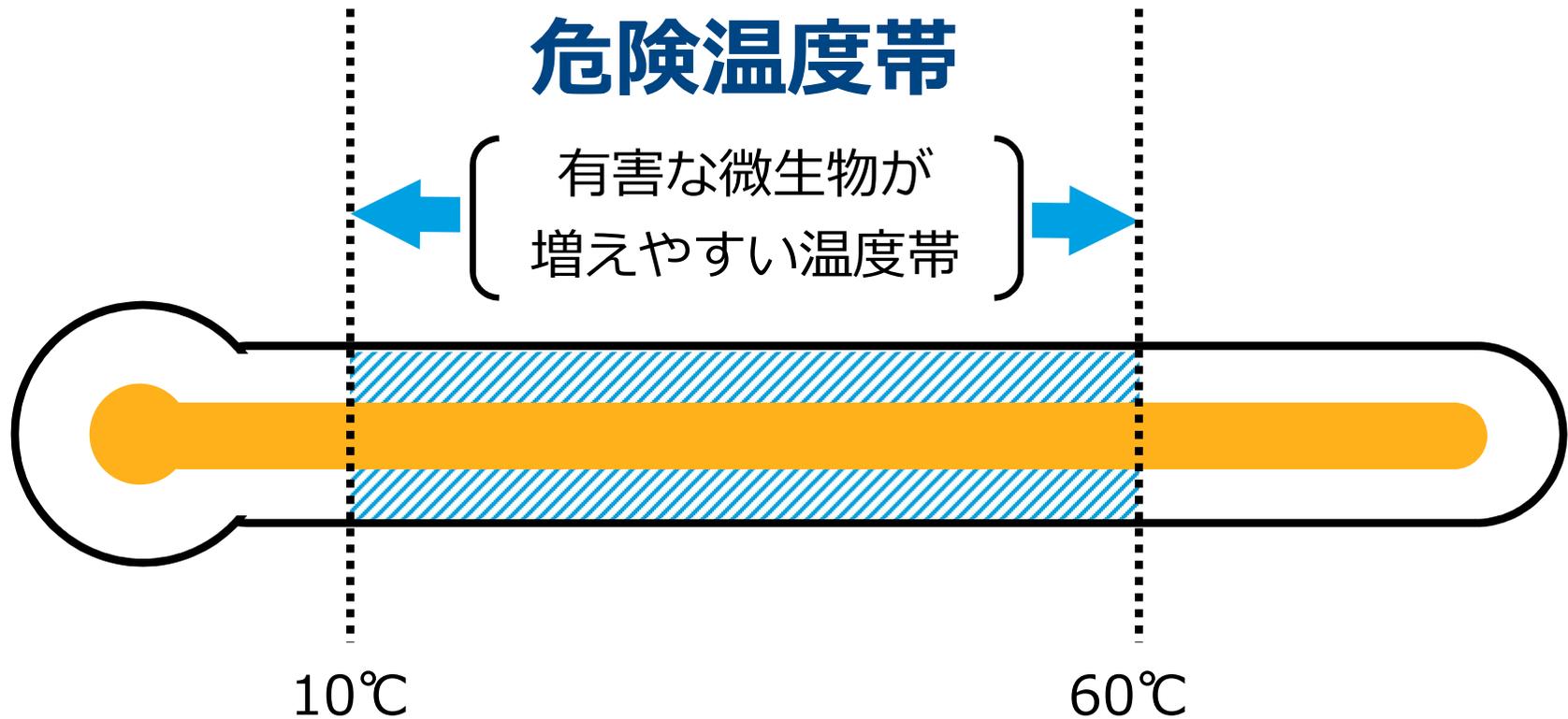
- 食品の適切な温度管理

やっつける

- 食材の十分な加熱



危険温度帯

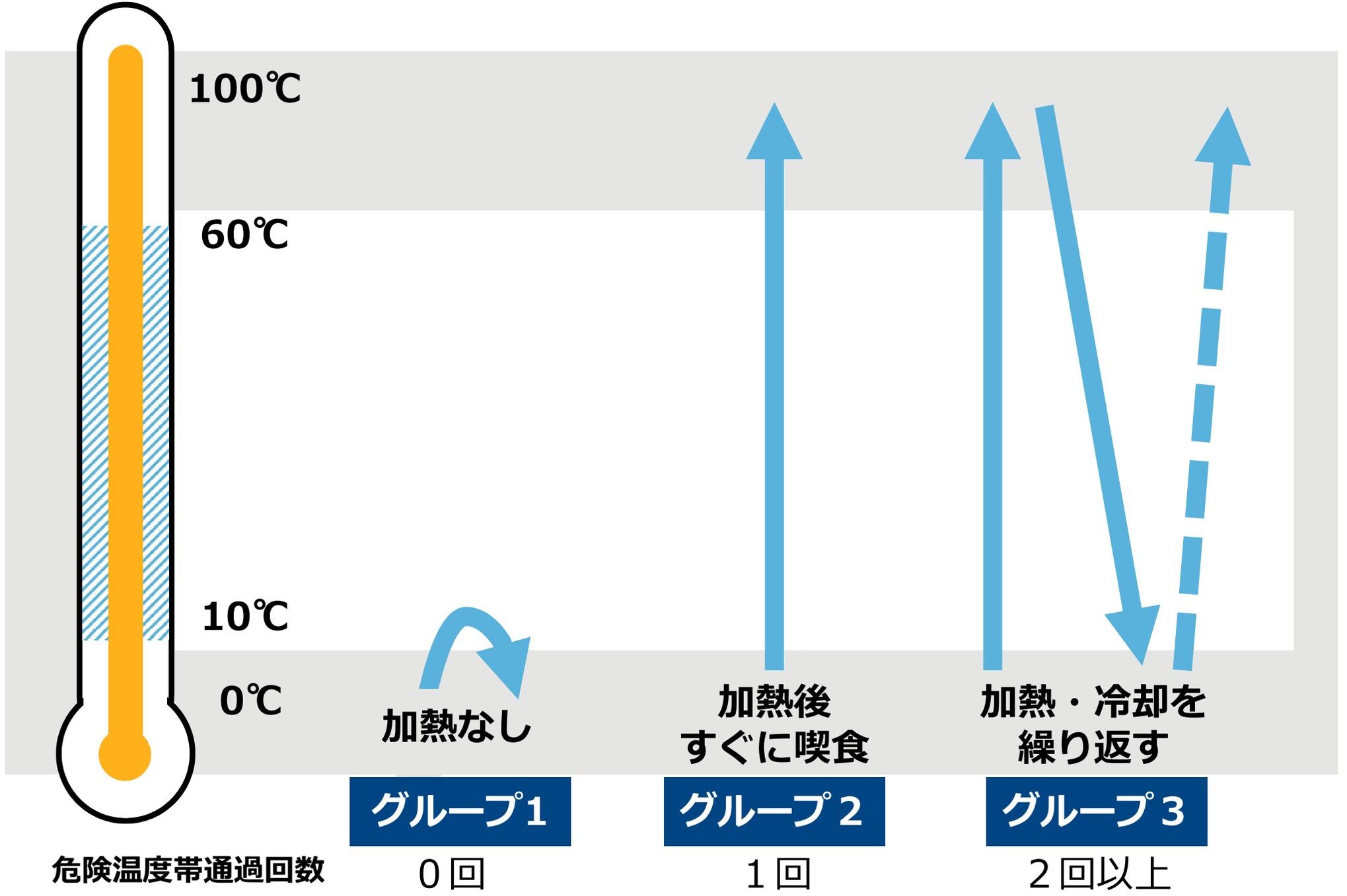


10°C以下になるよう
すみやかに**冷却**

10~60°Cの温度帯に
食品を長時間置かない
よう注意

60°C以上で**保温**
再加熱する場合は、
十分に**加熱**します。

「温度」でメニューを分類



	項目	例
グループ1	加熱しないもの または 冷蔵品を冷たいまま提供	刺身、すしだね、酢の物、サラダ、冷奴 他の食品に添えるもの（例:大根おろし）
グループ2	加熱後、すぐに提供	ステーキ、生姜焼き、ハンバーグ、 焼き魚、天ぷら、フライ
	加熱後、冷蔵保管して提供	茶碗蒸し、焼き鳥、唐揚げ、 コロッケ、ご飯
グループ3	加熱後、冷却保管し、 再加熱して提供	カレー、シチュー、スープ類、 ソース、タレ類
	加熱後、冷却して提供	チャーシュー、ポテトサラダ、 ゆで卵、おひたし、和え物

メニューの分類

あなたのお店で
提供している
主なメニューを
グループ分け
してみましょう

	項目	代表的なメニュー
グループ1	加熱しないもの または 冷蔵品を冷たいまま提供	
グループ2	加熱後、すぐに提供	
	加熱後、冷蔵保管して提供	
グループ3	加熱後、冷却保管し、 再加熱して提供	
	加熱後、冷却して提供	

