

食品製造事業者向け
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

手引書の上手な使い方 編

公益社団法人日本食品衛生協会





食品製造事業者向け
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」

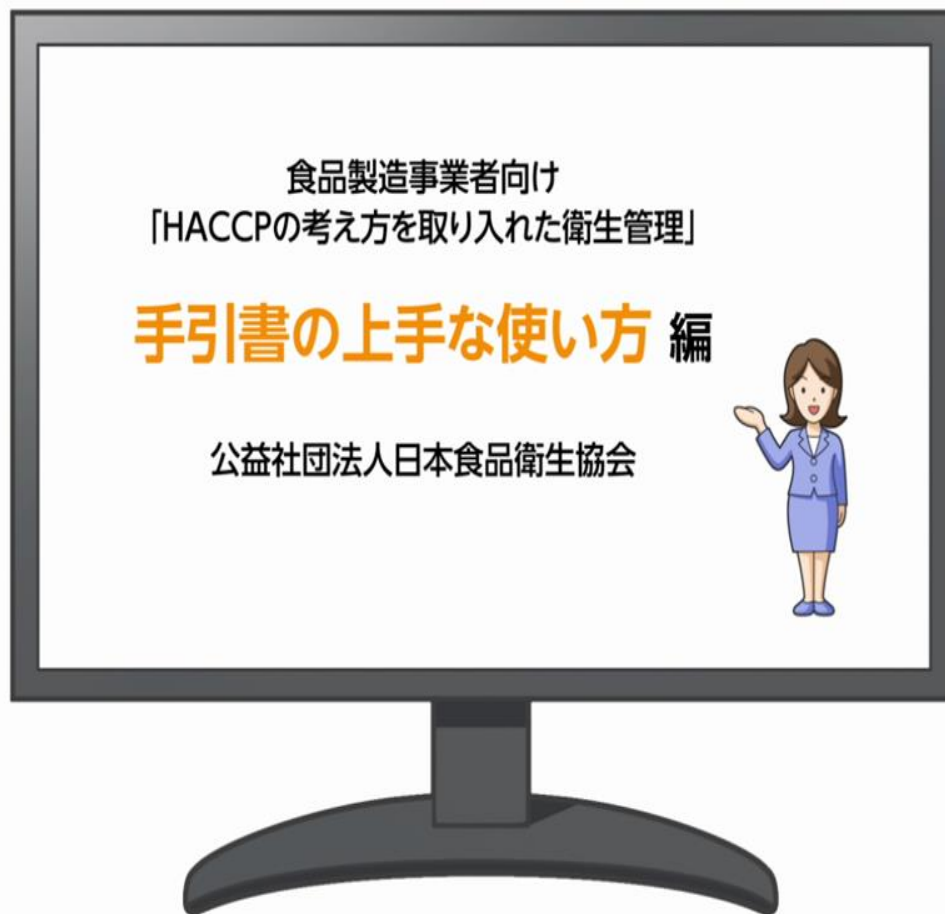
手引書の上手な使い方 編

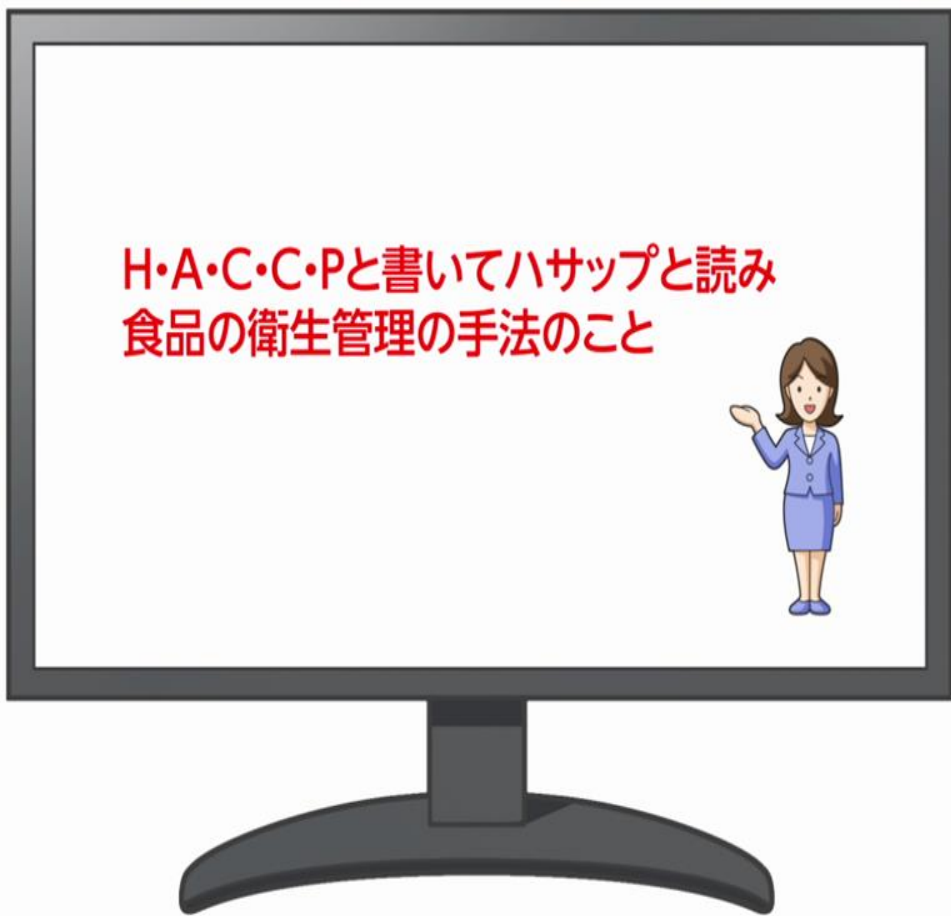
公益社団法人日本食品衛生協会



〇〇製パン 社長
給食パンの製造
従業員:10名







H・A・C・C・Pと書いてハサップと読み
食品の衛生管理の手法のこと



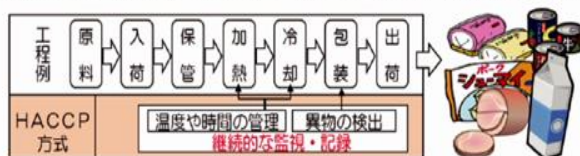
HACCP制度化の概要



Hazard Analysis and Critical Control Point (危害要因分析 重要管理点)

HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point) による衛生管理

- 食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害のリスクを把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害を防止するために特に重要な工程を管理し製品の安全性を確保しようとする手法
- それぞれの事業者が使用する原材料、製造方法等に応じて自ら策定し、実行するため従来の一律の衛生管理基準による手法よりも、合理的で有効性が高い手法である。



※コーデックス委員会(世界保健機関(WHO)及び国際連合食糧農業機関(FAO))により設置された食品の国際規格等を定める国際的な政府間組織)

- HACCPに沿った衛生管理の実施
- 平成30年食品衛生法が改正され制度化
- 原則として全ての営業者を対象
- 令和2年6月1日から施行され
- 令和3年6月1日から実施が義務付け



HACCPに基づく衛生管理

(食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組)

コーデックスのガイドラインに基づくHACCP7原則を要件とする衛生管理
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。

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)

食品等事業者団体が作成する手引書も参考にしながら

- 一般衛生管理を基本
- 必要に応じて重要管理点を設けて管理

小規模事業者や一定の業種は、コーデックスHACCPの弾力的な運用である
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施することが可能。



HACCPに基づく衛生管理

(食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組)

コーデックスのガイドラインに基づくHACCP7原則を要件とする衛生管理
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。

HACCPに沿った衛生管理の制度化

HACCPに基づく衛生管理

(食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組)

コーデックスのガイドラインに基づくHACCP7原則を要件とする衛生管理
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。

製品説明書

製品名: あげかぼち (いわし入り) 製造工程図

製造会社: OO水産株式会社

1. 漁獲物の選別
2. 冷凍処理
3. 冷凍保存
4. 解凍
5. 成形
6. 加熱
7. 冷却
8. 包装
9. 検閲
10. 出荷

HACCPプラン

製品名: あげかぼち

CCP	主要なハザード	CL	what	how	when	who
3	冷凍処理の過程	72.5min、 NUS Dring以上 の冷凍処理を怠ら ない	冷凍中の中 断	冷凍スペースで 冷凍	冷凍スタート 後	冷凍班長

