

HACCPに沿った衛生管理の定着研修会

美作地域 オンラインセミナー

公益財団法人岡山県健康づくり財団
環境部 微生物検査課 渡辺晃正
(HACCP相談窓口)

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

本日の内容

- 1.食品衛生法の改正について**
HACCPの制度化、営業許可・届出制度の創設
- 2.HACCPに沿った衛生管理
一般的衛生管理と重要管理点について
- 3.衛生管理計画の作成と記録
販売業：手引書「スーパーマーケット」
製造業：手引書「野菜乾燥粉末」

改正の概要

1. 広域的な食中毒事案への対策強化
- 2. HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化**
【経過措置:令和3年5月末まで】
3. 特別の注意を必要とする成分等を含む食品による健康被害情報の収集
4. 国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備
- 5. 営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設**
【施行:令和3年6月から】
6. 食品リコール情報の報告制度の創設
7. その他（乳製品・水産食品の衛生証明書の添付等の輸入要件化、自治体等の食品輸出関係事務に係る規定の創設等）

HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化

Hazard (ハザード : **危害要因**)

Analysis (アナリシス : **分析**)

and

Critical (クリティカル : **重要**)

Control (コントロール : **管理**)

Point (ポイント : **点**)

製品の安全を確保する衛生管理の**手法**

HACCP方式と従来方式との違い

原材料の受入から最終製品までの各工程ごとに、微生物による汚染や異物の混入などの危害を予測した上で、危害の防止につながる特に重要な工程を連続的・継続的に監視し、記録することにより、製品の安全性を確保する衛生管理手法です。

これまでの最終製品の抜き取り検査に比べて、より効果的に安全性に問題のある製品の出荷を防止できるとされています。



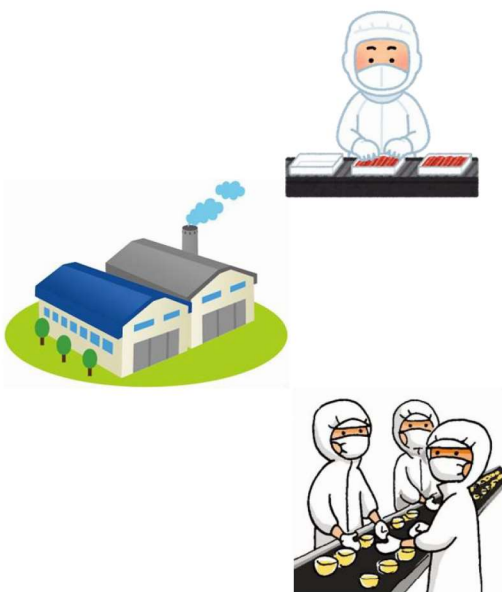
HACCPとは？

全ての食品等事業者(製造・加工、調理、販売等)



HACCPとは？

全ての食品等事業者(製造・加工、調理、販売等)



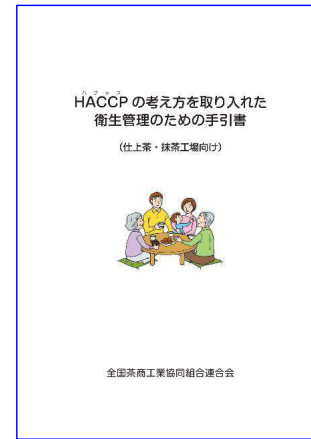
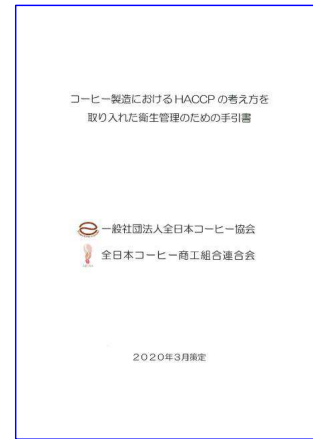
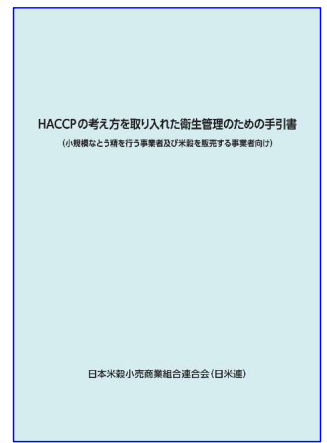
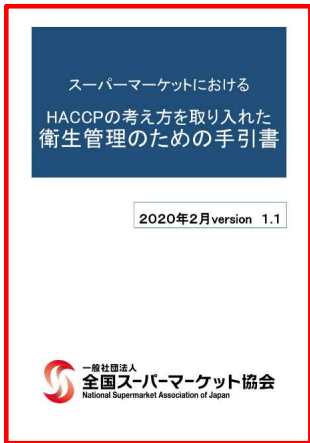
- ・食品従事者が50人以上の大規模の事業者
- ・と畜場、食鳥処理場 など

世界標準のやり方に従う

「衛生管理計画」を作成し実行する

HACCPに基づく衛生管理

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）



OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

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）

厚生労働省WEBサイト

「食品等事業者団体が作成した業種別手引書」からダウンロード出来ます。

各事業所様の取り扱う食品に合わせた手引書をダウンロードして
取り組みを始めてください。

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



OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

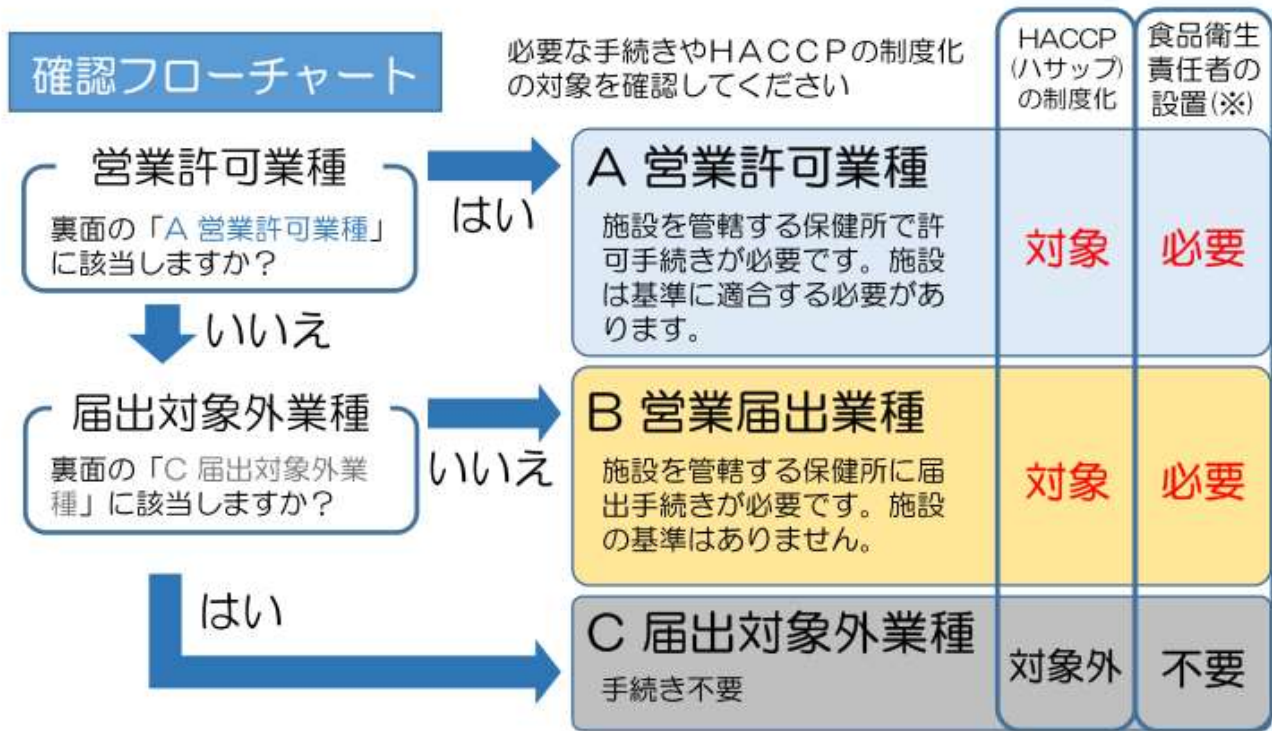
HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

食品の営業許可制度が大きく変わります

改正の概要

- ① 食品の営業許可制度の見直し
旧34の許可業種について、新設や統合などが行われ、32の許可業種に見直されました。
- ② 食品の営業届出制度の創設
許可業種以外でも、食品営業を行う際は、一部の業種を除き、**保健所に届出が必要になります。**
- ③ HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化
許可及び届出が必要な食品等事業者は
HACCPに沿った衛生管理をしなければいけません。



(※)施設ごとに食品衛生責任者を設置する必要があります。責任者は資格要件を満たすか、又は都道府県等が実施する養成講習会を受講する必要があります。

A 営業許可業種 (32業種)

- ① 飲食店営業 (食品を調理し、又は設備を設けて客に飲食させる営業)
- ② 調理の機械を有する自動販売機により食品を調理し、調理された食品を販売する営業(※1)
- ③ 食肉販売業(※2) ④ 魚介類販売業(※2) ⑤ 魚介類競り売り営業 ⑥ 集乳業
- ⑦ 乳処理業 ⑧ 特別牛乳搾取処理業 ⑨ 食肉処理業 ⑩ 食品の放射線照射業
- ⑪ 菓子製造業 ⑫ アイスcream類製造業 ⑬ 乳製品製造業 ⑭ 清涼飲料水製造業
- ⑮ 食肉製品製造業 ⑯ 水産製品製造業 ⑰ 冰雪製造業 ⑱ 液卵製造業
- ⑲ 食用油脂製造業 ⑳ みそ又はしょうゆ製造業 ㉑ 酒類製造業 ㉒ 豆腐製造業
- ㉓ 納豆製造業 ㉔ 麺類製造業 ㉕ そうざい製造業 ㉖ 複合型そうざい製造業
- ㉗ 冷凍食品製造業 ㉘ 複合型冷凍食品製造業 ㉙ 漬物製造業 ㉚ 密封包装食品製造業
- ㉛ 食品の小分け業 ㉜ 添加物製造業