3つのグループの注意点

	特徴	ポイント	主な対策
グループ1	加熱調理工程がなく、微生物をやっつけることができないため、微生物をつけない、増やさないことが基本	<ul style="list-style-type: none"> 温度と時間管理 交差汚染防止 	<ul style="list-style-type: none"> 野菜の十分な洗浄 冷蔵庫の温度の確認 手洗いの徹底 器具の洗浄・消毒
グループ2	加熱が不十分だった場合、微生物が生き残ってしまう危険がある	<ul style="list-style-type: none"> 十分な加熱 交差汚染防止 温度と時間管理 	<ul style="list-style-type: none"> 加熱温度と時間の確認 冷蔵庫の温度の確認 保温状態の確認
グループ3	すばやく冷却しないと、加熱しても死なない微生物が増殖してしまう危険がある	<ul style="list-style-type: none"> 十分な加熱 交差汚染防止 温度と時間管理 	<ul style="list-style-type: none"> 加熱後のすばやい冷却 加熱温度と時間の確認 手洗いの徹底

グループ	グループ	主なメニュー	確認方法（例）
グループ1	加熱しないもの または 冷蔵品を冷たいまま提供	刺身 すしだね	<ul style="list-style-type: none">冷蔵保管している魚をさばいてすぐに提供冷蔵庫の温度の確認
		酢の物	<ul style="list-style-type: none">調理後、提供するまで冷蔵保管冷蔵庫の温度の確認
		生野菜サラダ	<ul style="list-style-type: none">マニュアルに従って野菜を洗浄・消毒提供するまで 冷蔵保管冷蔵庫の温度の確認
		大根おろし ネギ わさび	<ul style="list-style-type: none">調理後、提供するまで冷蔵保管冷蔵庫の温度の確認

グループ2の衛生管理

	グループ	主なメニュー	確認方法（例）
グループ2	加熱後、すぐに提供	焼き魚、焼き鳥 生姜焼き	火の強さや加熱時間 見た目（焼き上がりの色）
		ステーキ ハンバーグ	火の強さや加熱時間 肉汁の様子、焼き上がりの弾力
		唐揚げ	中心部の温度（75℃・1分以上） 見た目（揚げ上がりの色） 揚げ上がりの弾力
	加熱後、 冷蔵保管して 提供	天ぷら、フライ 茶碗蒸し、焼き鳥 唐揚げ、コロッケ ご飯	火の強さや加熱時間、中心部の温度 見た目（揚げ上がりの色） 触感、見た目 保温時の温度（65℃以上） 保温時の温度（65℃以上）

グループ3の衛生管理

	グループ	主なメニュー	確認方法（例）
グループ3	加熱後、冷却保管し、再加熱して提供	カレー、シチュー スープ類、ソース タレ類	<ul style="list-style-type: none"> 加熱後小分けして速やかに提供 冷蔵庫の温度の確認 【再加熱時】 <ul style="list-style-type: none"> 気泡が十分に出るまで加熱 見た目 加熱時間の確認
	加熱後、冷却して提供	チャーシュー ポテトサラダ ゆで卵、おひたし 和え物	<ul style="list-style-type: none"> 加熱後、速やかに冷却 冷蔵庫から取り出したらすぐに提供 冷蔵庫の温度の確認

重要管理点の衛生管理

	グループ	主なメニュー	確認方法（例）
グループ1	加熱しないもの または 冷蔵品を冷たいまま提供	刺身、すしだね ----- 酢の物 ----- 生野菜サラダ ----- 大根おろし、 ネギ、わさび	冷蔵保管している魚をさばいてすぐに提供、 冷蔵庫の温度の確認 ----- 調理後は提供するまで冷蔵保管、 冷蔵庫の温度の確認 ----- 野菜をマニュアルに従って洗浄・消毒、 提供するまで冷蔵保管、冷蔵庫の温度確認 ----- 調理後は提供するまで冷蔵保管、 冷蔵庫の温度の確認
グループ2	加熱後、すぐに提供	焼き魚、焼き鳥、 ----- ステーキ、ハンバーグ ----- 唐揚げ ----- 天ぷら、フライ	火の強さや加熱時間、焼き上がりの色 ----- 肉汁の様子、火の強さや加熱時間、 焼き上がりの弾力 ----- 中心部の温度（75℃・1分以上）、 揚げ上がりの色、揚げ上がりの弾力 ----- 火の強さや加熱時間、揚げ上がりの色、 中心部の温度