原材料倉庫温度管理表

倉庫名	品名	温度	湿度	測定日時	測定者
1F
2F
3F
4F
5F
6F
7F
8F
9F
10F
11F
12F
13F
14F
15F
16F
17F
18F
19F
20F
21F
22F
23F
24F

金属探知機異物検査表

20年 月 日

対象商品 (商品名):

検査場所:

検査時間: 時 分

発見者:

異物検査確認者:

異物検査結果:

日付	検査時間	温度	湿度	検査者	検出	温度	湿度	検査者	検出	備考
1日	93℃凍結時の湿度を計測する。
2日	
3日	
4日	
5日	
6日	
7日	
8日	
9日	
10日	

* 基準に満たない場合はその商品名を併記し、備考欄に記載。上記は製品を区分する。



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)

食品等事業者団体が作成する手引書も参考にしながら

- 一般衛生管理を基本
- 必要に応じて重要管理点を設けて管理

小規模事業者や一定の業種は、コーデックスHACCPの弾力的な運用であるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施することが可能。

HACCPに沿った衛生管理の制度化

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)

食品等事業者団体が作成する手引書も参考にしながら

- 一般衛生管理を基本
- 必要に応じて重要管理点を設けて管理

小規模事業者や一定の業種は、コーデックスHACCPの弾力的な運用であるHACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施することが可能。

一般衛生管理のポイント	取組
① 原材料の受入の確認	<p>どのようにつ 原材料の受入()</p> <p>確認が 外観、におい、包装の状態、表示(種類、保存方法)を確認する</p> <p>あったとき 確認し、交換する</p>
② 食品中の有害物質(カビ、重金属)	<p>どのようにつ 食品中の有害物質(カビ、重金属)</p> <p>確認が 食品計で検出限界を確認する(冷蔵:10℃以下、冷凍:-10℃以下)</p> <p>あったとき 異常の検出を確認、設定基準の超過数/検出の割合を確認し、検出の状況に応じて取り除く(又は加熱して取り除く)</p>
③ 交叉汚染・交叉感染の防止	<p>どのようにつ 交叉汚染・交叉感染の防止</p> <p>確認が 冷蔵室・冷凍室・常温室の食品の取扱いを確認する</p> <p>あったとき 冷蔵室・冷凍室・常温室の食品の取扱いを確認する</p>
④ 器具等の洗浄・消毒	<p>どのようにつ 器具等の洗浄・消毒</p> <p>確認が 使用に汚れや異物などが付着している場合は、洗浄で再度洗浄し、消毒する</p> <p>あったとき 使用に汚れや異物などが付着している場合は、洗浄で再度洗浄し、消毒する</p>
⑤ トイレの洗浄・消毒	<p>どのようにつ トイレの洗浄・消毒</p> <p>確認が 調理中にトイレが汚れている場合は、洗浄で再度洗浄し、消毒する</p> <p>あったとき 調理中にトイレが汚れている場合は、洗浄で再度洗浄し、消毒する</p>
⑥ 従業員の健康管理	<p>どのようにつ 従業員の健康管理</p> <p>確認が 衛生面における食品の取扱いを確認する</p> <p>あったとき 衛生面における食品の取扱いを確認する</p>
⑦ 手洗いの実施	<p>どのようにつ 手洗いの実施</p> <p>確認が 衛生面における食品の取扱いを確認する</p> <p>あったとき 衛生面における食品の取扱いを確認する</p>

重要管理のポイント	メニュー	チェック方法
① 冷蔵品の冷却	刺身、冷蔵	冷蔵庫より取り出した後すぐに確認する
② ハンバーグ	ハンバーグ	次の置きや時間、肉汁、見たりで確認する
③ 惣菜	惣菜	他の大きさ、次の置きや時間、焼き上がり時の状態(膨らみ)、見たりで確認する
④ 惣菜	惣菜	次の置きや時間、見たりで確認する
⑤ 惣菜	惣菜	油の量、揚げた時間、加えているチキンの量、見たりで確認する
⑥ 惣菜	惣菜	惣菜、見たりで確認する
⑦ カレー	カレー	湯やきで確認し、再加熱時に確認し、見たりで確認する
⑧ 惣菜	惣菜	湯やきで確認し、再加熱時に確認し、見たりで確認する

20xx年 4月		一般衛生管理の実施記録(記号例)										確認者	
分類	項目	①	②	③-1	③-2	③-3	③-4	③-5	③-6	③-7	③-8		③-9
10	①	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
20	②	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
30	③	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
40	④	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
50	⑤	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
60	⑥	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
70	⑦	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
80	⑧	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
90	⑨	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
100	⑩	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

20xx年 4月		重要管理の実施記録(記号例)					確認者
分類	項目	①	②	③	④	⑤	
10	①	○	○	○	○	○	特記事項
20	②	○	○	○	○	○	特記事項
30	③	○	○	○	○	○	特記事項
40	④	○	○	○	○	○	特記事項
50	⑤	○	○	○	○	○	特記事項
60	⑥	○	○	○	○	○	特記事項
70	⑦	○	○	○	○	○	特記事項
80	⑧	○	○	○	○	○	特記事項
90	⑨	○	○	○	○	○	特記事項
100	⑩	○	○	○	○	○	特記事項

HACCPに沿った衛生管理の制度化

HACCPに基づく衛生管理

(食品衛生上の危害の発生を防止するために特に重要な工程を管理するための取組)

コーデックスのガイドラインに基づくHACCP7原則を要件とする衛生管理
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。

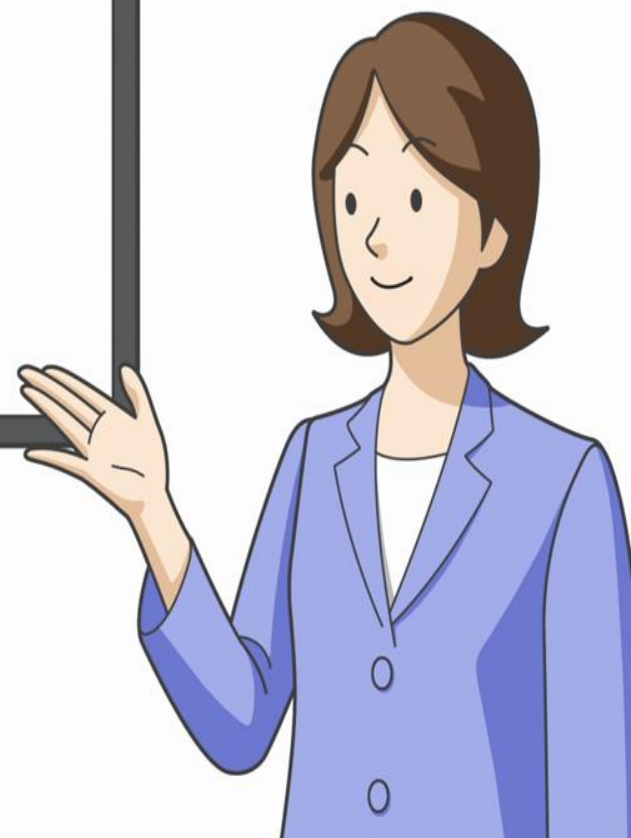
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

(取り扱う食品の特性等に応じた取組)

食品等事業者団体が作成する手引書も参考にしながら

- 一般衛生管理を基本
- 必要に応じて重要管理点を設けて管理

小規模事業者や一定の業種は、コーデックスHACCPの弾力的な運用である
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を実施することが可能。



対象事業者



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象

【対象事業者】

- ①食品等の取扱いに従事する者の数が**50人未満**の小規模な製造・加工等の事業場
- ②製造・加工した食品の全部または大部分を併設された店舗において小売する営業者
▶菓子^①の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売、魚介類の販売等
- ③飲食店等の食品の調理を行う営業者
▶喫茶店営業、給食施設、そうざい製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）
調理機能を有する自動販売機
- ④容器包装に入れられた食品または包まれた食品のみを貯蔵、運搬
または販売する営業者
- ⑤食品を分割して容器包装に入れ、または包んで小売販売する営業者
青果店、コーヒーの量り売り等