(※1) 屋内設備等一定の要件を満たす場合は除く (営業届出業になります)

(※2) 仕入れた包装品のままの状態の販売する場合は除く (営業届出業になります)

B 営業届出業種

A 営業許可業種（32業種）とC届出対象外業種に該当しない食品等事業者の方は、すべて営業届出業種になります。

例：○乳類、弁当、野菜果物、仕入れた包装品のまま販売する食肉・魚介類、
屋内設置等一定の要件を満たす自動販売機などの販売業

- 営業許可業種以外の製造・加工業
- 合成樹脂の器具・容器包装の製造・加工業
- 冷凍・冷蔵の貯蔵業
- 集団給食施設（1回20食程度未満は除く）
- 行商（魚介類などを移動して販売する営業） など

C 届出対象外業種

- ① 食品又は添加物の輸入をする営業
- ② 食品又は添加物の貯蔵又は運搬業
(冷凍、冷蔵の貯蔵業は営業届出業種)
- ③ 常温包装品の販売業
(温度管理の必要な食品があれば営業届出業種)
- ④ 器具・容器包装の製造業（合成樹脂のものは営業届出業種）
- ⑤ 器具・容器包装の輸入又は販売業

制度対象外の食品（採取業）

農家（生産者）及び生産団体が行う農産物の簡易な加工は、採取業（農林水産業）として食品衛生法の制度の対象外と整理されています。

対象外に当たるもの

- ・ 生産した農産物のパック詰め
- ・ 野菜等の簡易な加工（分割した後ラップ等で包装）
- ・ 農業者自ら生産したものを未加工で直売
- ・ 精穀（精米・精麦等）や精穀した穀類のパック詰め
- ・ 農産物の天日干し・乾燥
（自ら生産したものを原材料とした干し柿、切干大根等）
- ・ 農産物の一次加工（皮むき・塩蔵）作業（更なる加工がある場合）

対象（要届出等）に当たるもの

- ・ 生産者団体の行う農畜産物の販売（八百屋と同じ）
- ・ 消費者の利便性のために行う調理等（茹で野菜、カット野菜等）
- ・ 農産物を原材料とした加工品

制度対象外の食品（採取業）

厚生労働省 0422 第 12 号
令和 3 年 4 月 22 日

各 都道府県保健所設置市特別区 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医業・生活衛生局食品監視安全課長
（公 印 省 略）

農業及び水産業における食品の採取業の範囲について

「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係省令の制定について」（令和元年 12 月 27 日 生食発 1227 第 2 号）の第 2 の 2 オ（2）（iii）により農家（生産者）及び生産者団体が行う農産物の簡易な加工を採取業として取り扱うこととし、個別事例については、標記通知（令和 2 年 5 月 18 日付 薬生食監発 0518 第 1 号、以下「採取業通知」という。）により示したところです。

今般、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した野菜、ハーブ、果実等（柿、あんず、芋、大根及びキノコ等（スライスしたものを含む））の天日干し・乾燥について、自治体、事業者において取扱いに相違が生じていたため、「農産物の天日干し・乾燥」に含まれることに整理し、採取業通知の一部を別紙のとおり改正します。

つきましては、その運用に遺漏なきようお願いいたします。

別紙		
（農業）		
（令和 2 年 5 月 18 日付 薬生食監発 0518 第 1 号別紙） （最終改正：令和 3 年 4 月 22 日付 薬生食監発 0422 第 12 号） （上欄欄は変更箇所）		
業種（業態）又は品目	採取業の範囲	備考
室内での農産物の生産（レタス、もやし、きのこ等）	○	
収穫した農産物の洗浄	○	
屋外で生産された農産物のパック詰め（カットなし）	○	
室内で生産された農産物のパック詰め（カットなし）	○	
収穫後の農産物の乾燥機での乾燥	○	
収穫後の穀類（米、麦類、豆類）の乾燥・調整・保管	○	
野菜等の調理（皮剥き、横切り、下ろし、へた取り、洗浄、保冷の冷蔵処理、冷凍処理、キウイフルーツ、乾燥等の形状変化を伴わない出荷調整）	○	
野菜等の簡易加工（4分割・8分割等したラップ等で包装）	○	
消費者の利便性のために行う調理や切断（茹で野菜、カット野菜、千切り等）	×	
収穫後の農産物の保管（冷凍冷蔵を含む）及び集出荷施設までの輸送	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを食品加工業者に直接販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを流通業者を通じて委託販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを未加工で販売（直売、直売所（若人、婦人）、通信販売など）	○	農業者の行為は出荷に当たる
観光農園（収穫体験の提供）ブドウ狩り等	○	
収穫した農産物の輸送（集出荷施設～卸売～小売の輸送）	○ （集出荷施設～卸売） ○ （卸売～小売の輸送） ×	卸売市場以降は営業（青果物の販売業）とみなす。ただし、輸送業は届出は不要。
倉庫業（加工せず、卸売市場の販売前の冷蔵保管）	×	卸売市場以降は営業（青果物の販売業）とみなす。
生乳の販売（直接販売、委託販売、買取販売）	○	農業者の行為は出荷に当たる
精乳（生乳のOJにおける保管及び乳業メーカーへの輸送）	×	乳業は営業許可の対象
精穀（精米、精麦等）	○	業として（掛け食うなどして）精穀する場合は届出の対象
精穀した穀類（米、麦等）のパック詰め	○	業として（掛け食うなどして）パック詰めする場合は届出の対象
米穀卸売業（精米を行う場合、精米を行わない場合）	×	
米穀小売業（精米を行う場合、精米を行わない場合）	×	
生産者団体の行う農畜産物の販売（いわゆる小売）	×	野菜果実販売業（八百屋）と同じ扱い

詳しくは「国通知（参考資料）」を参照してください。

迷った場合は保健所に相談してください！！

経過措置

○令和3年5月末時点ですでに営業を行っている場合

改正前	改正後	経過措置	手続き
許可業種	A 許可業種	許可期限が満了まで経過措置	許可期限満了までに保健所に許可手続きが必要
	B 届出業種	届出済と取り扱われる	不要
許可業種以外	A 許可業種	令和6年5月末まで（3年間）経過措置	経過措置期間中に保健所に許可手続きが必要
	B 届出業種	令和3年11月末まで（半年）経過措置	経過措置期間中に保健所に届出手続きが必要
	C 届出対象外業種	届出不要	不要

○令和3年6月1日以降に営業を始める場合

経過措置はありませんので、営業を始める際に業種に応じた手続きをしてください。

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

保健所に相談を！！

新設された「漬物製造業」「密封包装食品製造業」の許可が必要な事業者様は保健所に相談してください！！

・漬物製造業

例) 梅干し、たくあん、白菜の浅漬け、酢漬け等

・密封包装食品製造業

レトルトパウチ食品、缶詰、瓶詰その他の容器包装に密封された食品

例) 「真空包装で常温保管で流通する」煮豆、白餅、その他農産加工品等

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

本日の内容

- 1.食品衛生法の改正について
HACCPの制度化、営業許可・届出制度の創設
- 2.HACCPに沿った衛生管理
一般的衛生管理と重要管理点について
- 3.衛生管理計画の作成と記録
販売業：手引書「スーパーマーケット」
製造業：手引書「野菜乾燥粉末」

危害要因とは

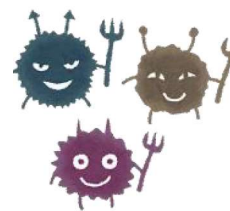
危害：飲食に起因する健康被害またはそのおそれ

危害要因：健康に悪影響（危害）をもたらす原因となる可能性のある食品中の物質



食品中の危害要因（ハザード）

- 生物的危険要因：微生物によるもの
食中毒微生物（細菌、ウイルス、寄生虫等）
- 化学的危険要因：健康に害を及ぼす化学物質
かび毒、ヒスタミン、魚介毒、きのこ毒、食物アレルギー、
過剰な食品添加物、残留農薬、動物用医薬品、洗剤
- 物理的危険要因：本来なら食品に含まれない硬い異物
金属片、硬質のプラスチック片、ガラス片、注射針、石等