資料「衛生管理計画（重要管理点）」を参照

重要管理点の衛生管理（製造業の一例）

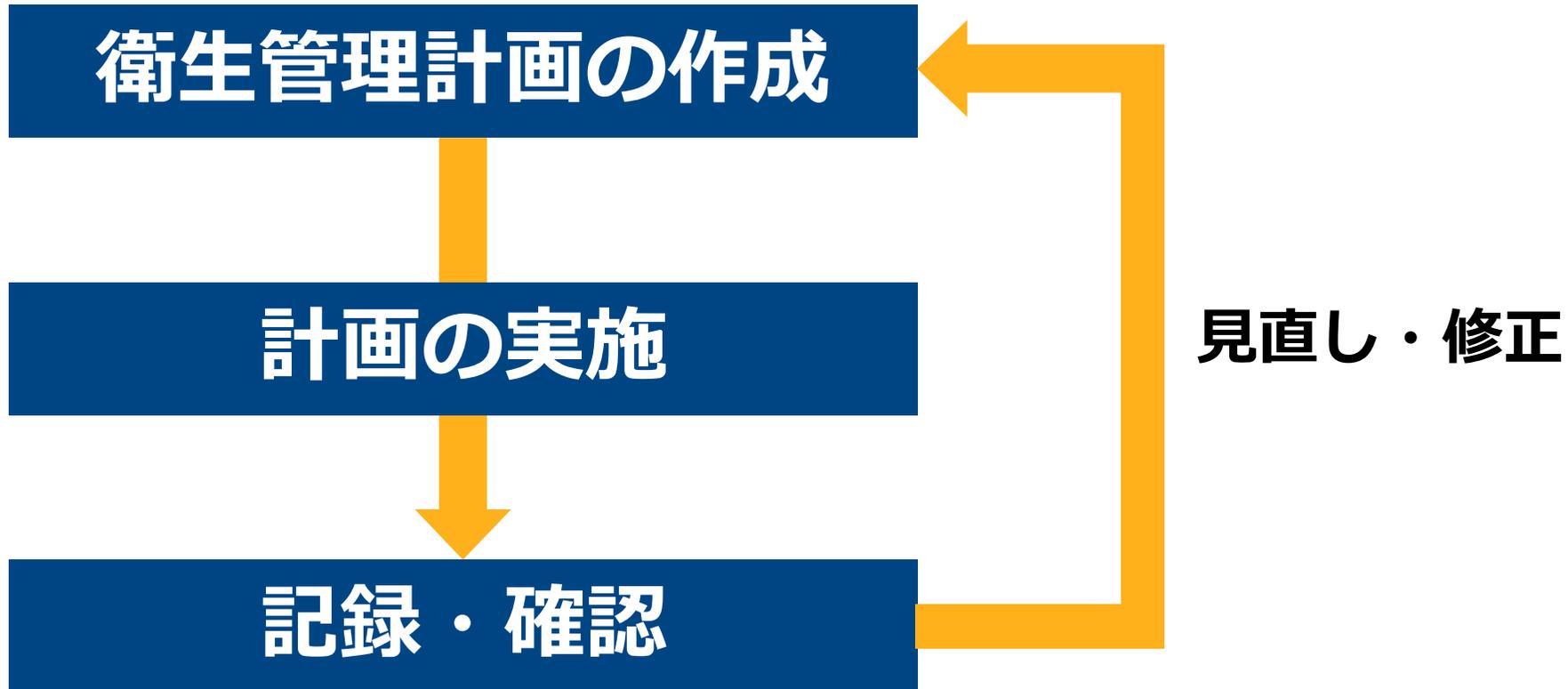
項目	確認方法（例）	
アレルギー対策	機械・器具の洗浄	アレルギーの配合が異なる製品への切替時に洗浄
	残り生地の除去	機械・器具に残った生地を除去
金属・硬質異物混入防止	機械・器具の点検・清掃・洗浄	使用前の点検、使用後の清掃及び洗浄を実施 部品の欠落、器具の破損の有無を確認
	金属検出機	テストピースを用いた動作確認
ノロウイルス対策	手袋の着用	使い捨て手袋の着用
有害微生物の増殖防止	器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・殺菌
	野菜等の洗浄・消毒	流水で洗浄 次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬し、流水で十分にすすぐ
	鶏卵の取扱い	70℃で1分間以上加熱して使用
	冷蔵庫の温度管理	製品保管庫の温度の確認
	手指の傷対策	耐水性絆創膏で保護した後、使い捨て手袋を装着

