

食中毒などのリスクを減らしましょう！

食品衛生法が改正され

令和3年6月からHACCPが義務化されました。

HACCP（ハサップ）の
考え方を取り入れ、
衛生管理を見える化
しましょう

効率的な管理ができ、
外部への説明も容易になり
ます！

保健所が店舗へ立入調査する際にも確認します。

次の5つのステップで、適切な衛生管理を実施しましょう。

STEP 1 業種別手引書を入手し、内容を確認します。

- 1 厚生労働省ホームページ「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」を確認

検索サイトで「HACCP 手引」と検索
またはQRコードからアクセス

HACCP 手引



- 2 お店の業種の手引書を探し、内容を読んで確認

チェックポイント

- どんな計画と記録を作るのか。なぜ計画と記録を作るのかを探してみましょう。

STEP 2 衛生管理計画書と記録表の様式を用意します。

- 1 手引書から「衛生管理計画」と「記録表」の様式をコピー又はダウンロードします。

裏ページへ

【問い合わせ先】

宮城県塩釜保健所食品薬事班 電話 0 2 2 - 3 6 3 - 5 5 0 5

STEP 3

衛生管理計画を作成します。

- 1 手引書から「衛生管理計画」（一般的衛生管理の計画と重要管理の計画）の記載例を探す
- 2 「記載例」を参考に STEP 2 で準備した様式に記入

チェックポイント

- 一般的衛生管理の計画の作成
 - ⇒日頃実施している食中毒原因菌を食品に「つけない」環境を作る管理方法を記載しましょう。
 - ⇒管理方法を決めていない場合は、まずは「記載例」をそのまま計画書にしてみましょう。
- 重要管理の計画の作成
 - ⇒日頃実施している調理・製造手順の中で「ふやさない（温度管理）」「やっつける（加熱）」のために特に気を付けなければならないことを記載しましょう。
- 作成した計画は食品を取り扱う従業員全てに周知しましたか。
- 計画に書ききれない場合など、必要に応じて手順書を作成しましたか。

STEP 4

計画を実行し、記録します。

- 1 STEP 2 で準備した「記録表」と「衛生管理計画」を見比べて、各項目に記録する内容を確認します。
- 2 毎営業日、計画に従い衛生管理し、記録を付けます。

チェックポイント

以下の記録を付けていますか。

- 一般的衛生管理の記録
 - 重要管理の記録
 - 記録で「不適」や「×」になったときの「理由」と「対応状況」
- 3 手引書に書かれている期間、記録を保管します。

STEP 5

衛生管理が適切だったか定期的に記録・計画を振り返ります。

- 1 定期的に記録を振り返り、同じ不備が繰り返されていないか確認します。

チェックポイント

- 記録の振り返りを行ったことを記録表に書いていますか。
- 2 不備が生じた部分の「衛生管理計画」に問題がないか確認します。
 - 3 衛生管理で問題が生じた部分の「衛生管理計画」や「記録表」を修正します。