食品から危険要因を確実に取り除くには①

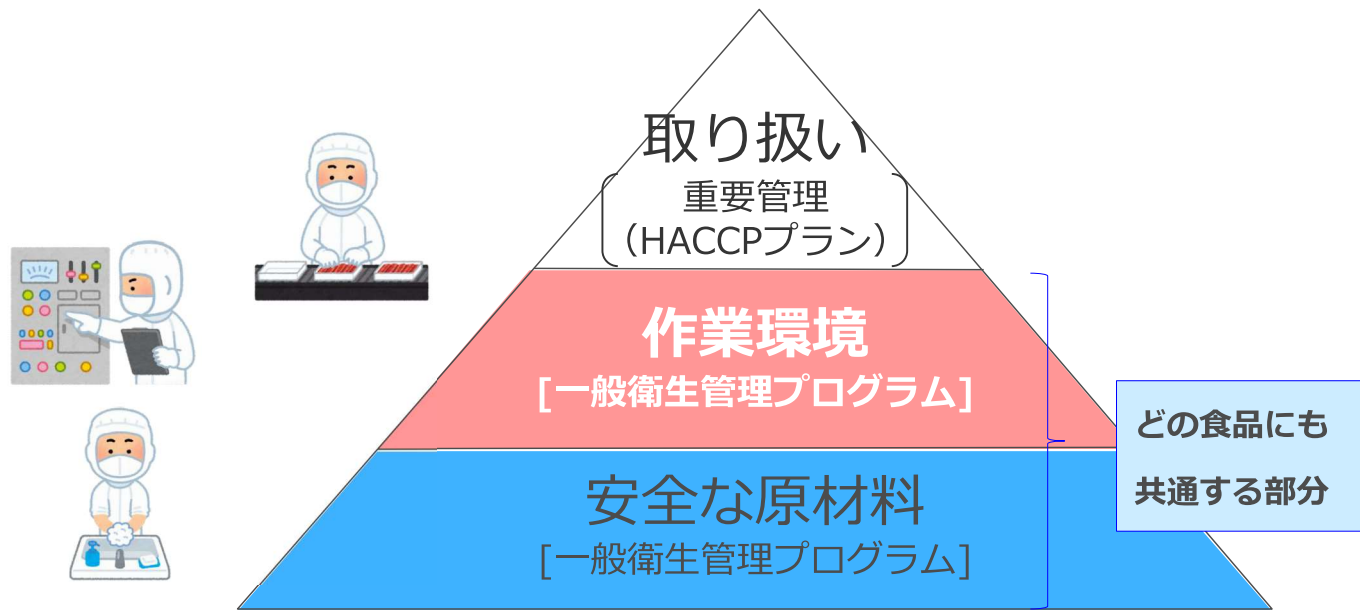
安全な原材料を仕入れましょう



食品から危害要因を確実に取り除くには②

次に、一般的衛生管理プログラムを実行し

管理された製造環境で、食品への汚染を防止しましょう



OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

26

一般的な衛生管理に関する基準（食品衛生法施行規則 別表17）

1. 食品衛生責任者の選任

食品衛生責任者の指定、食品衛生責任者の責務等に関すること

2. 施設の衛生管理

施設の清掃、消毒、清潔保持等に関すること

3. 設備等の衛生管理

機械器具の洗浄・消毒・整備・清潔保持等に関すること

4. 使用水等の管理

水道水又は飲用に適する水の使用、飲用に適する水を使用する場合の年1回以上の水質検査、貯水槽の清掃、殺菌装置・浄水装置の整備等に関すること

5. ねずみ及び昆虫対策

年2回以上のねずみ・昆虫の駆除作業、又は、定期的な生息調査等に基づく防除措置に関すること

6. 廃棄物及び排水の取扱い

廃棄物の保管・廃棄、廃棄物・排水の処理等に関すること

7. 食品又は添加物を取り扱うものの衛生管理

従事者の健康状態の把握、従事者が下痢・腹痛等の症状を示した場合の判断（病院の受診、食品を取り扱う作業の中止）、従事者の服装・手洗い等に関すること

8. 検食の実施

弁当、仕出し屋等の大量調理施設における検食の実施に関すること

9. 情報の提供

製品に関する消費者への情報提供、健康被害又は健康被害につながるおそれが否定できない情報の保健所等への提供等に関すること

10. 回収・廃棄

製品回収の必要が生じた際の責任体制、消費者への注意喚起、回収の実施方法、保健所等への報告、回収製品の取扱い等に関すること

11. 運搬

車両・コンテナ等の清掃・消毒、運搬中の温度・湿度・時間の管理等に関すること

12. 販売

適切な仕入れ量、販売中の製品の温度管理に関すること

13. 教育訓練

従事者の教育訓練、教育訓練の効果の検証等に関すること

14. その他

仕入元・販売先等の記録の作成・保存、製品の自主検査の記録の保存に関すること

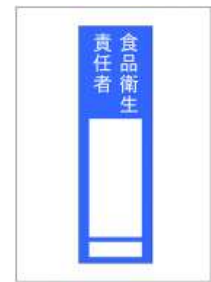
OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

27

食品衛生責任者の選任

- 営業許可の要不要にかかわらず、
原則**全ての営業者は食品衛生責任者を定めること。**
- 食品衛生責任者は次のいずれかに該当する者とすること。
 - 食品衛生監視員・食品衛生管理者の資格要件を満たす者
 - 調理師、製菓衛生師、栄養士、船舶料理士等
 - 都道府県知事等が行う養成講習会（1日6時間程度）等を受講した者
- 営業許可業種の食品衛生責任者は、フォローアップのための講習会（実務講習会）を定期的に受講し、新たな知見の習得に努めること。
- 食品衛生責任者は、営業者の指示に従い、衛生管理に当たること。また、営業者に対し、必要な意見を述べるよう努めること。営業者は食品衛生責任者の意見を尊重すること。



OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

28

5S活動

5Sとは（毎日の欠かせない活動）

整理	要らない物を撤去する。
整頓	置く場所を決め、管理する。
清掃	汚れがない状況にする。
清潔	整理、整頓、清掃ができていて、綺麗な状態を保つ。
習慣	ルールを伝え、 ルール通りに実施すること を習慣化する。

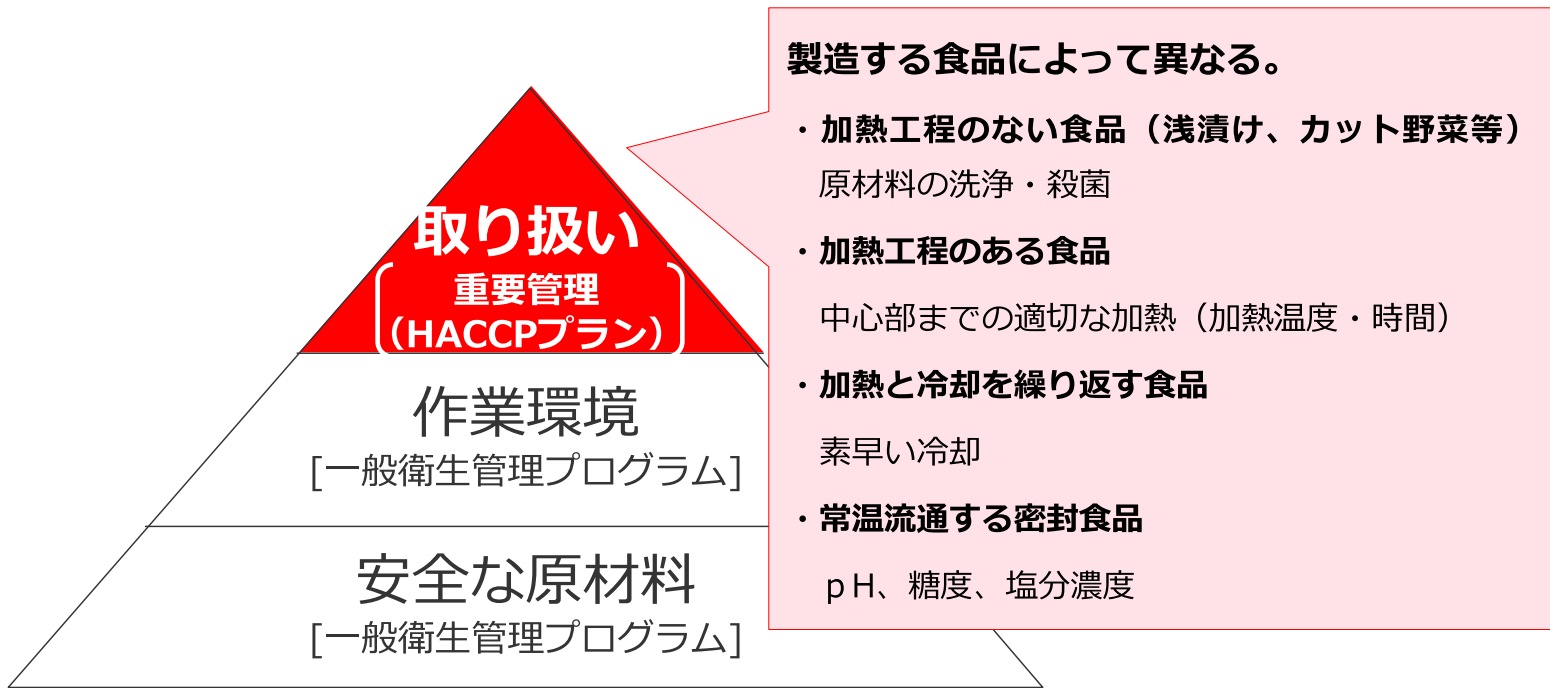
OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

29

次に、HACCPシステムの適用

危害要因を食品から確実に減少／除去する作業



音実の内容

- 1.食品衛生法の改正について
HACCPの制度化、営業許可・届出制度の創設
- 2.HACCPに沿った衛生管理
一般的衛生管理と重要管理点について
- 3.衛生管理計画の作成と記録
販売業：手引書「スーパーマーケット」
製造業：手引書「野菜乾燥粉末」

小規模営業者が実施すること（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）

小規模営業者等は、業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した手引書を参考にして以下の①～⑥の内容を実施していれば、法第50条の2第2項の規定に基づき、「営業者は厚生労働省令に定められた基準（一般衛生管理の基準とHACCPに沿った衛生管理の基準）に従い、公衆衛生上必要な措置を定め、これを遵守している」と見なします。

- ① 手引書の解説を読み、自分の業種・業態では、何が危害要因となるかを理解し、
- ② 手引書のひな形を利用して、衛生管理計画と（必要に応じて）手順書を準備し、
- ③ その内容を従業員に周知し、
- 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し、
- ⑤ 手引書で推奨された期間、記録を保存し、
- ⑥ 記録等を定期的に振り返り、必要に応じて衛生管理計画や手順書の内容を見直す