ステップ4

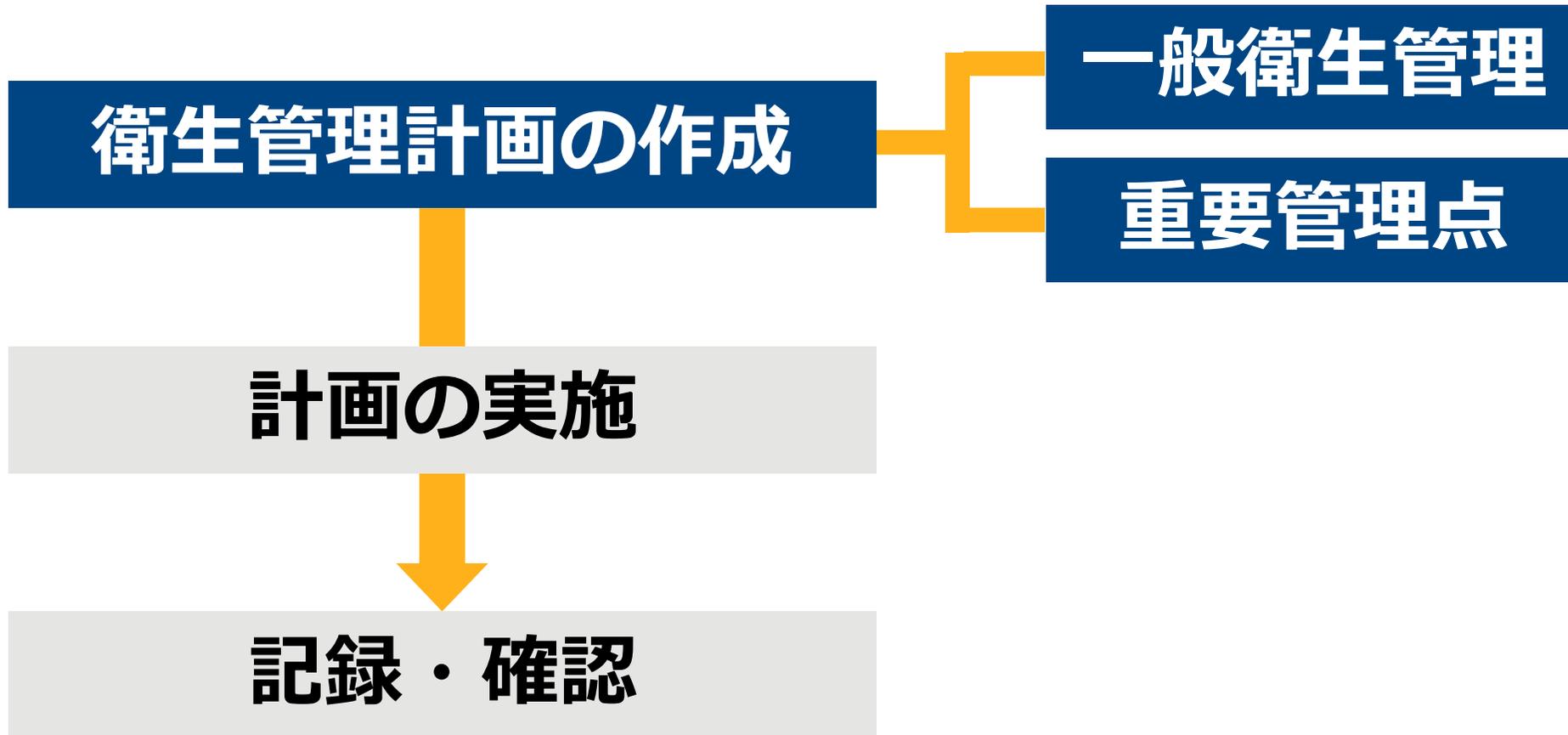
HACCPに沿った衛生管理の実践

足立区足立保健所生活衛生課

HACCPの流れ



衛生管理計画の作成



「一般衛生管理」の衛生管理計画

管理項目	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合 どうするか
原材料の受入の 確認	納品時	<ul style="list-style-type: none"> • 担当者が立ち会う • 外観、におい、包装の状態、表示（期限、保存方法）の確認 • 表面温度計で品温を測定 	<ul style="list-style-type: none"> • 返品し交換 • 交換できないものは廃棄
冷蔵・冷凍庫の 温度確認	始業前 終業後	<ul style="list-style-type: none"> • 温度計で庫内温度を確認 冷蔵：10℃以下 冷凍：-15℃以下 	<ul style="list-style-type: none"> • 異常の原因・設定温度を確認し改善 • 故障の場合は修理を依頼 • 温度異常時に保存していた食品のうち、加熱できる食材は加熱して使用 • 異常のある食品は廃棄