※ ①から⑤以外の製造業の方は、
「HACCPに基づく衛生管理」の基準をご確認ください



HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の対象

【対象事業者】

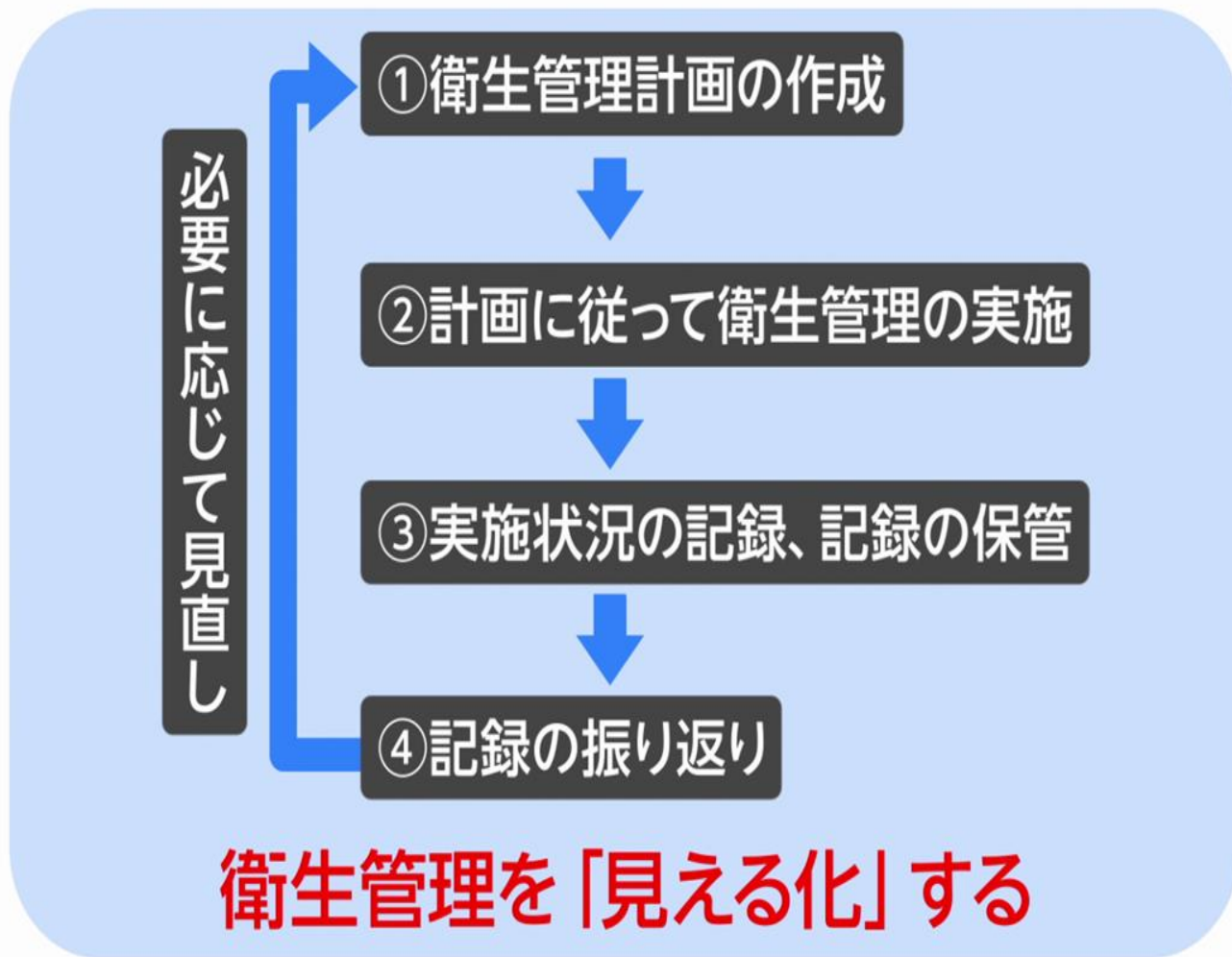
- ①食品等の取扱いに従事する者の数が**50人未満**の小規模な製造・加工等の事業場
- ②製造・加工した食品の全部または大部分を併設された店舗において小売する営業者
▶菓子^①の製造販売、豆腐^②の製造販売、食肉^③の販売、魚介類^④の販売等
- ③飲食店等の食品の調理を行う営業者
▶喫茶店営業、給食施設、そうざい^⑤製造業、パン製造業（消費期限が概ね5日程度のもの）
調理機能を有する自動販売機
- ④容器包装に入れられた食品または包まれた食品のみを貯蔵、運搬
または販売する営業者
- ⑤食品を分割して容器包装に入れ、または包んで小売販売する営業者
青果店、コーヒーの量り売り等

※ ①から⑤以外の製造業の方は、
「HACCPに基づく衛生管理」の基準をご確認ください

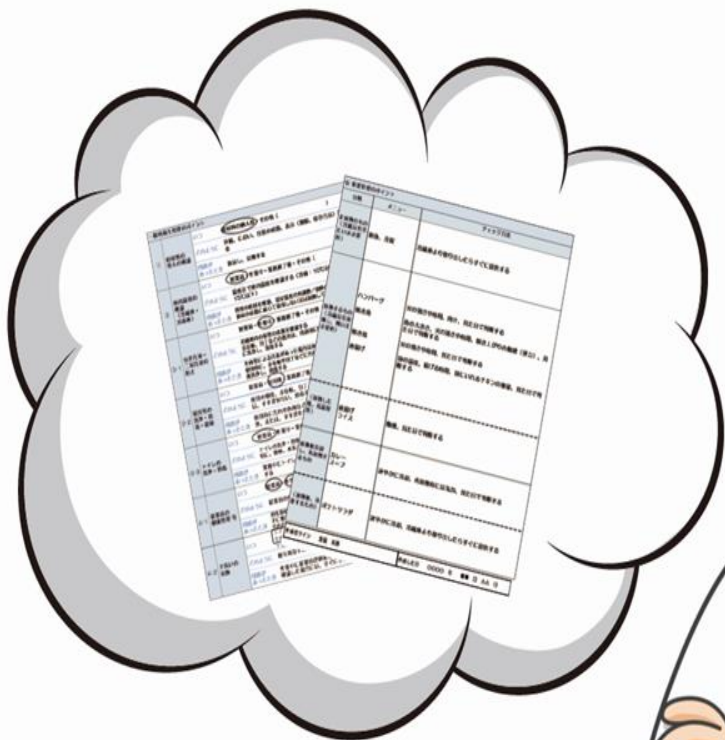
実施すること



食品衛生法で定められた基準に基づき

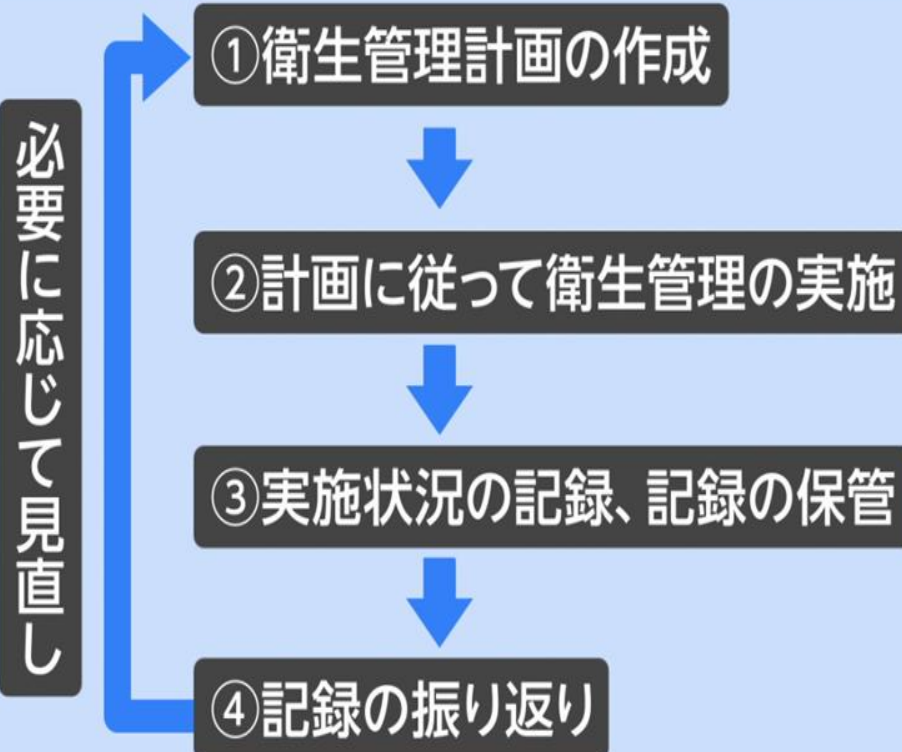


実施すること



実施すること

食品衛生法で定められた基準に基づき



衛生管理を「見える化」する



●一般衛生管理に関するもの

1. 食品衛生責任者等の選任
2. 施設の衛生管理
3. 設備等の衛生管理
4. 使用水等の管理
5. ねずみ及び昆虫対策
6. 廃棄物及び排水の取扱い
7. 食品又は添加物を取り扱う者の衛生管理
8. 検食の実施
9. 情報の提供
10. 回収・廃棄
11. 運搬
12. 販売
13. 教育訓練
14. その他