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

32

小規模営業者が実施すること（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理）



OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

33

見える化する！！

🔔食品事業者のみなさまが行っていくこと

1. 衛生管理計画の策定
2. 計画に基づく実施
3. 確認、記録

🔔作成するのは、4種類！

衛生管理計画	①	一般衛生管理のポイント
	②	重要管理のポイント
実施記録	③	一般衛生管理
	④	重要管理

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

衛生管理計画および手順書の作成

「なぜ必要なのか」を理解して

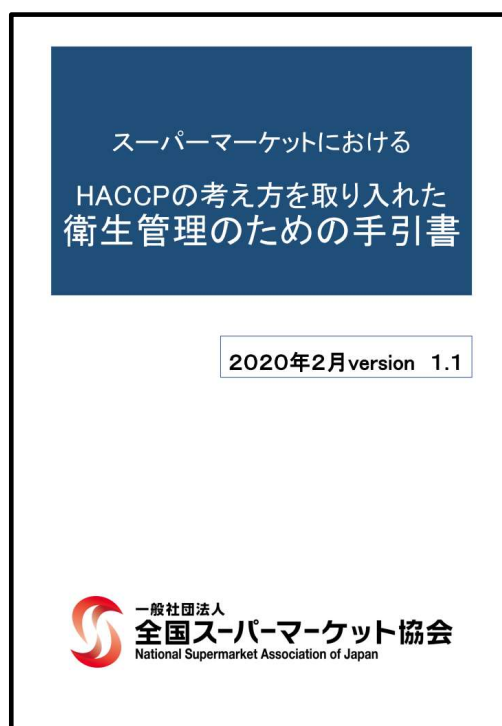
「いつ」：いつ実施するのかを決めます。

「どのように」：どのような方法で実施するかを決めて、だれが行っても同じように実施できるように決めます。

「問題があったとき」：普段とは異なることが発生した場合に、対処する方法を決めます。

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

手引書「スーパーマーケット」



取り組む前の準備をしましょう

- ① メンバーを決めましょう
- ② 施設の現状を確認しましょう
- ③ マニュアル・記録用紙をつくって、管理ルールを決めましょう
- ④ 食品を取り扱う従業員を教育しましょう
- ⑤ ルールが守られているか確認しましょう

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）記入例

衛生管理計画例（仕入れ販売商品）

作成日：2018年〇月〇日

基礎衛生のポイント			
受入確認	担当部門	いつ	その他（商品の納入時）
		仕入れ販売	どのように
	問題があったとき		メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		仕入れ販売	どのように
	問題があったとき		● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう
交差汚染や 二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
		仕入れ販売	どのように
	問題があったとき		● 試食品が汚染された可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）記入例

器具等の 洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	毎日 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	仕入れ販売	どのように	● 台車、かごの洗浄手順に従う ● ショーケースの清掃手順に従う
		問題があったとき	● 廃棄 ● 洗浄のやり直し
トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	その他（午前・午後に各1回）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する
従業員の健康管理等	担当部門	いつ	その他（就業前）
	仕入れ販売	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける
手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

以下の項目を中心に管理を行いましょう。

- ① 原材料等の受入確認
- ② 冷蔵・冷凍庫の庫内温度の確認
- ③ 交差汚染・二次汚染の防止
- ④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌
- ⑤ トイレの洗浄・消毒
- ⑥ 従業員の健康管理等
- ⑦ 手洗いの実施

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

① 原材料等の受入確認

なぜ必要？

商品（材料）の腐敗、包装のやぶれ、期限切れ、不十分な温度管理等により病原体が増える可能性があるから



©公益財団法人日本食品衛生協会

基礎衛生のポイント			
受入確認	担当部門	いつ	その他（商品の納入時）
	仕入れ販売	どのように	受入担当者が、次のことを確認する ● 外箱に異常はないか（包装の破れや液漏れなど） ● 品物名や数量など、注文通りに納品されているか ● 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
		問題があったとき	メーカーや仕入れ元などへ問題がないか確認し、必要に応じて、返品か廃棄などの対応を行う

② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）

なぜ必要？

温度管理が不適切だと、**病原体が増え**たり、**品質が劣化**したりする可能性があるから。



庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	仕入れ販売	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 ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう

② 庫内温度の確認（冷蔵庫・冷凍庫）

管理温度（例）

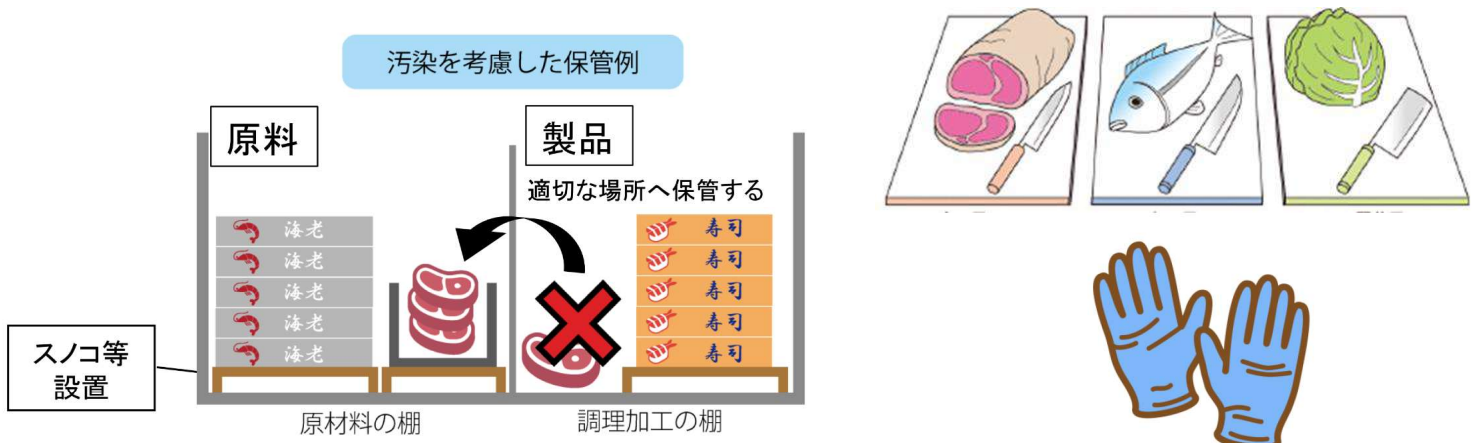
区分		管理推奨温度	法律上の温度
冷凍品		-20℃以下	-15℃以下
冷蔵品	食肉	3℃～0℃	10℃以下 食肉製品の一部と 生食用牛肉は4℃以下
	鮮魚	3℃～0℃	
	乳製品	5℃～3℃	
	青果	7℃～5℃	

庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	担当部門	いつ	（業務中・業務終了後）
	仕入れ販売	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 ● 商品の保存温度に従って保管されているか ● 庫内温度を確認し、記録する
		問題があったとき	● 庫内温度に異常が出た場合は責任者に報告 ● 商品温度を測定し、記録する ● 速やかに業者に連絡し、修理してもらう

③ 交差汚染や二次汚染の防止

なぜ必要？

生の肉や生の魚介類により他の食品を**病原体で汚染**したり、**食材に含まれるアレルギー**が他の食品に付着する可能性があるから。



アレルゲンとは？

◎ アレルギーを引き起こす原因物質のこと

・ 特定原材料(7品目)



・ 特定原材料に準ずるもの(21品目)

表示を奨励している対象品目 (21品目)

いくら	バナナ	ごま	鶏肉	オレンジ	キウイフルーツ	やまいも
さば	りんご	牛肉	くるみ	カシューナッツ	さけ	まつたけ
ゼラチン	大豆	もも	いか	あわび	豚肉	アーモンド

アレルゲンとは？

○ 商品への表示が必要

使用した食材にアレルゲンが含まれる場合は、表示が必要（特定原材料は表示義務あり）

○ 食材の取扱いに注意が必要

アレルゲン食材を取り扱う場合は、他の食品に付着しないように十分な注意が必要

作業台や器具を使い分ける

十分な洗浄を行う

など

③ 交差汚染や二次汚染の防止

なぜ必要？

生の肉や生の魚介類により他の食品を**病原体で汚染**したり、**食材に含まれるアレルギー**が他の食品に付着する可能性があるから。

交差汚染や二次汚染の防止	担当部門	いつ	始業前・作業中・業務終了後 その他（ ）
	仕入れ販売	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ● 試食の時間管理 ● 消毒液の設置
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● 試食品が汚染された可能性がある場合は、すぐに責任者に報告し、対応する ● 必要があれば保健所へ連絡する

④ 器具等の洗浄・消毒・殺菌

なぜ必要？

汚れやアレルギーが残っていると、他の食品に**汚染が広がる**恐れがあるから



器具等の洗浄・消毒・殺菌	担当部門	いつ	毎日 その他（各器具の洗浄手順に従った頻度）
	仕入れ販売	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ● 台車、かごの洗浄手順に従う ● ショーケースの清掃手順に従う
		問題があったとき	<ul style="list-style-type: none"> ● 廃棄 ● 洗浄のやり直し

⑤ トイレの洗浄・消毒

なぜ必要？

トイレが汚染されていると、利用者の手を介して**食品を汚染する可能性**があるから。（**ノロウイルス、腸管出血性大腸菌**など）



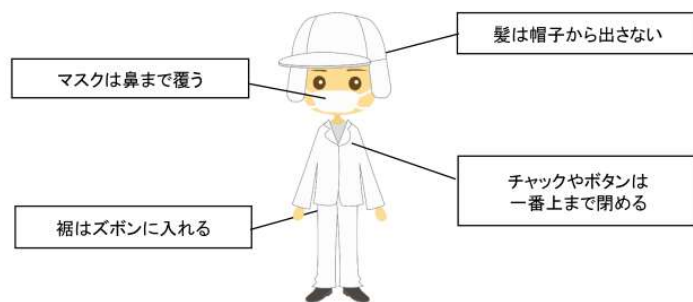
©公益財団法人日本食品衛生協会

トイレの洗浄・消毒	担当部門	いつ	その他（ 午前・午後に各1回 ）
	清掃担当	どのように	担当者がトイレ清掃手順に従って清掃を行う
		問題があったとき	酷い汚れなどを見つけた際は責任者に報告する

⑥ 従業員の健康管理等

なぜ必要？

調理・加工担当者に下痢、手指の傷等があった場合、手を介して食品が汚染されるかもしれないから。



従業員の健康管理等	担当部門	いつ	その他（ 就業前 ）
	仕入れ販売	どのように	従業員の衛生管理マニュアルに従って就業前に健康管理記録をつける
		問題があったとき	責任者に報告し、指示を受ける