「一般衛生管理」の衛生管理計画表

管理項目	実施方法		
	いつ行うか	どのように行うか	問題がある場合はどうするか
原材料の 受入確認	<input checked="" type="checkbox"/> 原材料の納入時 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 外観、におい、包装の状態、表示(期限、保存方法)、 品温などを確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 返品する <input checked="" type="checkbox"/> 廃棄する <input type="checkbox"/> その他()
冷蔵・冷凍庫内 温度の確認	<input checked="" type="checkbox"/> 始業前 <input checked="" type="checkbox"/> 終業後 <input checked="" type="checkbox"/> その他(昼休憩後)	<input checked="" type="checkbox"/> 温度計で庫内温度を確認する (冷蔵:10℃以下、冷凍:-15℃以下) <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 設定温度や原因を確認して改善する <input checked="" type="checkbox"/> 故障が疑われる場合は、修理を依頼 する <input checked="" type="checkbox"/> 適正な温度を超えていた場合は、 食材の状態を確認する <input type="checkbox"/> その他()
交差汚染や 二次汚染の 防止	<input checked="" type="checkbox"/> 作業中 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの用途別使用を確認する <input checked="" type="checkbox"/> 生肉、生魚などの生鮮食材を扱った場合は、使用の 都度、まな板、包丁、ボウルなどの器具類を洗浄し、 消毒する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫内の区分、保管を確認する <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 器具などの洗浄・消毒を実施する <input checked="" type="checkbox"/> 汚染された食材は、廃棄するか、 加熱用として使用する <input type="checkbox"/> その他()
器具などの 洗浄・消毒	<input checked="" type="checkbox"/> 使用前 <input checked="" type="checkbox"/> 使用の都度 <input checked="" type="checkbox"/> 使用后 <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 使用した器具などは、洗浄・消毒する ※消毒方法は「器具・トイレなどの消毒マニュアル」に従う <input type="checkbox"/> その他()	<input checked="" type="checkbox"/> 汚れや洗剤などが残っていた場合は、 再度洗浄、すすぎ、消毒を行う <input type="checkbox"/> その他()

「重要管理点」の衛生管理計画

	グループ	主なメニュー	確認方法（例）
グループ1	加熱しないもの または 冷蔵品を冷たいまま提供	刺身、すしだね	冷蔵保管している魚をさばいてすぐに提供、 冷蔵庫の温度の確認
		酢の物	調理後は提供するまで冷蔵保管、 冷蔵庫の温度の確認
		生野菜サラダ	野菜をマニュアルに従って洗浄・消毒、提供 するまで冷蔵保管、冷蔵庫の温度確認
		大根おろし、 ネギ、わさび	調理後は提供するまで冷蔵保管、冷蔵庫の温 度の確認
グループ2	加熱後、すぐに提供	焼き魚、焼き鳥、	火の強さや加熱時間、焼き上がりの色
		ステーキ、ハンバーグ	肉汁の様子、火の強さや加熱時間、焼き上が りの弾力
		唐揚げ	中心部の温度（75℃・1分以上）、揚げ上が りの色、揚げ上がりの弾力
		天ぷら、フライ	火の強さや加熱時間、揚げ上がりの色、中心 部の温度

「重要管理」の衛生管理計画(製造業の一例)

項目	確認方法(例)	
アレルギー対策	機械・器具の洗浄	アレルギーの配合が異なる製品への切替時に洗浄
	残り生地を除去	機械・器具に残った生地を除去
金属・硬質異物混入防止	機械・器具の点検・清掃・洗浄	使用前の点検、使用後の清掃及び洗浄を実施 部品の欠落、器具の破損の有無を確認
	金属検出機	テストピースを用いた動作確認
ノロウイルス対策	手袋の着用	使い捨て手袋の着用
有害微生物の増殖防止	器具類の洗浄・消毒	使用後の洗浄・殺菌
	野菜等の洗浄・消毒	流水で洗浄後、100ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に10分間浸漬し、流水で十分にすすぐ
	鶏卵の取扱い	70℃で1分間以上加熱して使用
	冷蔵庫の温度管理	製品保管庫の温度(10℃以下)の確認
	手指の傷対策	耐水性絆創膏で保護した後、使い捨て手袋を装着