●HACCPに沿った衛生管理に関するもの

1. 危害要因の分析
2. 重要管理点の決定
3. 管理基準の設定
4. モニタリング方法の設定
5. 改善措置の設定
6. 検証方法の設定
7. 記録の作成
8. HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を行う事業者は1～7を簡略化して行うことができる。

※業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書の内容とする。

● 一般衛生管理に関するもの ● HACCPに沿った衛生管理に関するもの

① 一般衛生管理のポイント	
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
② 庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他()
	どのように 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 異常の原因を確認、設定温度の再調整/故障の場合修理を依頼 食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1 交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前 ・ 作業中 ・業務終了後・その他()
	どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、洗った後、十分に洗浄し、消毒する
	問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して提供又は使用しない 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2 器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前 ・ 使用後 ・業務終了後・その他()
	どのように 使用の程度、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
	問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄、または、すすぎを行い、消毒する
③-3 トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前 ・作業中・業務終了後・その他()
	どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、便座、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入浴に消毒する
	問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1 従業員の健康管理等	いつ 始業前 ・ 作業中 ・その他()
	どのように 従業員の体調、手の届く有無、着衣等の確認を行う
	問題があったとき 消化器症状がある場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業服は交換させる
④-2 手洗いの実施	いつ トイレの取、調理施設に入る前、盛り付けの際、作業内容変更時、生肉や生魚などを扱った後、金銭をさわった後、清掃を行った後 ・その他()
	どのように 衛生的な手洗いをを行う
	問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、すぐに手洗いを行わせる

⑤ 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すぐに提供する
	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
加熱するもの(冷蔵品を加熱し、熱いまま提供)	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)、見た目で判断する
	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にいれるチキンの数、見た目で判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	速やかに冷却、再加熱時には気泡、見た目で判断する
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	速やかに冷却、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する
作成者サイン 倉橋 太郎		作成した日 〇〇〇〇年 〇〇月 〇〇日

- ✓ 手引書を参考にして余裕ができれば付け加える。
- ✓ 業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書の内容とすることが可能。

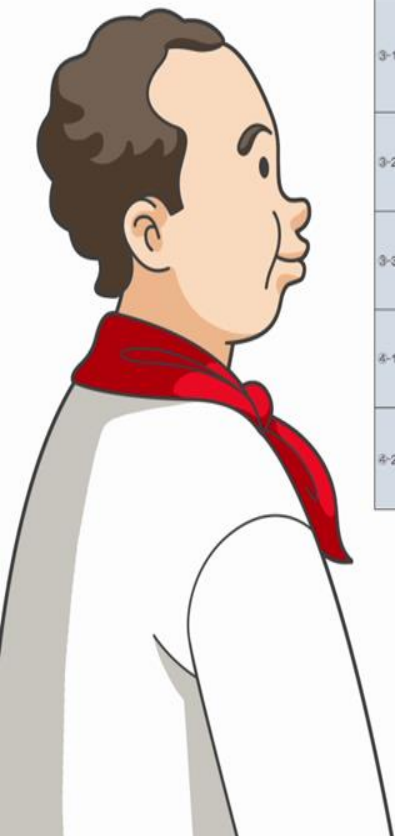
●一般衛生管理に関するもの ●HACCPに沿った衛生管理に関するもの

①	原材料の受入の確認	いつ 原材料の輸入時・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
②	庫内温度の確認(冷蔵庫・冷凍庫)	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他() どのように 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 異常の原因を確認、設定温度の高減速/復原の組合せを確認、食材の状態に応じて使用しない又は加熱して提供
③-1	交差汚染・二次汚染の防止	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他() どのように 冷蔵庫内の保管の状態を確認する まな板、包丁などの器具は、用途別に使い分け、取った順番、十分に洗浄し、消毒する 問題があったとき 生肉等による汚染があった場合は加熱して原料又は使用しない使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
③-2	器具等の洗浄・消毒・殺菌	いつ 始業前・使用後・業務終了後・その他() どのように 専用のブラシ、まな板、包丁、ポウル等の器具類を洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する 問題があったとき 使用時に汚れや洗剤などが残っていた場合は、洗剤で再度洗浄し、または、すすぎを行い、消毒する
③-3	トイレの洗浄・消毒	いつ 始業前・作業中・業務終了後・その他() どのように トイレの洗浄・消毒を行う 特に、整然、水洗レバー、手すり、ドアノブ等は入念に消毒する 問題があったとき 業務中にトイレが汚れていた場合は、洗剤で再度洗浄し、消毒する
④-1	従業員の健康管理等	いつ 始業前・作業中・その他() どのように 従業員の体調、手の届く有無、格衣等の確認を行う 問題があったとき 病状が疑われる場合は調理作業に従事させない 手に傷がある場合には、絆創膏をつけた上から手袋を着用させる 汚れた作業服は交換させる
④-2	手洗いの実施	いつ トイレの後、調理場に入る前、取り分けの際、作業内容変更時、生肉や生卵などを扱った後、食器を扱った後、調理を行った後・その他() どのように 衛生的な手洗いをを行う 問題があったとき 作業中に従業員が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合には、すぐに手洗いを促す

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すぐに提供する
加熱するもの(冷蔵品を加熱し、新しい状態で提供)	ハンバーグ	火の強さや時間、肉汁、見た目で判断する
	焼き鳥	魚の大きさ、火の強さや時間、焼き上りの触感(弾力)、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	焼き鳥	火の強さや時間、見た目で判断する
	唐揚げ	油の温度、揚げる時間、油にのけるチキンの数量、見た目で判断する
(加熱した後、高温保管)	唐揚げ ライス	触感、見た目で判断する
加熱後冷却し、再加熱するもの	カレー スープ	適やかに冷め、再加熱時には気泡、見た目で判断する
(加熱後、冷却するもの)	ポテトサラダ	適やかに冷め、冷蔵庫より取り出したらすぐに提供する

