

# HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理を適切に運用するために

食品衛生法が改正され、原則として全ての食品等事業者は、「HACCPに沿った衛生管理」を行うことになりました。

飲食店営業など一部の営業や従業員の数が50人未満の事業所の営業者（小規模事業者等）は、業界団体が作成した手引書を参考に計画書を作成し、衛生管理に取り組みます。

## 1 HACCPに沿った衛生管理で実施すること

- ①衛生管理計画書を作成し、従業員に周知徹底する。
- ②必要に応じて手順書を作成する。
- ③衛生管理の実施状況を「記録」し、「保存」する。
- ④「衛生管理計画書」と「手順書」の効果を定期的に振り返り、必要に応じて内容を見直す。



## 2 小規模事業者等が実施すること（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

業界団体が作成した手引書を参考に、次のことを実施します。

- ①手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、「何が危ないのか」を理解する。
- ②手引書のひな型を参考に、「衛生管理計画書」や「手順書」を作成する。
- ③内容を従業員に周知する。
- ④手引書の記録様式を利用して、衛生管理の実施状況を記録する。
- ⑤手引書で推奨された期間、記録を保存する。
- ⑥記録を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画書や手順書の内容を見直す。

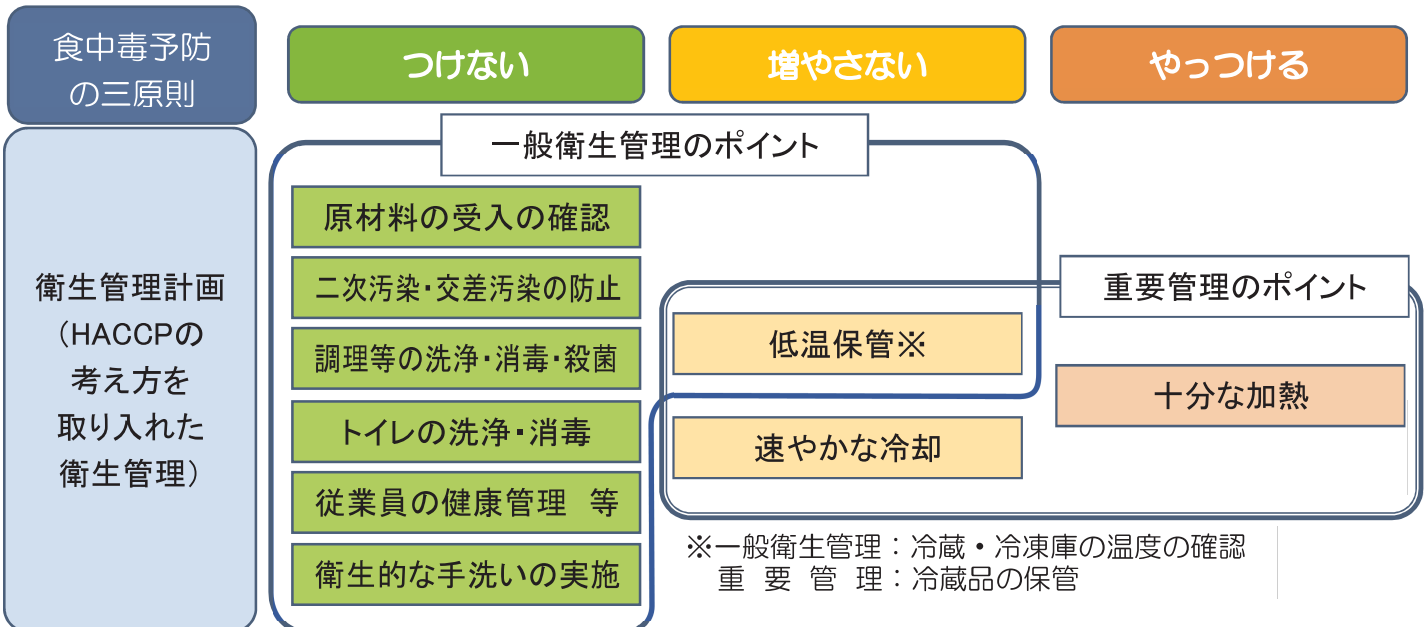
## 3 衛生管理計画を食中毒予防の三原則で考えると

手引書には、一般衛生管理のポイントと、取り扱う食品に応じて重要的に管理する工程・管理方法（工程管理）が記載されています。

「一般衛生管理」：食品の安全性を確保する上で必ず実施しなければならない基本的な事項

「重要管理」：取り扱う食品や工程に応じて危害要因を分析し、必要に応じて食中毒等の危害が発生しないようにするために重要管理点（CCP）を設けて管理

食中毒予防の三原則に照らして、衛生管理計画を考えると次のようになります。



## 4 衛生管理のミス減らすために

- ・やるべきことを明確にしましょう。(具体的かつ分かりやすく)
- ・マニュアル(手順書)を作り、従業員を教育することが重要です。(なぜ必要なかを理解)