「重要管理点」の衛生管理計画表

分類		メニュー		
		例	代表的なメニュー	管理方法
グループ1	加熱しない食品 または 冷蔵品を冷たい まま提供する食品	刺身、すしだね、酢の物、 サラダ、冷奴、 他の食品に添えるもの (例:大根おろし、ネギ)	刺身、冷奴 生野菜サラダ、 大根おろし、ねぎ	<input checked="" type="checkbox"/> 野菜は十分に洗浄する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫で保管する <input checked="" type="checkbox"/> 冷蔵庫から出したらすぐに提供する <input checked="" type="checkbox"/> 仕入品は表示の保存方法に従って保存する <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ前に手洗いを十分に行う <input checked="" type="checkbox"/> 盛りつけ時は素手で触らないようにする <input type="checkbox"/> その他()
グループ2	加熱後ただちに 提供する食品	【肉料理】 ステーキ、焼き鳥、生姜焼き 【ひき肉料理】 ハンバーグ、シュウマイ、餃子、 ロールキャベツ 【揚げ物】 唐揚げ、天ぷら、フライ各種 (とんかつ、コロッケ、メンチ カツ、エビフライ、カキフライ)	焼き鳥、串焼き ハンバーグ、 唐揚げ、フライ 炒め物	【加熱が十分に行われたことの確認方法】 <input checked="" type="checkbox"/> 中心温度計で確認する <input checked="" type="checkbox"/> 火の強さと時間で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(外観、肉汁の色など)や触感(弾力 など)で判断する <input type="checkbox"/> その他()
	加熱した後、 高温保管してから 提供する食品	【焼き物】 焼き魚 【炒め物】 野菜炒め、レバニラ炒め 【蒸し物】 茶碗蒸し	ご飯	【保温状態の確認方法】 <input checked="" type="checkbox"/> 保温状態を温蔵庫の温度で判断する <input checked="" type="checkbox"/> 見た目(湯気など)で判断する <input type="checkbox"/> その他()

「重要管理点」の衛生管理計画表(製造業の一例)

項目		管理方法	問題があったとき
アレルギー対策	機械・器具の洗浄	アレルギーの配合が異なる製品への切替時に洗浄	洗浄、殺菌を再度実施
	残り生地 of 除去	機械・器具に残った生地を除去	異なる生地が混入した製品の除去
金属・硬質異物混入防止	機械・器具の点検・清掃・洗浄	<ul style="list-style-type: none"> 使用前の点検、使用後の清掃及び洗浄を実施 部品の欠落、器具の破損の有無を確認 	<ul style="list-style-type: none"> 異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去
	金属検出機	テストピースを用いた動作確認	検知しない場合、前回検知後の製品と区別し、正常に作動することを確認後、製品を再度検出器に通して確認
ノウイルス対策	手袋の着用	使い捨て手袋の着用	未着用者への着用指示

作業手順書の作成

作業手順書（作業マニュアル）の例

- 原材料の受け入れ
- 冷蔵・冷凍庫の温度の確認
- 交差汚染・二次汚染の防止
- 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- トイレの洗浄・消毒
- 従業員の健康管理・みだしなみ
- 衛生的な手洗い
- ノロウイルス対策

資料「作業手順書（例）」を参照

衛生管理計画の作成

計画の実施

記録・確認

衛生管理計画の作成

```
graph TD; A[衛生管理計画の作成] --> B[計画の実施]; B --> C[記録・確認]; style C fill:#005596,color:#fff
```

計画の実施

記録・確認

なぜ記録が必要なのか？

- **トラブルを防止する**

- **問題究明の証拠になる**

- **店の信頼につながる**

記録を行う際のルール

- 施設の規模にあった記録内容にする
- 記録をつけた日時と人を明確にする
- 書き換えを防止する
- 正確な記録を行う
- 記録内容の確認を行う
- 継続して記録する

記録表（日ごと）の例

____年 ____月 ____日

記録者	確認者

原材料の受入	納品	時 分	異常の有無	無 有 ()		
冷蔵・冷凍庫の温度	冷蔵庫	時 分 °C	時 分 °C	時 分 °C	保守点検	
	冷凍庫	時 分 °C	時 分 °C	時 分 °C	保守点検	
器具の洗浄・消毒						
トイレの洗浄・消毒						
従業員の健康管理	異常の有無			異常の状況		
	異常のある者					
	対処方法					

記録表（項目ごと）の例

検品記録表

確認者

納入日時	品名	納入業者	納品数	賞味期限	原産地	異物	鮮度	包装	品温	記録者
9/1 9:00	鶏もも肉	〇〇精肉	10kg	9/3	タイ	なし	○	○	5℃	足立
9/1 9:30	じゃがいも	△△青果	5kg	-	北海道	なし	○	-	-	千住

冷蔵・冷凍庫温度管理記録表

確認者

月日	時間・温度									保守点検	清掃	記録者
9/1	9:00	冷蔵	3℃	13:50	冷蔵	8℃	20:20	冷蔵	7℃	異常なし	8/31 実施	足立
	9:00	冷凍	-21℃	13:50	冷凍	-17℃	20:20	冷凍	-20℃			
	:	冷蔵	℃		冷蔵	℃		冷蔵	℃			
	:	冷凍	℃		冷凍	℃		冷凍	℃			