作成者サイン 食部 太郎 作成した日 〇〇〇 年 〇〇 月 〇〇 日

- ✓ 手引書を参考にして余裕ができれば付け加える。
- ✓ 業界団体が作成し、厚生労働省が確認した手引書の内容とすることが可能。



手引書とは



手引書とは ※各食品事業者団体が厚生労働省の確認を経て作成したもの



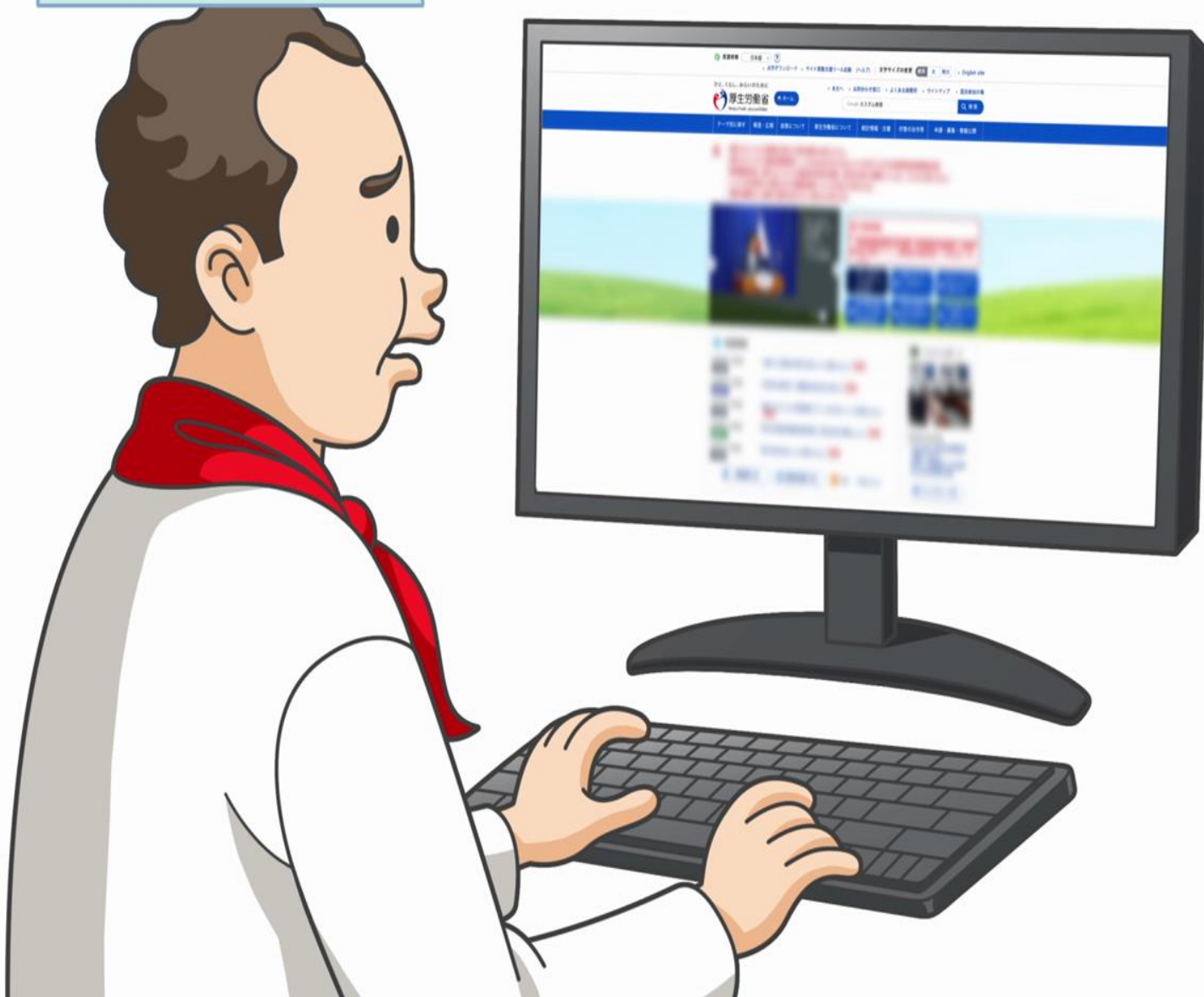
- 無理なく計画の作成ができるように
 - 実施した衛生管理の記録やその保存ができるように
- 情報が載っている参考書

まずは手引書の通り実施! ▶ HACCPに沿った衛生管理実施OK

手引書の検索方法



手引書の検索方法



手引書の検索方法

厚生労働省ホームページ

The screenshot shows the top portion of the Japanese Ministry of Health, Labour and Welfare (MHLW) website. At the top left, there is a language switcher set to '日本語' (Japanese) with a help icon. To its right are links for '点字ダウンロード' (Braille download), 'サイト閲覧支援ツール起動 (ヘルプ)' (Start site viewing support tool (help)), and '文字サイズの変更' (Change text size) with buttons for '標準' (Standard), '大' (Large), and '特大' (Extra Large). Further right is a link to the 'English site'. Below this is a navigation bar with the slogan 'ひと、くらし、みらいのために' (For people, for life, for the future) and a 'ホーム' (Home) button. To the right of the slogan are links for '本文へ' (To main text), 'お問い合わせ窓口' (Inquiry window), 'よくある御質問' (Frequently asked questions), 'サイトマップ' (Site map), and '国民参加の場' (Opportunities for citizen participation). The MHLW logo and name are prominently displayed, along with a 'Google カスタム検索' (Google Custom Search) box. A blue navigation bar contains several menu items: 'テーマ別に探す' (Search by theme), '報道・広報' (Press & Public Relations), '政策について' (About policies), '厚生労働省について' (About MHLW), '統計情報・白書' (Statistics & White Papers), '所管の法令等' (Laws and regulations under jurisdiction), and '申請・募集・情報公開' (Applications, recruitment, and information disclosure). Below the navigation bar, there is a blurred red banner and a large image of a person speaking at a podium.

手引書の検索方法

厚生労働省ホームページ ⇒ **【分野別の情報】** の **【食品】**

分野別の情報



健康・医療

関心の高いキーワード

- ▶ [診療報酬改定](#)
- ▶ [医療保険](#)
- ▶ [風しん対策](#)
- ▶ [HPVワクチン\(子宮頸がん予防ワクチン\)](#)
- ▶ **[食品](#)**
- ▶ [水道](#)
- ▶ [その他の情報はこちら](#)



子ども・子育て

関心の高いキーワード

- ▶ [児童虐待防止対策](#)
- ▶ [くるみんマーク](#)
- ▶ [児童扶養手当](#)
- ▶ [里親制度](#)
- ▶ [その他の情報はこちら](#)



福祉・介護

関心の高いキーワード

- ▶ [自殺対策](#)
- ▶ [生活保護・福祉一般](#)
- ▶ [認知症施策](#)
- ▶ [成年後見制度利用促進](#)
- ▶ [障害者優先調達推進法](#)
- ▶ [介護分野における新たな外国人材の受入](#)
- ▶ [その他の情報はこちら](#)



手引書の検索方法

厚生労働省ホームページ ⇒ **【分野別の情報】** の **【食品】** ⇒ **【各施策情報】** の **【HACCP】**

各施策情報

食中毒

食中毒予防のためのポイントや食中毒統計情報などを紹介しています。

HACCP

安全な食品を製造するための衛生管理手法である「HACCP」について、導入の手引きや関係法令を紹介しています。

輸入食品

輸入食品に関する手続きや関係法令、厚生労働省における取り組みを紹介しています。

輸出食品

厚生労働省所管の輸出関連手続について、関連通知や取扱施設を紹介しています。

食品添加物

食品添加物について、そのルールや安全性の確認方法について紹介しています。

残留農薬

基準を超えて残留する食品の販売、輸入が禁止されている制度「ポジティブリスト制度」や残留基準の設定方法を紹介しています。

バイオテクノロジー応用食品

どのようにして安全性の確認をしているのかなど、審査状況や関連資料等を紹介しています。

器具・容器包装・おもちゃ

器具・容器包装・おもちゃに関する規格基準や規制のあり方に係る検討会の情報を紹介します。



手引書の検索方法

厚生労働省ホームページ ⇒ 【分野別の情報】の【食品】 ⇒ 【各施策情報】の【HACCP】
⇒ 【食品等事業者団体が作成した業種別手引書】

施策紹介

HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A

平成30年6月13日に公布された食品衛生法等の一部を改正する法律では、原則としてすべての食品等事業者の皆様にHACCPに沿った衛生管理に取り組んでいただくことが盛り込まれています。ここでは、HACCPに沿った衛生管理の制度化に関してよく寄せられる質問にお答えします。

検討会

HACCPによる衛生管理に関する普及推進、制度化、技術的助言のための検討会を開催しています。

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品等事業者団体が作成し、食品衛生管理に関する技術検討会で内容を確認した手引書を掲載しています。

導入のための参考情報

HACCPに基づく衛生管理のリーフレット、HACCP導入のための手引書、モデル例、飲食店向け衛生管理の手引き、動画などを紹介しています。

地域連携HACCP導入実証事業

食品等関係事業者のHACCP理解促進、プラン作成の支援、現地指導など都道府県等が事業者のHACCP導入を支援する事業を実施しています。

チャレンジ事業

チャレンジ事業は、令和2年6月1日※からHACCPに沿った衛生管理が制度化されることに伴い、令和元年度をもって終了しました。

※（1年間は経過措置として現行基準が適用されます。）

これまで、この事業にご参加いただいた食品等事業者



手引書の検索方法

厚生労働省ホームページ ⇒ 【分野別の情報】の【食品】 ⇒ 【各施策情報】の【HACCP】
⇒ 【食品等事業者団体が作成した業種別手引書】 ⇒ 【HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書】

食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンス

本ガイダンスでは、食品関係団体におけるHACCPに沿った衛生管理の手引書作成のための手続き、作業の進め方、手引書に含めるべき内容、参考と

 [ガイダンス \(第3版：平成30年5月25日\) \[200KB\]](#)

食品等事業者団体が作成した業種別手引書

- 業種別手引書は、事業者がHACCPに沿った衛生管理に取り組む際の負担軽減を図るため、食品関係団体が作成したものです。

[○ 【HACCPに基づく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】](#)

食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめ

- [食品衛生管理の国際標準化に関する検討会最終とりまとめについて](#)