⑦ 手洗いの実施

なぜ必要？

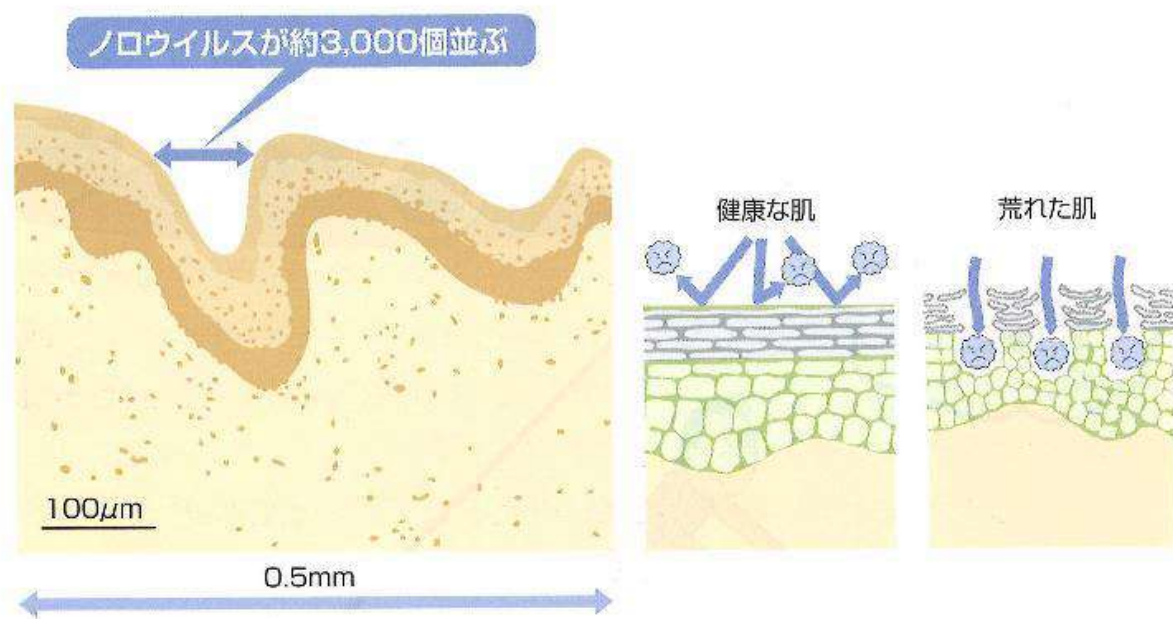
手には見えない病原体がついていることがあり、**食品を汚染する**かもしれないから。



手洗いの実施	担当部門	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき 食品に直接触れる作業の前・食品や器具を取り扱う前 その他（ ）
	各部門	どのように	手洗いマニュアルに従って手を洗う
		問題があったとき	水が出ない等の問題が生じた場合は別の手洗い場所で手洗いをし、使い捨て手袋を使用して食品への汚染を防ぐ

手洗いについて

手のしわに注意



「ノロウイルス食中毒・感染症からまもる！！」より引用

衛生管理計画（重要ポイント）

スーパーマーケットにおける手引書では・・・

＜重要ポイント＞

- ・保管温度、陳列・販売温度（全部門）
- ・製品の中心温度（加熱調理のある惣菜）

＜注意ポイント＞

- ・製品情報（鮮魚、青果）
- ・異物、包装、ラベル等製品の確認（仕入品以外）
- ・販売期間の確認、冷却温度（惣菜）

実施記録

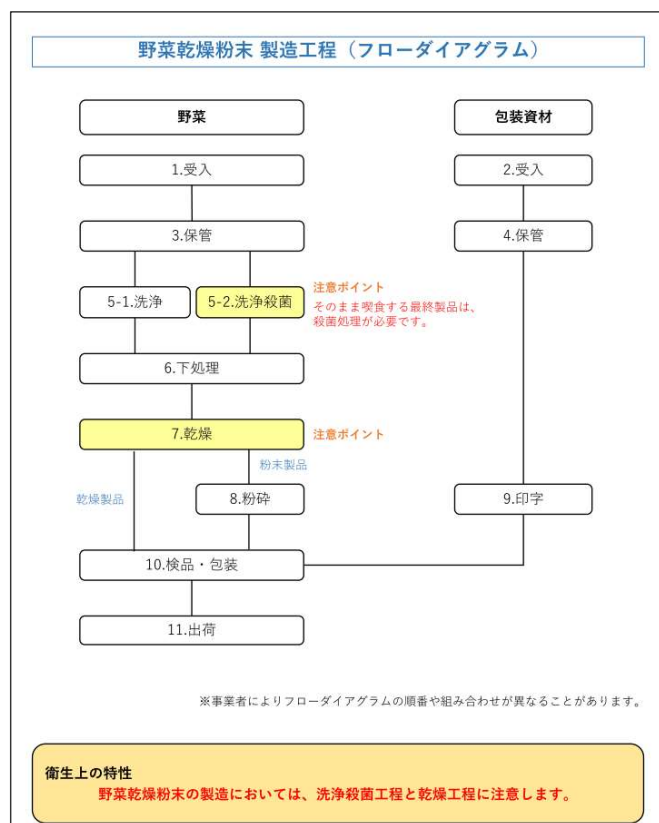
衛生管理の実施記録（記載例）

20XX年 ▲ 月		衛生管理の実施記録									
①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	日々 チェック	特記事項	確認者		
原材料 の受入	庫内温度 (℃) (冷蔵庫・ 冷凍庫)	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	従事者の 健康管理 等	手洗い の実施					
● 日	良・否 8,-18 7,-19 8,-20	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	太郎	13時過ぎ トイレが 汚れていると報告 あり。 洗浄、消 毒した。 ▲/○ 花子		
15日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				

手引書「乾燥野菜粉末」



野菜乾燥粉末の製造工程図



製造時の管理		
製造工程	工程の説明	衛生上の注意事項
1.原材料受入	注文通りの原材料か、荷姿に異常がないか、異常な汚れがないか、ほか食品安全にかかわる情報を確認します。	原材料の取扱いによる病原性微生物増殖 農薬の過量残存 硬質異物の残存
2.包装資材受入	仕様通りの包装資材を受け入れます。	—
3.原材料保管	衛生的な環境で保管します。	保管環境による汚れ・害虫等の汚染
4.包装資材保管	衛生的な環境で保管します。	保管環境による汚れ・害虫等の汚染
5-1.洗浄	原材料の汚れや夾雑物を洗浄にて除去します。	—
5-2.洗浄殺菌	腐敗・変敗の有無を確認し、あれば除去します。原材料を洗浄し、殺菌処理を行います。	洗浄不良による異物・病原性微生物の残存
6.下処理	製品の品質のために、皮剥き、スライス、プランチング、加熱等を行います。	加熱後の取扱い不備による病原性微生物の増殖 機器(カット刃等)破損等による異物混入
7.乾燥	決められた条件で乾燥します。	乾燥不良による製品化後の病原性微生物増殖
8.粉砕	粉砕機を使用して粉砕し、必要に応じてふるいにかけます。	粉砕機器の破損等による異物混入 アレルゲンの交差接触
9.印字	包装資材やラベルに印字します。	アレルギー表示、賞味期限等の誤表記
10.検品・包装	検品・包装します。	密封包装状態の確認
11.出荷	出荷します。	—

衛生管理計画

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

60

野菜乾燥粉末の衛生管理計画（一般衛生管理）

衛生管理計画 (1/2) (記入例)		承認者	
<p>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、担当者とその手順をまとめることができます。 承認者：記入された手順が適切かを確認し、採用することを決定した者が押印します。</p> <p>作成日/作成者 2020年3月1日 作成者 ○○</p>		<p>承認者</p> <p>◇◇</p> <p>2020.05.02</p>	
一般衛生管理のポイント			
① 施設設備の衛生管理	担当者	いつ	作業前後・毎1回
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 作業前後に設備、機器の異常の有無を確認する。 施設内部、周辺、敷地内は毎1回、点検する。 週に1回以上、排水溝は汚れの有無を点検する。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 使用機器に異常があった場合は点検を呼び、必要な場合は専門業者に連絡して修理する。 施設内部、周辺、敷地内にて清掃が不十分な場合、再清掃を行う。 排水溝に汚れが堆積している場合は清掃する。 	
② トイレの管理	担当者	いつ	終業時
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 清掃、消毒作業は製造時と異なる靴、ゴム手袋を身につける。 毎日清掃し、塩素系消毒剤を使用して消毒する。清掃終了後は入念に手洗いを行う。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> トイレの清掃時に製造時と同じ靴、ゴム手袋で作業した場合は、トイレの清掃作業に着用していた靴、ゴム手袋のまま、作業場に入室しない。 清掃、消毒が不十分な場合、トイレの洗浄、消毒を再度実施する。 清掃終了後に手洗いができていない場合、再度手洗いを行う。 	
③ 計測機器の確認	担当者	いつ	使用前・月1回
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 作業前には故障や破損のないことを確認する。 月1回、正しい値を測定できていることを確認する。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 異常があった場合、正常に機能する計測機器を使用して製品への影響の有無を確認する。不備があった計測機器は修理又は交換する。 	
④ 使用水の管理	担当者	いつ	始業時・毎1回
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 毎日、給水末端である手洗い場で、濁りがないか、異味異臭がないかを確認する。 月1回、排水槽は専門業者による清掃と水位検査を行う。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 使用水に異常がある場合、しばらく水を流して再度確認する。 しばらく水を流しても異常がある場合は責任者に報告し、専門業者に連絡、対応する。 設備による異常の場合は原因を特定し、修理等を実施する。 	
⑤ 虫媒・昆虫対策	担当者	いつ	日常業務中・月1回定期点検（発生がある場合は随時）
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 日常業務中は施設と周辺は良好な状態に保ち、ネズミ・昆虫発生状況を報告する。 月1回、ネズミ・昆虫の繁殖場所を点検する。 窓、ドア、吸排気口の網戸、排水溝の蓋等の設置により、ネズミ・昆虫の侵入を防止する。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> ネズミ・昆虫等の発生もしくは痕跡を確認した場合は、速やかに駆除作業を行う。 	
⑥ 廃棄物・排水の取扱い	担当者	いつ	終業時
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 廃棄物は作業場から速やかに密封輸出し、所定の場所に保管する。 廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚染・汚臭が漏れないようにしておく。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 廃棄物を放置していた場合や廃棄物から汚染・汚臭が漏れている場合、すぐに撤去して所定の場所へ移動する。 廃棄物が散乱していた場合は周囲を清掃する。 	
⑦ 回収・廃棄と情報の伝達	担当者	いつ	衛生管理計画作成時・食品衛生上の問題発生時
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 回収に係る責任者は、社長がリーダーとなり指揮をとり回収を行う。表示や製造記録等の活用を行い、対象製品を特定する。 当該施設の所在する地域を管轄する保健所等へ報告する。 保健所の指示に基づき回収の態勢及び廃棄処分を行う。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 回収が速やかに実行できない等、回収活動に支障がある場合には再度、回収の方法等の管理内容を見直す。 	

