

ハ サ ッ プ HACCP が 制度化されました！



えっ！ そうなんだ！ 誰が対象になるの？

すべての食品等事業者（食品の製造、加工、調理、販売等）が対象です。



個人経営のウチの店も対象なのか。
いつまでにやらなければいけないの？

2020年までに実施することになっています
（経過措置期間 1年）。



じゃあ、実際に何をしなければいけないの？

実施することは3つです！

1. 衛生管理計画を作成する
2. 作成した計画を実行する
3. 実行したことを確認・記録する



つまり、今実際に行っている衛生管理を
「見える化」するということですね！



でも、そもそも HACCP はなぜ必要なの？

衛生管理のポイントを明確にして、**健康被害の発生を未然に防ぐ**ために必要です。適正な衛生管理の実施を証明できるようになりますよ。



裏面で詳しく見てみましょう！

1

衛生管理計画を作成する

①一般的な衛生管理について「いつ」「どのように」管理し、「問題があった時」にどう対処するかを書き出します。

一般的な衛生管理の具体例

- 原材料の取扱い
- 冷蔵・冷凍庫の管理
- 施設・店舗の清潔維持
- 調理従事者の衛生・健康

一般的衛生管理のポイント

原材料の取扱い	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
	問題があった時	返品し、交換する

②調理の中で食中毒を防ぐために特に気を付けるべき「重要管理ポイント」のチェック方法を書き出します。

例えばハンバーグなら…

⇒「中心部まで十分に加熱すること」で食中毒菌をやっつけられる



重要管理のポイント

メニュー	チェック方法
ハンバーグ	湯気、肉色、見た目、肉汁、におい、中心温度 など
刺身	保管温度、見た目（寄生虫の有無）



2

作成した計画を実行する

3

実行したことを確認、記録する

一般的衛生管理の実施記録

	原材料の取扱い	確認者	特記事項
1日	良・ 否	花子	小麦粉の包装が破れていたため返品した
2日	良 ・否	太郎	
31日			



これならできそうだ！まず、やってみるかな！

重要管理の実施記録

メニュー	ハンバーグ	刺身	確認者	特記事項
1日	良 ・否	良 ・否	花子	
2日	良 ・否	良・ 否	太郎	刺身に寄生虫がついていた →とりのぞいて提供した
31日				

より詳しい「衛生管理計画」や「記録様式」の例は食品等事業者団体が作成した業種別手引書に掲載されていますので参考にしてください。
手引書は順次作成、追加される予定です。

公開されている手引書 ●小規模な一般飲食店 ●漬物製造 ●スーパーマーケットなど

手引書は厚生労働省のホームページより確認できます。厚生労働省 業種別手引書 検索

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html



お問い合わせ

最寄りの仙台市各区保健福祉センター（衛生課食品衛生係）へ
 青葉区 225-7211 (代) 宮城野区 291-2111 (代) 若林区 282-1111 (代)
 太白区 247-1111 (代) 泉区 372-3111 (代) 食品監視センター 232-8155