手引書の構成



①衛生管理計画の様式と記入例

- 一般衛生管理 (特に注意すべき内容)
⇒施設の清掃や従業員の健康管理など
- 重要な管理点 (必要に応じて食品ごとに設定)
⇒加熱や冷却などの温度管理
殺菌
糖度
pH

②記録の様式と記入例

- ## ③その他
- ⇒手順書など



手引書の使い方



手引書の使い方

STEP 1	手引書の選定	厚生労働省ホームページ等で探す	ご自身の業種の手引書を読んでみましょう。
STEP 2	衛生管理計画の作成	記載例を参考に使いそうか確認	使いそうであれば、そのまま使用可能です。(付け加えてもOK)

➡ 衛生管理の一步



衛生管理計画					
	チェックポイント	頻度	いつ	実施事項	問題があった場合
一般衛生管理	原材料の受入れ	毎日	納品時	包装状態、におい、表示、保存方法、期限などを確認	返品して正常品に交換
	冷蔵庫、冷凍庫の温度確認	毎日	始業前	庫内温度の確認	温度再設定 故障時は修理依頼
	従業員の健康管理、身だしなみ等	毎日	始業前、作業時	従業員の体調(下痢、発熱等)の確認 手指の傷、着衣等を確認	体調不良者へ送院等と指示 怪刺傷・手袋着用(手指の傷) 汚れた着衣の交換を指示
	衛生的な手洗いの実施	毎日	作業前、トイレ後、その他必要時	衛生的な手洗いの実施	未実施者への手洗いの指示
	機械や器具の洗浄、殺菌	毎日	使用後	洗浄、殺菌を実施	洗浄、殺菌を再度実施
	トイレの清掃	毎日	作業終了後	トイレの清掃、消毒の実施	再度清掃、消毒を実施

H A C C P の考え方を取り入れた重点衛生管理	アレルギー対策	毎日	製造作業中	製品切替時の機械、器具の洗浄 戻し生地の適切合使用 製品切替時の残り生地の除去	洗浄、殺菌を再度実施 異なる生地が混入した製品の除去
	金属及び硬質プラスチック対策	毎日	製造作業中	機械類の異常音の確認 器具類の破損等の確認	異常原因の確認、調整 異物混入製品の除去
	JPOウイルス対策	毎日	焼成冷却後の作業中	プラスチック製手袋の着用	未着用者への着用の指示
	有害微生物対策(焼成後加工時)	毎日	焼成後の加工作業中	器具類の洗浄殺菌 野蓋の洗浄殺菌(十分洗浄水、又は適切合濃度、浸漬時間、すだによる次亜塩素酸Na溶液殺菌) 揚げ物等は、揚げ色、焼き色が十分を確認 加熱調理後に冷却する具材は調理後速やかに冷却、冷蔵保管 手指に傷のある場合、耐水性怪刺傷、手袋着用	再度洗浄 再度洗浄 次亜塩素酸Na溶液の再調整 再加熱または廃棄 日々の使用後は廃棄 未着用者への着用の指示

手引書の使い方

STEP 1	手引書の選定	厚生労働省ホームページ等で探す	ご自身の業種の手引書を読んでみましょう。
STEP 2	衛生管理計画の作成	記載例を参考に 使えそうか確認	使えそうであれば、そのまま 使用可能です。(付け加えてもOK)
STEP 3	計画に基づく 実施・確認	衛生管理計画に 従って、日々実施	できているか目で見るとして チェックしましょう。
STEP 4	記録	チェックした結果を 記録様式に記入 (○、×、√など簡単 に記入できます。)	※いつもと違うことが起きた!! ⇒何が起きたか、対処した内容 を書き出しましょう。

➡ 衛生管理の一步

この記録が、皆さんのお店を守ってくれるかもしれません。

衛生管理を「見える化」する



手引書の使い方

STEP 1	手引書の選定	厚生労働省ホームページ等で探す	ご自身の業種の手引書を読んでみましょう。
STEP 2	衛生管理計画の作成	記載例を参考に使いそうか確認	使いそうであれば、そのまま使用可能です。(付け加えてもOK)
STEP 3	計画に基づく実施・確認	衛生管理計画に従って、日々実施	できているか目で見るとしてチェックしましょう。
STEP 4	記録	チェックした結果を記録様式に記入(○、×、√など簡単に記入できます。)	※いつもと違うことが起きた!! ⇒何が起きたか、対処した内容を書き出しましょう。
STEP 5	記録の保管と振り返り	・記録は一定期間保管 ・定期的に振り返る	手引書に記載されている期間保管し定期的に振り返り(見直し)しましょう。

➡ 衛生管理の一步

この記録が、皆さんのお店を守ってくれるかもしれません。

衛生管理を「見える化」する

衛生管理記録表		(年 月 日)
一般衛生管理		特記事項
受入れた原材料に怪れ、汚れや期限切れはありませんか		
冷蔵庫(10℃以下)、冷凍庫(-18℃以下)の温度は問題ありませんか		種ラチイ: 急凍に破れが あつた食品
使用済に器具類の洗浄、消毒をしましたか		
作業員の健康状態、傷などしなみに問題はありませんか		ボウルに洗い直しがあつたため、再度洗浄
手洗いをしていたか(作業前やトイレ後、その他必要時)		
トイレを清掃、消毒しましたか		
HACCPの考え方を取り入れた重点衛生管理		
アレルギー対応		
製品の原料に虫類、異物を洗浄しましたか		特になし
滅菌生剤は同一生剤のみに使用しましたか		
製品の原料に残り生剤を取り除きましたか		
産菌および殺菌プラスチック対応		
機械類に異音異臭はありませんか		ミキサーボウルの固定部 に油の付着を発生、 清掃した
器具類に破損等はありませんか		
ノロウイルス対応		
物成品包装工程では清潔なプラスチック製手袋を使用しましたか		特になし
生物性生食対応(焼肉焼加工)		
器具類、容器などは十分に洗浄(消毒)してから使用しましたか		
調理場の加熱調理の温度や焼き色は十分ですか		特になし
カレーフィリング等は加熱後速やかに冷却しましたか		
手洗いで菌がある場合は除菌性手洗剤と手袋を使用しましたか		
問題がある場合には、特記事項に内容を記載する。	記録者	鈴木 責任者 田中

手引書の使い方

STEP 1	手引書の選定	厚生労働省ホームページ等で探す	ご自身の業種の手引書を読んでみましょう。
STEP 2	衛生管理計画の作成	記載例を参考に 使えそうか確認	使えそうであれば、そのまま 使用可能です。(付け加えてもOK)
STEP 3	計画に基づく 実施・確認	衛生管理計画に 従って、日々実施	できているか目で見るとして チェックしましょう。
STEP 4	記録	チェックした結果を 記録様式に記入 (○、×、√など簡単 に記入できます。)	※いつもと違うことが起きた!! ⇒何が起きたか、対処した内容 を書き出しましょう。
STEP 5	記録の保管と 振り返り	・記録は一定期間保管 ・定期的に振り返る	手引書に記載されている期間 保管し定期的に振り返り (見直し)しましょう。

➡ 衛生管理の一步

この記録が、皆さんのお店を守ってくれるかもしれません。

同じミスや出来事が起きているかも。改善、サービス向上に繋がります

⇒必要に応じて衛生管理計画を見直しましょう

衛生管理を「見える化」する



日々の習慣づけが大切

- ・実施していないなど不備があった場合
⇒直ちに行政処分にはならないが、改善のための行政指導 有

※従わない場合、営業の禁停止などの行政処分の可能性 有



記録：計画通り実施したかを記入するもの！

・記入のタイミング

その場で記入できれば一番ですが、二次汚染などのリスク大
⇒作業終了後や1日を振り返って記入

※何か計画と違う時や気づいたことがあった際は
その内容も記載しましょう。



手引書がない場合の対応



手引書がない場合の対応

もし自分が作っているものの手引書がない!?