衛生管理計画 (2/2) (記入例)		承認者	
<p>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、担当者とその手順をまとめることができます。 承認者：記入された手順が適切かを確認し、採用することを決定した者が押印します。</p> <p>作成日/作成者 2020年3月1日 作成者 ○○</p>		<p>承認者</p> <p>◇◇</p> <p>2020.05.02</p>	
一般衛生管理のポイント			
⑧ 食品取扱者の衛生管理	担当者	いつ	入室時
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 製造エリア入室前に体調、手洗い、白衣、帽子、手拭の爪や傷、持ち込み物等を確認する。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 手洗い、白衣、帽子、手拭の爪や傷、持ち込み物等について不適切な場合は、適切な状態にしてから作業場へ入室させる。 体調不良の場合は食品取扱作業に従事させないようにする。 	
⑨ 食品取扱者の教育訓練	担当者	いつ	入社時・毎1回
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 製造、加工等が衛生的に行われるよう、食品等の衛生的な取扱い方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等を教育する。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 正しい手順に沿って行動できない者が長期間教育を受けていない者がいる等の場合、再度教育する。 	
⑩ 手洗い消毒管理	担当者	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
	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ルールに従って、手洗い・消毒を行わせる。 手袋着用前には手洗いを実施して、衛生的な手で着用する。 手袋が汚染されたり、作業を一時中断するときには、手袋を交換する。 	
	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 手洗いを適切に行っていない場合、すぐに手洗い・消毒を実施させる。 手袋が汚染された状態で作業をしようとした作業員には、手袋を交換させる。 	

① 施設設備の衛生管理

なぜ必要？

食品製造にふさわしい製造施設の環境を整え、保守、点検を行い、異物混入や病原性微生物の二次汚染を防止します。



① 施設設備の 衛生管理	担当者	いつ	作業前後・週1回
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> 作業前後に設備、機器の異常の有無を確認する。 施設内部、周辺、敷地内は週1回、点検する。 週に1回以上、排水溝は汚れの有無を点検する。
	〇〇	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 使用機器に異常があった場合は点検を行い、必要な場合は専門業者に連絡して修理する。 施設内部、周辺、敷地内にて清掃が不十分な場合、再清掃を行う。 排水溝に汚れが堆積している場合は清掃する。

② トイレの衛生・保守管理

なぜ必要？

トイレは病原性微生物を媒介させる危険性が高い場所です。ノロウイルス、腸管出血性大腸菌等はトイレを利用したヒトの手指を介して食品を汚染する可能性があるため、手洗い・殺菌消毒等により、確実に管理しましょう。



② トイレの 管理	担当者	いつ	終業時
		どのように	<ul style="list-style-type: none"> 清掃、消毒作業は製造時と異なる服、靴、ゴム手袋を身につける。 毎日清掃し、塩素系消毒剤を使用して消毒する。清掃終了後は入念に手洗いを行う。
	〇〇	問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> トイレの清掃時に製造時と同じ服・靴・ゴム手袋で作業した場合は、トイレの清掃作業に着用していた服・靴・ゴム手袋のまま、作業場に入室しない。 清掃・消毒が不十分な場合、トイレの洗浄・消毒を再度実施する。 清掃終了後に手洗いができていなかった場合、再度手洗いを行う。

③ 計測機器の確認

なぜ必要？

適切な機器を使用し、使用前に故障や破損がないことを確認します。
計測機器等を使用する場合には定期的に確認して、正確に計測できるように管理しましょう。



③ 計測機器の 確認	担当者	いつ	使用前・月1回
	〇〇	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 作業前には故障や破損のないことを確認する。 月1回、正しい値を測定できていることを確認する。
		問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 異常があった場合、正常に機能する計測機器を使用して製品への影響の有無を確認する。不備があった計測機器は修理又は交換する。

④ 使用水の管理

なぜ必要？

病原性微生物や化学物質等による汚染の可能性があるため、使用水は飲用に適する水の基準で管理します。



④ 使用水の 管理	担当者	いつ	始業時・年1回
	〇〇	どのように	<ul style="list-style-type: none"> 毎日、給水末端である手洗い場で、濁りがないか、異味異臭がないかを確認する。 年1回、貯水槽は専門業者による清掃と水質検査を行う。
		問題があった時	<ul style="list-style-type: none"> 使用水に異常がある場合、しばらく水を流して再度確認する。 しばらく水を流しても異常がある場合は責任者に報告し、専門業者に連絡、対応する。 設備による異常の場合は原因を特定し、修理等を実施する。

⑤ そ族・昆虫対策

なぜ必要？

対象となる有害生物は施設によって異なります。有害生物を明確にし対策を取りましょう。例えば、ネズミやゴキブリは、歩き回って食品を汚染したり、食害や体毛、ふん等の異物混入の原因になります。粉末製品を取扱う場所では粉が堆積し、貯穀害虫が発生して食害や異物混入につながる可能性もあります。



⑤ そ族・昆虫 対策	担当者	いつ	日常点検・月1回定期点検（発生がある場合は駆除）
	〇〇	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・日常業務中は施設と周辺は良好な状態に保ち、ネズミ・昆虫発生状況を報告する。 ・月1回、ネズミ・昆虫の繁殖場所を点検する。 ・窓、ドア、吸排気口の網戸、排水溝の蓋等の設置により、ネズミ・昆虫の侵入を防止する。
			問題があった時

⑥ 廃棄物・排水の取扱い

なぜ必要？

廃棄物の取扱いが適切でなければ病原性微生物の増殖、腐敗臭等が起こる可能性があります。また、汚臭により有害生物（ネズミ・ゴキブリ等）を誘引、増殖させる可能性があります。



⑥ 廃棄物・ 排水の 取扱い	担当者	いつ	終業時
	〇〇	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・廃棄物は作業場から速やかに密封搬出し、所定の場所に保管する。 ・廃棄物の容器は、他の容器と明確に区別できるようにし、汚液・汚臭が漏れないようにしておく。
			問題があった時

⑦ 回収・廃棄と情報の伝達

なぜ必要？

製品に食品衛生上の問題が発生した場合、消費者に対する健康被害を未然に防止する必要があります。そのような緊急事態に備え、手順を確認しておきましょう。

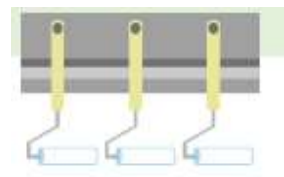


⑦ 回収・廃棄 と 情報の伝達	担当者	いつ	衛生管理計画作成時・食品衛生上の問題発生時
	〇〇	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・回収に係る責任体制は、社長がリーダーとなり指揮をとり回収を行う。表示や製造記録等の活用を行い、対象製品を特定する。 ・当該施設の所在する地域を管轄する保健所等へ報告する。 ・保健所の指示に基づき回収の実施及び廃棄処分を行う。
			問題があった時

⑧ 食品取扱者の衛生管理

なぜ必要？

作業者に起因する製品汚染等を防止します。
作業場に入る外来者も忘れず、身だしなみを管理しましょう。
乾燥工程から包装工程までは製品がむき出しであり、以降に殺菌工程がないため、異物混入や病原性微生物の付着には十分な注意が必要です。
作業者が食品取扱者の衛生管理に問題があると気づいた場合には管理者に申し出ます。

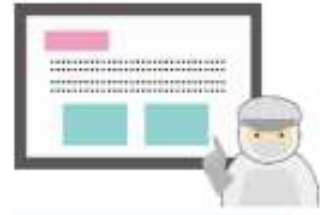


⑧ 食品取扱者 の 衛生管理	担当者	いつ	入室時
	〇〇	どのように	<ul style="list-style-type: none"> ・製造エリア入室前に体調・手洗い・白衣・帽子・手指の爪や傷・持ち込み物等を確認する。
			問題があった時

⑨ 食品取扱者の教育訓練

なぜ必要？

衛生管理計画と手順書で決めた通り活動できるよう、計画的な教育が必要です。



⑨ 食品取扱者の 教育訓練	担当者	いつ	入社時・年1回
	○○	どのように	・製造、加工等が衛生的に行われるよう、食品等の衛生的な取扱い方法、食品等の汚染防止の方法、適正な手洗いの方法、健康管理等を教育する。
		問題があった時	・正しい手順に沿って行動できない者がいた場合や長期間教育を受けていない者がいる等の場合、再度教育する。

⑩ 手洗い消毒管理

なぜ必要？

食品を取扱う作業者の手は衛生的であることが必要です。作業場に入る際には正しく手洗い消毒を行い、衛生を確保します。

使い捨て手袋を使用する場合も、手洗い消毒は必要です。手袋着用前には手洗いを実施して、衛生的な手で着用します。手袋が汚染されたり、作業を一時中断するときには、手袋を交換しましょう。