## 5 ミスを減らすための取組例(加熱工程の場合)

加熱工程を、有害な微生物を殺菌する目的で行う場合、重要管理点として管理する必要があります。仮に、十分に加熱できなかった場合には、食中毒の危険性が高まります。

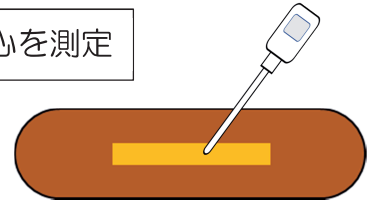
取組	なぜ必要か
中心温度を測定する	熱が届きにくい部位を測定し、食品全体が十分に加熱されたかを確認します。
測定方法を決定する ・測定場所 ・測定回数	大量調理や加熱器具の特性により、加熱されやすい場所とそうでない場所があります。加熱ムラによる加熱不足を避けましょう。あらかじめ決めた場所を3点以上測定し、いずれも基準に達していることを確認します。 【75℃以上、1分(又は、85~90℃ 90秒)】
食材の大きさをそろえる	いつも同じ条件で食品が加熱され、加熱ムラを防ぐことができます。

○問題が起こったときの対処法をあらかじめ決めておく  
速やかに対処できる準備が大切です。

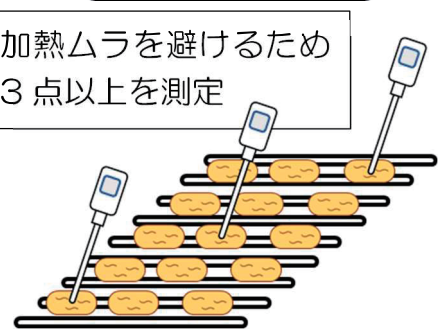
○設備を整えておく

定期的にメンテナンスを行い、不具合や破損を未然に防ぎましょう。

中心を測定



加熱ムラを避けるため  
3点以上を測定

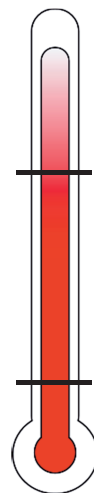


加熱機器の特性を理解

スチームコンベクションなどの設定温度は、庫内の温度であり、中心温度ではありません。

## 6 加熱後の取扱いも大切

- ・加熱しても死なない細菌がいます。(ウエルシュ菌、ボツリヌス菌など)
- ・10℃~60℃は、細菌が増えやすい温度帯です。(危険温度帯)
- ・加熱調理後、放置すると病原微生物が増殖し、食中毒の危険が高まります。
- ・ただし、危険温度帯であっても、短時間であれば、細菌が有害なレベルまで増殖しません。
- ・加熱後に冷却する場合は、短時間で素早く冷却しましょう。
- ・再加熱する際は、提供直前によくかき混ぜながら十分に加熱しましょう。



加熱・冷却を行う場合は、危険温度帯に長時間とどまらないようにしましょう。

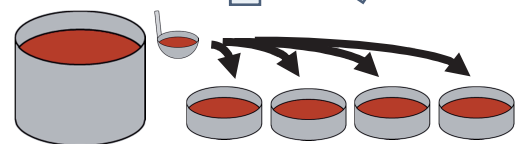
60℃

危険温度帯

有害な微生物が増殖しやすい温度帯

10℃

速やかに加熱  
又は冷却



大鍋で調理後は、小分けして速やかに冷却。

問合せ先

環境保健所	電話番号	環境保健所・保健所	電話番号
岩国環境保健所	0827-29-1527	防府保健所	0835-22-3740
柳井環境保健所	0820-22-3631	宇部環境保健所	0836-39-9862
周南環境保健所	0834-33-6426	長門環境保健所	0837-22-2811
山口環境保健所	083-934-2535	萩環境保健所	0838-25-2665