⇒原材料や製造工程が類似し、製造している際に注意している点が共通する業種の手引書を参考に見ましょう。

加熱、冷却またはその両方	pH、塩分、糖度、水分活性	洗浄・殺菌
加熱	pH、殺菌	漬物製造
コーヒー豆	ウスターソース類製造	冷凍野菜・果実
蒟蒻製造	しょうゆ加工品（つゆ・たれ）製造	惣菜製造
ところてん	水分活性（水分）	調理
マーガリン類製造	削り節	外食（多店舗展開）
麦茶焙煎	蒟蒻粉	CVS：簡易調理編
加熱及び冷却	かんしょでん粉	医療・福祉施設セントラルキッチン
菓子製造	寒天	
パン類製造	カレー粉及びカレールウ	
牛乳・乳飲料製造	エキス・調味料製造	
アイスクリーム類製造	甘藷分蜜糖	
マーガリン類製造	干しいも	
魚肉ねり製品製造	糖分、水分活性	未加熱
ハム・ソーセージ・ベーコン製造	乾燥果実（あんぼ柿）	機械製乾めん・手延べ干しめん
パン粉製造	pH、塩分、水分活性	生めん類のうち生めん
生めん類のうちゆでめん	ドレッシング	即席めん類
黒糖	pH、塩分、糖分、水分活性、加熱	辛子めんたいこ製造
ピーナッツを主原料にした製品	容器包装詰加熱殺菌（ジャム、野菜水煮等）	ケーシング加工
玉子焼き製造	pH、水分活性、殺菌	ソフトクリーム
豆腐・豆乳・オカラ	清涼飲料水製造	食品添加物
煮豆製造	塩分、発酵	植物油脂（オリーブオイル）
凍り豆腐	しょうゆ製造	とう精及び米穀
ところてん製造	味噌製造	米粉
油揚げ・厚揚げ・がんもどき・オカラドーナツ	発酵	蕎麦精粉
ゆば製造	酒類製造	氷雪
ちくわぶ	食酢製造	乾し椎茸小売及び乾し椎茸加工
麩	納豆製造	
島豆腐		

手引書がない場合の対応

※管轄の保健所へも相談しましょう

もし自分が作っているものの手引書がない!?
 ⇒原材料や製造工程が類似し、製造している際に注意している点が
 共通する業種の手引書を参考に見てみましょう。

加熱、冷却またはその両方	pH、塩分、糖度、水分活性	洗浄・殺菌
加熱	pH、殺菌	漬物製造 冷凍野菜・果実 惣菜製造 調理 外食（多店舗展開） CVS：簡易調理編 医療・福祉施設セントラルキッチン
コーヒー豆	ウスターソース類製造	
蒟蒻製造	しょうゆ加工品（つゆ・たれ）製造	
ところてん	水分活性（水分）	
マーガリン類製造	削り節	
麦茶焙煎	蒟蒻粉	
加熱及び冷却	かんしょでん粉	
菓子製造	寒天	
パン類製造	カレー粉及びカレールウ	
牛乳・乳飲料製造	エキス・調味料製造	
アイスクリーム類製造	甘藷分蜜糖	未加熱
マーガリン類製造	干しいも	
魚肉ねり製品製造	糖分、水分活性	
ハム・ソーセージ・ベーコン製造	乾燥果実（あんぼ柿）	
パン粉製造	pH、塩分、水分活性	
生めん類のうちゆでめん	ドレッシング	
黒糖	pH、塩分、糖分、水分活性、加熱	
ピーナッツを主原料にした製品	容器包装詰加熱殺菌（ジャム、野菜水煮等）	
玉子焼き製造	pH、水分活性、殺菌	
豆腐・豆乳・オカラ	清涼飲料水製造	

手引書がない場合の対応

○一般衛生管理

※どの業種もほとんど共通

⇒手引書を参考に
日々実施している
衛生管理について確認
○をつけたり、付け加える。

衛生管理計画 (1/2)		作成日	記録者
<small>衛生管理計画を一覧にする場合の様式です。 一般衛生管理と工程管理の各ポイントについて例を記入していますので、各項目詳細と「いつ」欄 かに実施するタイミングへ「○」を記入して活用することができます。 ※記入された内容が適切かを確認し、活用することを決定した者が押印します。</small>			
一般衛生管理のポイント			
原材料の受入確認	担当部署	いつ	その他 () 原材料の受入時
	どのように	受入担当者が、次のことを確認する。 ・ 外観に異常はないか (包装の破損、液漏れなど) ・ 品物名や数量などが、注文通りであるか ・ 保潔温度が守られているか ・ 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種	
	問題があった時	メーカーや仕入れ元などに問題がないかを確認し、必要に応じて返品または廃棄などの対応を行う	
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部署	いつ	就業前・作業中・業務終了後 その他 ()
	どのように	担当者らは温度管理手順に従って、次のことを確認する ・ 原材料・仕製品・製品が温度基準に従って保管されているか ・ 庫内温度を確認し、記録する	
	問題があった時	・ 庫内温度に異常があった場合は、責任者に報告する ・ 原材料・仕製品・製品等を測定して記録する ・ 速やかに専門業者へ連絡し、管理する	
交通手段 二次汚染の防止	担当部署	いつ	就業前・作業中・業務終了後 その他 ()
	どのように	食品取扱者は、次のことを守って作業を行う ・ 包丁、まな板などの洗い分け (アルコール消毒) ・ 歯ブラシ (トンダなど) の定期的な使用	
	問題があった時	・ 十分に洗浄、消毒を行う ・ 手で食べる製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者へ報告し、対応する ・ 必要に応じて、保健所へ連絡する	
器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部署	いつ	就業前・作業中・業務終了後 その他 ()
	どのように	担当者は、洗浄・消毒・殺菌の手順書に従って、洗浄・殺菌を行う	
	問題があった時	ひどい汚れなどを見つけた場合には、責任者へ報告する	
トイレの洗浄・消毒	担当部署	いつ	その他 () 午前・午後には、各1回
	どのように	担当者がトイレ清掃手順書に従って、清掃する	
	問題があった時	ひどい汚れなどを見つけた場合には、責任者へ報告する	
従業員の健康管理	担当部署	いつ	その他 () 就業前
	どのように	食品取扱者の衛生管理手順書に従って、就業前に健康管理記録を記入する	
	問題があった時	責任者へ報告し、指示を受ける	
手洗いの実施	担当部署	いつ	作業開始前・用後後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具の取扱い前 その他 ()
	どのように	手洗い手順書に従って、手洗いを行う	
	問題があった時	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して汚染を防ぐ	

手引書：「いつ」、「誰が」、「何を」、「どのように実施するか」
⇒記入する欄を設けることが望ましい
(食品等事業者団体による衛生管理計画手引書策定のためのガイダンスより)

手引書がない場合の対応

衛生管理計画 (1/2)

衛生管理計画を一覧にする場合の様式例です。
 一般衛生管理と工程管理の各ポイントについて例を記入していますので、各担当部署と「いつ」部分に実施するタイミングへ「○」を記入して活用することができます。
 承認者：記入された内容が適切かを確認し、採用することを決定した者が押印します。

承認者

作成日

一般衛生管理のポイント			
原材料の受入確認	担当部署	いつ	原材料の受入時 その他（ ）
		どのように	受入担当者が、次のことを確認する。 <ul style="list-style-type: none"> 外箱に異常はないか（包装の破損、液漏れなど） 品物名や数量などが、注文通りであるか 保管温度が守られていたか 農産物と水産物の場合：産地と品種/魚種
		問題があった時	メーカーや仕入れ元などに問題がないかを確認し、必要に応じて返品または廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部署	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 その他（ ）
		どのように	担当者は温度管理手順に従って、次のことを確認する <ul style="list-style-type: none"> 原材料・仕掛品・製品等が温度基準に従って保管されているか 庫内温度を確認し、記録する
		問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 庫内温度に異常があった場合は、責任者に報告する 原材料・仕掛品・製品等を測定して記録する 速やかに専門業者へ連絡し、修理する
交差汚染 二次汚染の防止	担当部署	いつ	始業前 ・ 作業中 ・ 業務終了後 その他（ ）
		どのように	食品取扱者は、次のことを守って作業を行う <ul style="list-style-type: none"> 包丁、まな板などの使い分け（アレルギー管理） 器具（トンガなど）の衛生的に使用する
		問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 十分に洗浄、消毒を行う 生で食べる製品を汚染した可能性がある場合は、すぐに責任者へ報告し、対応する 必要に応じて保健所へ連絡する

手引書がない場合の対応

○重要な管理

※類似している手引書を参考に

- ①作られているものの流れ
(製造工程)を思い出し
整理してみましょう。
- ②注意しているポイントや実施者
なども含めると、あとの計画が
作りやすいです。

工程

1. 原材料受入
2. 包装資材受入
3. 原材料保管
4. 包装資材保管
5. 洗浄・殺菌 (〇〇〇ppm、〇分間)
6. 下処理
7. 加工加熱 (〇〇℃、〇〇分)
8. 乾燥
9. 検品・包装
10. 出荷