作業者が手洗い消毒管理に問題があると気づいた場合には管理者に申し出ます。

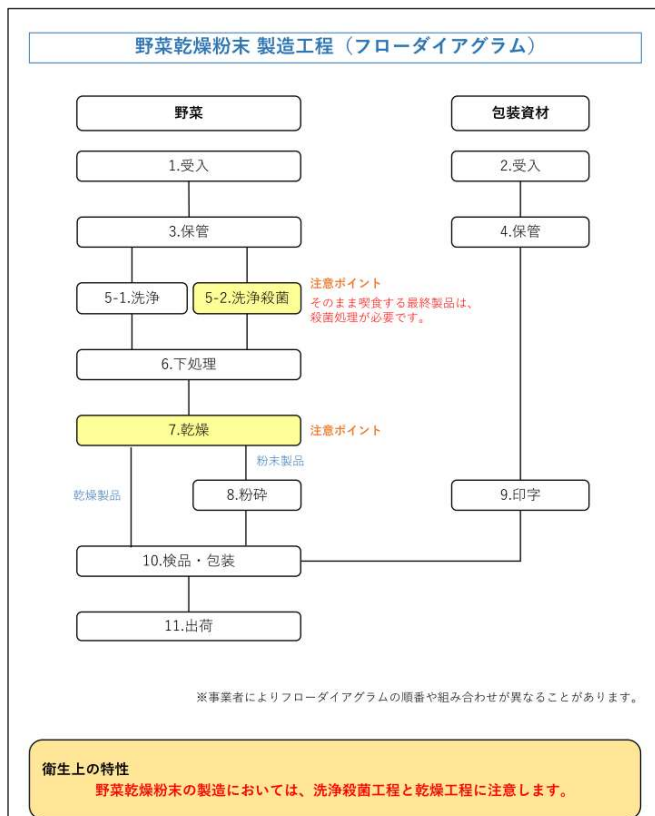


⑩ 手洗い消毒 管理	担当者	いつ	作業開始前・用便後・手が汚れたとき・食品に直接触れる作業の前
	○○	どのように	・ルールに従って、手洗い・消毒を行わせる。 ・手袋着用前には手洗いを実施して、衛生的な手で着用する。 手袋が汚染されたり、作業を一時中断するときには、手袋を交換する。
		問題があった時	・手洗いを適切に行っていない場合、すぐに手洗い・消毒を実施させる。 ・手袋が汚染された状態で作業をしようとした作業者には、手袋を交換させる。



OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

野菜乾燥粉末の製造工程図、重要管理点（注意ポイント）



製造時の管理		
製造工程	工程の説明	衛生の注意事項
1.原材料受入	注文通りの原材料か、荷姿に異常がないか、異常な汚れがないか、ほか食品安全にかかわる情報を確認します。	原材料の取扱いによる病原性微生物増殖 農薬の過剰残存 硬質異物の残存
2.包装資材受入	仕様通りの包装資材を受け入れます。	—
3.原材料保管	衛生的な環境で保管します。	保管環境による汚れ・害虫等の汚染
4.包装資材保管	衛生的な環境で保管します。	保管環境による汚れ・害虫等の汚染
5-1.洗浄	原材料の汚れや夾雑物を洗浄にて除去します。	—
5-2.洗浄殺菌	腐敗・変敗の有無を確認し、あれば除去します。 原材料を洗浄し、殺菌処理を行います。	洗浄不良による異物・病原性微生物の残存
6.下処理	製品の品質のために、皮剥き、スライス、ブランチング、加熱等を行います。	加熱後の取扱い不備による病原性微生物の増殖 機器(カット刃等)破損等による異物混入
7.乾燥	決められた条件で乾燥します。	乾燥不良による製品化後の病原性微生物増殖
8.粉碎	粉碎機を使用して粉碎し、必要に応じてふるいにかけます。	粉碎機器の破損等による異物混入 アレルギーの交差接触
9.印字	包装資材やラベルに印字します。	アレルギー表示、賞味期限等の誤表記
10.検品・包装	検品・包装します。	密封包装状態の確認
11.出荷	出荷します。	—

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

野菜乾燥粉末の重要管理点（洗浄殺菌）

5-2. 洗浄殺菌 注意ポイント

●工程の衛生ポイント

原材料に腐敗・変敗がないか点検し、洗浄により土・埃・小石等の夾雑物や病原性微生物を除去します。最終製品がそのまま喫食可能な製品である場合は、次亜塩素酸ナトリウム等での殺菌が必要です。洗浄しづらい形状の野菜は、特に洗浄殺菌をしっかり行うよう注意しましょう。

●手順 殺菌管理

いつ	洗浄殺菌時	だれが	洗浄殺菌担当者
どのように	<ol style="list-style-type: none"> ① 次亜塩素酸ナトリウムと水で塩素濃度200ppm[*]の殺菌液を用意します。塩素殺菌液は時間の経過とともに殺菌効果が減少するので、製造ごとに調整します。 ② タイマーを使用して5分以上[*]、浸漬殺菌し、水洗いします。 ③ 殺菌液を連続使用する場合は、塩素濃度測定器や試験紙により塩素濃度200ppmが保たれていることを確認します。 		

^{*} 殺菌液の濃度や時間は、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考に設定します。次亜塩素酸ナトリウム等：亜塩素酸ナトリウム溶液（200mg/Lで5分間又は100mg/Lで10分間）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に眼る）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水ならびに食品添加物として使用できる有機酸溶液。これらを使用する場合、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。

問題があったときは ①②③ 設定した濃度又は浸漬時間が不足した場合は適切な濃度に調整し、再殺菌します。

参考 次亜塩素酸ナトリウム濃度の調整

次亜塩素酸ナトリウムを用いて濃度200ppmの殺菌液を作る際の調整量は、次の通りです。

原液濃度	原液量	加水量
次亜塩素酸ナトリウム6%	10mL	3L
次亜塩素酸ナトリウム12%	5mL	3L

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

野菜乾燥粉末の重要管理点（乾燥）

7. 乾燥 注意ポイント

●工程の衛生ポイント

乾燥状態が悪いと粉碎工程に影響があると同時に、保管中に病原性微生物が増殖する可能性があります。含有水分量は手触り及び目視検査にて確認します（水分含有量が10%程度になると、通常手で触れただけで割れたり、粉末状態となります）。

開発時には最終製品が水分含有量10%程度になる製造方法であることを確認しましょう。

通風乾燥等による乾燥では、野菜を粉碎できる程度まで乾燥できる日数・温度を定め、しっかり乾燥させます。乾燥機を利用する場合の乾燥時間・温度は機器メーカーに確認しましょう。

自然乾燥の場合、作業時に手指からの汚染や雨水の濡れがないように管理します。また、鳥や害虫に汚染されないよう、細かな網やシートで囲う等、汚染されにくい環境を整えましょう。製品の乾燥状態とカビの発生状況について確認が必要です。

●手順 乾燥管理

いつ	乾燥時	だれが	作業担当者
どのように	<ol style="list-style-type: none"> ① 決められた状態まで製品を乾燥させます。 ② 乾燥状態を確認するときは、手指からの汚染を防止するために手袋等を着用します。 <p>なお、確認前には手指の洗浄・消毒を行い、使い捨てでない手袋等を着用する場合は手袋の消毒も忘れずに実施します。</p>		

問題があったときは ① 乾燥不足の場合、再乾燥します。
製品にカビが確認された場合は、廃棄します。
② 手触り検査のために素手で確認したものは製品とせず、流通させないようにします。

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

野菜乾燥粉末の衛生管理計画（重要管理点）

注意ポイント			
殺菌管理	担当者	いつ	洗浄殺菌時
	〇〇	どのように	① 次亜塩素酸ナトリウムと水で塩素濃度200ppm※の殺菌液を用意する。塩素殺菌液は時間の経過とともに殺菌効果が減少するので、製造ごとに調整する。 ② タイマーを使用して5分以上※、浸漬殺菌し、水洗いする。 ③ 殺菌液を連続使用する場合は、塩素濃度測定器や試験紙により塩素濃度200ppmが保たれていることを確認する。
		問題があった時	① ② ③ 設定した濃度又は浸漬時間が不足した場合は適切な濃度に調整し、再殺菌する。
乾燥管理	担当者	いつ	乾燥時
	〇〇	どのように	① 決められた状態まで製品を乾燥させる。 ② 乾燥状態を確認するときは、手指からの汚染を防止するために手袋等を着用する。 なお、確認前には手指の洗浄・消毒を行い、使い捨てでない手袋等を着用する場合は手袋の消毒も忘れずに実施する。
		問題があった時	① 乾燥不足の場合、再乾燥する。製品にカビが確認された場合は、廃棄する。 ② 手触り検査のために素手で確認したものは製品とせず、流通させないようにする。

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

実施記録

野菜乾燥粉末の実施記録（一般的衛生管理）

2020年 5月

衛生管理記録（記入例）

検証者

◇◇
2020.5.31

検証者：用紙が終わる都度（1カ月以内）、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できていることを確認します。
 特記事項：不適合や不定期に活動した際に、その内容を記述します。

日付	一般衛生管理									確認者	特記事項
	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	食品取扱者の衛生管理	手洗い消毒管理			
1日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	〇〇	2日：終業時にトイレに汚れが残っていたため、再清掃を実施した。 3日：始業時前に、使用している水の日常検査をしなかったため、作業開始直前に検査を行った。 4日：終業時、製造室隅にゴミが残っていたので片付け、清掃した。
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	〇〇	
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	〇〇	
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		

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

78

野菜乾燥粉末の実施記録（重要管理点）

製品製造記録（記入例）

検証者

◇◇
2020.5.6

良否記入方法：問題がない場合は「良」に○をします。
 「否」が○のとき、製品を再加工又は影響がないことを確認した場合は、●をします。

検証者：用紙が終わる都度（1カ月以内）、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：不適合や不定期に活動した際に、その内容を記述します。