確認のポイント

衛生管理は計画通りに実施されているか

➡ 計画に無理はないか

重要な問題や同じ問題が繰り返し発生していないか

➡ どのような問題が発生し、どのように改善したか

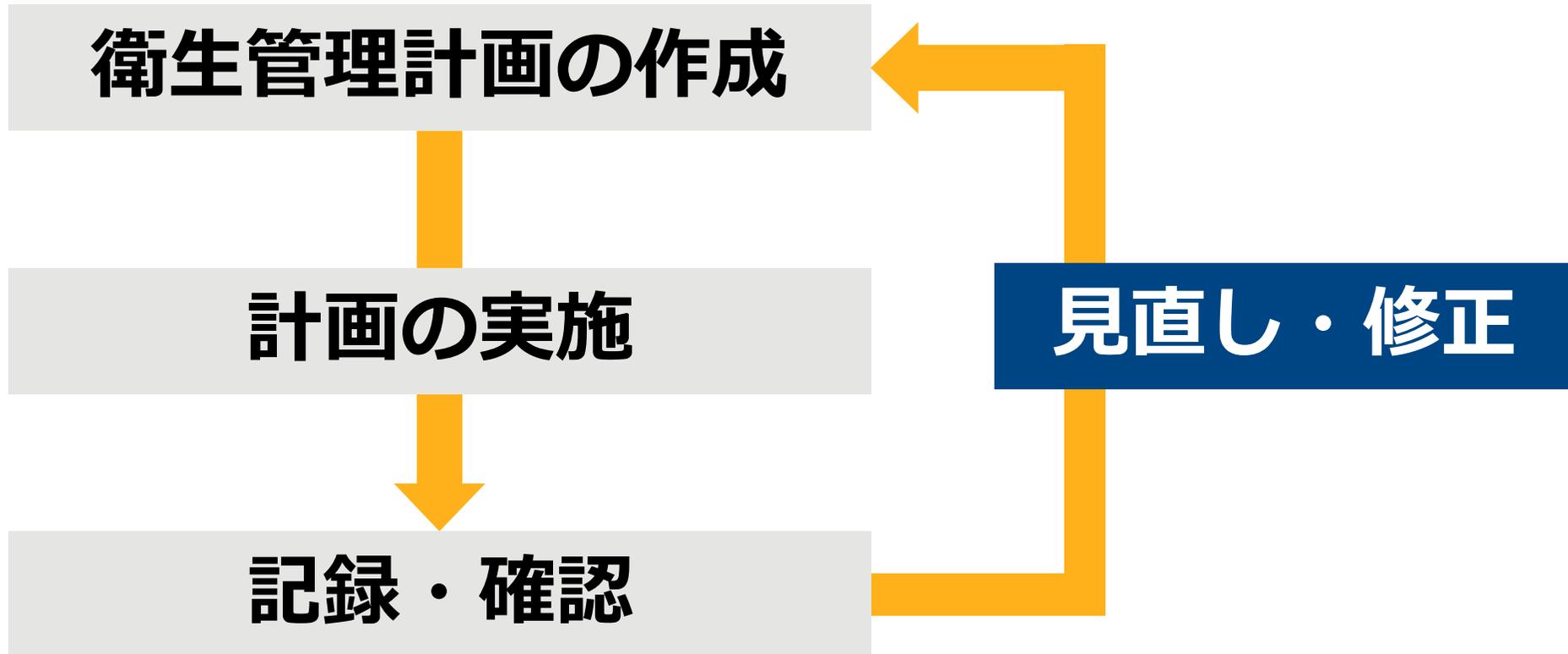
過去一か月の間に従業員や納入業者が変更したか

➡ 衛生管理計画の説明をしているか

過去一か月の間にメニューの変更はあったか

➡ 衛生管理計画の見直しを行ったか

定期的な見直し・修正



見直し・修正の例

問題点

冷蔵・冷凍庫内の温度の
記入漏れが多かった

ハンバーグの中が赤いと
の苦情が3件あった

生めん
に虫混入の苦情が
2件あった

見直し・修正

温度記録表を作成し、
冷蔵・冷凍庫の扉に貼った

十分に加熱されている状態の
写真を掲示し、従業員全員が
理解できるようにした

製めん室の窓の隙間を
ふさいだので、他にも虫の
侵入箇所がないか調査する

完全施行は令和3年6月1日

平成30年6月13日

食品衛生法改正



HACCPに沿った衛生管理の制度化

対象

調理・製造・販売等
すべての食品等事業者

施行

令和2年6月1日

経過措置期間

施行後1年
令和3年6月1日完全施行

* 公衆衛生に与える影響が少ない
一部の営業等については対象外

参考資料の入手先

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

HACCPに基づく衛生管理のための手引書

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00002.html

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

いずれも厚生労働省ホームページに掲載