手引書がない場合の対応

加熱、冷却またはその両方	pH、塩分、糖度、水分活性	洗浄・殺菌
加熱	pH、殺菌	漬物製造 冷凍野菜・果実 惣菜製造 調理 外食（多店舗展開） CVS：簡易調理編 医療・福祉施設セントラルキッチン
コーヒー豆	ウスターソース類製造	
蒟蒻製造	しょうゆ加工品（つゆ・たれ）製造	
ところてん	水分活性（水分）	
マーガリン類製造	削り節	
麦茶焙煎	蒟蒻粉	
加熱及び冷却	かんしょでん粉	
	寒天	
	カレー粉及びカレールウ	
	エキス・調味料製造	
	甘藷分蜜糖	
	干しいも	
	糖分、水分活性	未加熱
	乾燥果実（あんぼ柿）	機械製乾めん・手延べ干しめん
	pH、塩分、水分活性	生めん類のうち生めん
	ドレッシング	即席めん類
pH、塩分、糖分、水分活性、加熱	辛子めんたいこ製造	
容器包装詰加熱殺菌（ジャム、野菜水煮等）	ケーシング加工	
pH、水分活性、殺菌	ソフトクリーム	
清涼飲料水製造	食品添加物	
塩分、発酵	しょうゆ製造	植物油脂（オリーブオイル）
		とう精及び米穀
		米粉
		蕎麦精粉
発酵	味噌製造	氷雪

手引書がない場合の対応

○重要管理のポイント

⇒選んだ業種の手引書を
参考に日々実施している
衛生管理について確認
○をつけたり、
付け加える。

- | 工程 |
|-----------------------|
| 1. 原材料受入 |
| 2. 包装資材受入 |
| 3. 原材料保管 |
| 4. 包装資材保管 |
| 5. 洗浄・殺菌 (○○○ppm、○分間) |
| 6. 下処理 |
| 7. 加工加熱 (○○℃、○○分) |
| 8. 乾燥 |
| 9. 検品・包装 |
| 10. 出荷 |

衛生管理計画 (2/2) 現在製造している製品の分類から、今の製造工程や設備の状況にあてはまるものの「該当」欄に「○」を記入します。
○の右側に記載されたものが、管理が必要な重要ポイントであるため、工程管理の重要ポイントにて確認しましょう。

管理が必要な重要ポイント

製品の分類	状況	該当	重要ポイント
1) 加熱しない惣菜	原材料を殺菌している製品	金属検出器にて検査する製品	重要01, 重要02, 重要03
	金属材料を殺菌していない製品	金属検出器にて検査しない製品	重要03, 重要02
	原材料を殺菌していない製品	金属検出器にて検査する製品	重要02, 重要03
		金属検出器にて検査しない製品	重要02
2) 加熱後に包装する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出器にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05
3) 包装後に加熱する惣菜	金属検出器にて検査する製品		重要02, 重要03, 重要04, 重要05
	金属検出器にて検査しない製品		重要02, 重要04, 重要05

工程管理の重要ポイント

重要	内容	担当部署	いつ	実施内容
重要01	原材料の殺菌方法		いつ	原材料殺菌作業の前
			どのように	担当者がロットごとに、次のことを行う ・ 作業前後に、温度計で殺菌水の濃度を測定する ・ つけ置き時間をタイマーにて測定する
			問題があった時	・ 責任者へ報告し、殺菌状態が整うまで殺菌作業を行わない ・ 基準から外れた状態で殺菌した製品は再殺菌、または廃棄する
重要02	ラベル貼付時の製品確認		いつ	製品へのラベル貼付時
			どのように	担当者が全品、「異物や包装の破損はないか」「ラベル表示は正確か」を目視にて確認する
			問題があった時	・ 異物の場合：廃棄、もしくは異物を取り除いて盛付作業へ戻す ・ 破損の場合：廃棄、もしくは盛付作業へもどして再包装する ・ ラベル表示が異なる場合：正確な内容でラベルを再作成する
重要03	金属検出機での異物検査		いつ	金属検出機による異物検査時
			どのように	担当者が製品全品を金属検出機に通し、金属異物の有無を確認する
			問題があった時	製品中の異物を除去して再検査、または廃棄する
重要04	加熱時の製品中心温度と加熱時間		いつ	加熱時
			どのように	担当者がロットごとに、次のことを行う ・ 中心温度計にて製品の中心温度を測定する ・ タイマーにて、製品の中心温度の測定後からの加熱温度を測定する
			問題があった時	もう一度加熱して中心温度を測定する、または廃棄する
重要05	冷却時の製品中心温度と冷却時間		いつ	冷却時
			どのように	担当者がロットごとに、次のことを行う ・ タイマーにて冷却にかかる時間を測定する ・ 中心温度計にて製品の中心温度を測定する
			問題があった時	廃棄する

手引書がない場合の対応

○記録

⇒計画したとおりに実施できたかチェックするためのもの

ポイント!

- ①確認したことが分かる様式
- ②何かあった際に記入できる欄も設ける

衛生管理記録

年 月 日

検査者：用紙が終わる程度（1ヵ月以内）、上司や責任者が記録から活動の適切性を確認します。
 確認者：毎日、一般衛生管理が計画通りに出来ていることを確認します。
 特記事項：不適合や不定期な活動を行った際に、その内容を記述します。

日	一般衛生管理								
	施設設備の衛生管理	トイレの管理	計測機器の確認	使用水の管理	そ族・昆虫対策	廃棄物・排水の取扱い	食品取扱者の消毒管理	手洗い	低温庫温度
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
2日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
3日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
4日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
6日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
7日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
8日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否
9日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否

年 月 製品製造記録

No. 検査者

良否記入方法：問題がない場合は「良」に○をする。
 「否」が○のとき、製品を再加工または影響がないことを確認した場合は、●をする。
 検査者：用紙が終わる程度（1ヵ月以内）、上司や責任者が記録から活動の適切性を確認します。
 特記事項：不適合や不定期な活動を行った際に、その内容を記述します。

日	ロット	製品名	洗浄殺菌条件	担当者	特記事項
			良・否		
			良・否		
			良・否		
			良・否		
			良・否		
			良・否		
			良・否		
			良・否		
			良・否		
			良・否		

加熱温度記録表

現場にて加熱の基準を確認できるように、あらかじめ基準値を記入します。
 現場では下表に沿って、測定した値を記入します。
 もし測定結果にて異常があった場合は、備考欄に製品ごとの対応を記入しましょう。

検査者

基本

確認日	確認者	製品名/ロット	測定結果	測定後加熱時間	備考 (加熱不足の製品への対応)
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		
/			℃		

記録項目：3.5. 加熱ポイント 重要ポイント04 加熱時の製品中心温度と加熱時間



定期的な見直し



衛生管理の振り返りによる 改善点の把握と衛生管理計画への反映

ポイント!

※定期的な見直しが大事

※月に1度は見直しましょう

日々の衛生管理の取り組みの記録の作成、振り返り等を通じ
衛生管理の改善点を把握するとともに衛生管理計画に反映させましょう。
衛生管理の「見える化」が経営改善のヒントが見つかるかもしれません。

衛生管理記録の作成・保存

実施した記録は、賞味期限や消費期限に応じて保管しましょう。
(賞味期限、消費期限が1年未満の場合は1年は保管しましょう。)

⇒保健所の食品衛生監視員から提示を求められたら場合は
速やかに対応しましょう。

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

- 普段から行っている衛生管理を整理をし
自らがルールを定め、実施して記録を行う
- 自らの「見える化」「振り返り」につながる
- 衛生管理の向上、消費者の方々に
より安全な食品を提供することができる

衛生管理の計画

+

記録

= 『HACCPの考え方を取り入れた衛生管理』実施 OK!

キーワードは「見える化」





食品製造事業者向け
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」
～手引書の上手な使い方～

講 師 (声)	由木 優子
パン製造会社社長 (声)	岐部 公好
プロデューサー	福島 宏樹 安西 志麻
イラスト	玉城 聡
音楽 / 効果	井上 久美子
仕上げ	STUDIO BRAIN
監 督	工藤 勇輝

制作協力
東映株式会社 教育映像部

製作・著作
公益社団法人日本食品衛生協会

本教材は令和2年度 農林水産省補助事業にて作成したものです。