2020年 5月 No. 1

日	ロット	製品名	殺菌管理条件 次亜塩素酸 処理200ppm 5分間	乾燥状態条件	担当者	特記事項
1	1	カボチャ	良・●	良・否	〇〇	1日1ロット目、 作業中にタイマーの電池が切れたため、正確な殺菌時間が測定できず、再度作業を行った。
	2	ニンジン	良・否	良・否	〇〇	
	3	小松菜	良・否	良・否	〇〇	
2	1	カボチャ	良・否	良・否	〇〇	1日2ロット目、 雨漏りのため乾燥中の製品に雨水が付着し、カビが生えたため、廃棄した。雨漏りした箇所を修理した。
	2	ニンジン	良・否	良・否	〇〇	
	3	小松菜	良・否	良・否	〇〇	2日3ロット目、 殺菌液を用意する際に次亜塩素酸ナトリウムと間違えて洗剤を投入したため、製品は廃棄した。
3	1	カボチャ	良・否	良・否	〇〇	
	2	ニンジン	良・否	良・否	〇〇	

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

79

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

①衛生管理計画の作成

②計画を実行

③確認・記録をする

④ふり返る



©岡山県「ももち」

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理

①衛生管理計画の作成

②計画を実行

③確認・記録をする

④ふり返る

少しずつ
ステップアップを！



©岡山県「ももち」

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

YouTube動画をご活用ください。

本日の研修会は録画しています。

YouTubeで本日の動画を2月21日（月）から二週間程度掲載しておきますので復習などご活用ください。

また、「製造事業者様向け」「販売事業者様向け」の動画も掲載しております。ご活用ください。



チャンネル名：公益財団法人岡山県健康づくり財団環境部

<https://www.youtube.com/channel/UCIfdoMIY3mjEITWeL30r4SA>

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

82

HACCP相談窓口

HACCP相談窓口

TEL：086-246-6261

利用時間：平日9時～16時 ※土日祝日、12時～13時を除く

- 相談は無料で行えます。ただし通話料は自己負担になりますのでご了承ください。
- HACCP相談窓口は（公財）岡山県健康づくり財団が岡山県及び倉敷市から業務委託を受けて運営しています

<https://www.okakenko.jp/kankyuu/haccp/>

©岡山県「ももっち」



WEBからもご相談
いただけます。
お気軽にご相談
ください！！



(公財) 岡山県健康づくり財団

最終改訂：2020年6月8日

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会
(美作オンラインセミナー)

83

(参考資料)

薬生食監発 0422 第 12 号
令和 3 年 4 月 22 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

農業及び水産業における食品の採取業の範囲について

「食品衛生法等の一部を改正する法律の一部の施行に伴う関係省令の制定について」（令和元年 12 月 27 日 生食発 1227 第 2 号）の第 2 の 2 オ（2）（iii）により農家（生産者）及び生産者団体が行う農産物の簡易な加工を採取業として取り扱うこととし、個別事例については、標記通知（令和 2 年 5 月 18 日付け薬生食監発 0518 第 1 号、以下「採取業通知」という。）により示したところです。

今般、農家（生産者団体を含む）が自ら生産した野菜、ハーブ、果実等（柿、あんず、芋、大根及びキノコ等（スライスしたものを含む））の天日干し・乾燥について、自治体、事業者において取扱いに相違が生じていたため、「農産物の天日干し・乾燥」に含まれることに整理し、採取業通知の一部を別紙のとおり改正します。

つきましては、その運用に遺漏なきようお願いいたします。

(農業)

業種(業態)又は品目	採取業の範囲	備考
室内での農産物の生産(レタス、もやし、きのこ等)	○	
収穫した農産物の洗浄	○	
屋外で生産された農産物のパック詰め(カットなし)	○	
室内で生産された農産物のパック詰め(カットなし)	○	
収穫後の農産物の乾燥機での乾燥	○	
収穫後の穀類(米、麦類、豆類)の乾燥・調整・保管	○	
野菜等の調製(皮剥き、根切り、下端落とし、へた取り、洗浄、袋詰め、冷蔵処理、冷凍処理、キュアリング、乾燥等の形状変化を伴わない出荷調整)	○	
野菜等の簡易な加工(4分割・8分割等した後ラップ等で包装)	○	
消費の利便性のために行う調理や切断(茹で野菜、カット野菜、千切り等)	×	
収穫後の農林産物の保管(冷凍冷蔵を含む)及び集出荷施設までの輸送	○	
農業者自ら生産したものを食品加工業者に直接販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを流通業者を通じた委託販売	○	農業者の行為は出荷に当たる
農業者自ら生産したものを未加工で直売(庭先、直売所(有人・無人)、通信販売など)	○	農業者の行為は出荷に当たる
観光農園(収穫体験の提供)ブドウ狩り等	○	
収穫した農林産物の輸送(集出荷施設～卸売～小売の輸送)	(集出荷施設～卸売) ○ (卸売～小売の輸送) ×	卸売市場以降は営業(青果物の販売業)とみなす。ただし、輸送業は届出は不要。
倉庫業(加工せず、卸売市場の販売前の冷蔵保管)	×	卸売市場以降は営業(青果物の販売業)とみなす
生乳の販売(直接販売、受託販売、買取販売)	○	農業者の行為は出荷に当たる
集乳(生乳のCSにおける保管及び乳業メーカーへの輸送)	×	集乳業は営業許可の対象
精穀(精米、精麦等)	○	業として(請け負うなどして)精穀する場合は届出の対象
精穀した穀類(米、麦等)のパック詰め	○	業として(請け負うなどして)パック詰めする場合は届出の対象
米穀卸売業(精米を行う場合、精米を行わない場合)	×	
米穀小売業(精米を行う場合、精米を行わない場合)	×	
生産者団体の行う農畜産物の販売(いわゆる小売)	×	野菜果実販売業(八百屋)と同じ扱い

業種(業態)又は品目	採取業の範囲	備考
卸売市場内の加工品等販売(一般的な加工食品の他、漬物、菓子等)	×	ただし、容器包装に入れられた常温で長期間保存可能な食品のみを販売する場合は届出は不要。
農産物(野菜、ハーブ、果物等)の天日干し・乾燥	○	はさ掛け、大根の丸干し
乾燥キノコの生産	○	
乾燥キノコの加工(スライスなど)	×	ただし、農家(生産者団体を含む)が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
一次加工(皮剥き)作業(例:柿の皮剥き(干し柿用))	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
一次加工(塩蔵)作業(例:梅干原料の白梅、桜餅原料の桜葉)	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
干し柿の製造	×	ただし、農家(生産者団体を含む)が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
干しあんずの製造	×	ただし、農家(生産者団体を含む)が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
干し芋の製造	×	ただし、農家(生産者団体を含む)が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
切干大根の製造	×	ただし、農家(生産者団体を含む)が自ら生産した農産物を原材料として使用する場合を除く。
蜂蜜の採取	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
蜂蜜の精製	×	
粗糖の製造	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
粗糖の精製又は加工	×	
荒茶の生産	○	更なる加工のため加工業者に販売することが前提
荒茶の仕上げ加工(仕上げ茶の製造)	×	
麦茶の製造	×	
製粉(米穀粉、そば粉)	×	
でん粉の製造・加工	×	
水煮パックの製造(例:ぜんまいの水煮等)	×	
製餅(白餅の製造)	×	
包装餅の製造	×	
ジャム類製造	×	
ドレッシング製造	×	
かんぴょうの製造	×	
こんにやく粉(荒粉、製粉)の製造	×	
こんにやく製品の製造	×	
漬物の製造	×	

(採卵養鶏業)

業種(業態)又は品目	採取業の範囲	備考
農業者自ら採卵した卵をGPセンターに販売	○	GPセンターは要届出
農業者自ら採卵した卵を洗卵せず小売り店舗へ販売	○	小売店舗は要届出
農業者自ら採卵した卵を洗卵包装設備を設け洗卵し、小売店舗へ販売	×	簡易的な洗浄程度は採取業
農業者自ら採卵した卵を未加工で直売(庭先、直売所(有人・無人)、通信販売など)	○	農業者の行為は出荷に当たる
生産者団体の行う卵の販売(いわゆる小売)	×	野菜果実販売業(八百屋、スーパー)と同じ扱い
茹で卵	×	

(水産業)

業種(業態)又は品目	採取業の範囲	備考
水産物を生きたまま出荷又は販売	○	生きた魚介類は営業対象外
漁業者が水産物を洗浄、活〆、放血、頭・内臓・鱗除去、冷蔵・冷凍等	○	採取～市場又は業者への出荷までの業態 においての考え方であり、漁業者には漁業者 団体も含む。なお、○であっても、業として 仕入れて行う場合は、営業の対象。 ※1 規格基準、施設基準等が定められて いることを踏まえ、魚の切り身及びカキのむ き身は営業の対象 ※2 規格基準の規定等が定められてい ることを踏まえ、海藻を除き営業の対象
漁業者が水産物を切り身、むき身 ※1		
例:魚の切り身	×	
かきのむき身	×	
かき以外のむき身	○	
漁業者が水産物を天日干し		
例:昆布	○	
干しなまこ	○	
干し魚	○	
漁業者が水産物(海藻)を出荷のために塩蔵		
例:わかめ	○	
もずく	○	
漁業者が水産物を釜茹で ※2		
例:わかめ	○	
ゆでがに	×	
ゆでだこ	×	
釜揚げしらす	×	
漁業者が水産物を箱詰め及び保管をして出荷	○	
漁業者が水産物を業者、漁業者団体等に販売	○	漁業者の行為は出荷
漁業者団体が水産物を未加工で市場、業者等へ出荷	○	魚介類競り売り営業に該当するものを除く
漁業者団体が水産物を加工して販売	×	別の業(加工事業)があり水産製品製造業 の取得が必要
漁業者が水産物を直売所、道の駅等の場所を借りて販売	△	漁業者又は直売所、道の駅等のいずれか の魚介類販売業の取得が必要
漁業者が水産物を店舗を設けて販売	×	魚介類販売業の取得が必要