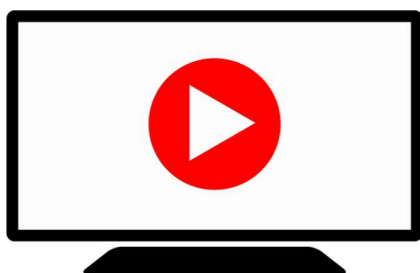


HACCPに沿った衛生管理の定着研修会 ～小売り・販売事業者様向け～

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)

YouTubeで動画を公開しています。ご覧ください。



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>

動画の内容

- 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
手引書「スーパーマーケット」を参考に
- 4.その他の手引書の紹介（動画のみ）

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

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

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？

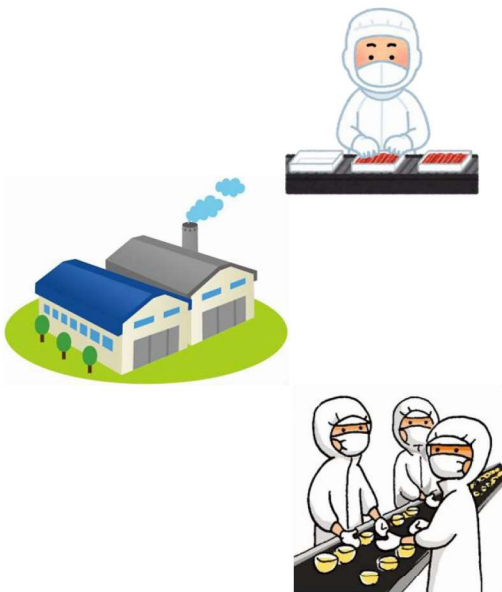
全ての食品等事業者(製造・加工、調理、販売等)



OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

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

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

手順に沿ってHACCPに挑戦してみよう! (HACCPの7原則 12手順)

手順1

まずは、みんなで話し合います!
製品のすべての情報が集まるように各部門の担当者が参加しましょう。

HACCPチームの結成だあ!

分らないところは、外部に相談したり、書籍を参考にすることも可能ですよ。

手順2

次は、自分たちが作っている商品がどんなものか、書き出してみましょう。

品名	用途
...	...

- 製品の名称及び種類
- 原材料の名称、添加物の名称
- 製品の特長 (Aw, pH等)
- 包装形態、単位、量
- 容器包装の材質
- 消費期限あるいは賞味期限、保存方法

手順3

この商品は、どうやって食べるの? 誰が食べる? 商品が誰にどのように食べられるのかを書き出しましょう。

(例)

- 加熱して食べるものか。そのまま食べるものか。
- 一般の消費者が食べるものか。病人、乳幼児、高齢者等が対象の商品なのか。など

書き出してみるとよく分かるよ。

手順4

商品の作り方を書いてみましょう。

原材料の受入から保管、製造・加工、包装、出荷までの一連の流れを書いてみましょう。

工程	内容	温度	時間	確認項目
受入
保管
製造
加工
包装
出荷

温度、時間等も書き込んでいってください。

手順5

手順4で作った製造工程図を現場でよく確認して、違っているところは直しましょう。

急凍冷却中に確認して!

作業動線が変わってる!

生産設備が壊れて手作業の人数が増えている!

生産速度が上がったから、うまく調整できなくなった!!

現場を確認すると実際と違っている部分がよくわかります。

手順6 [原則1]

製造工程ごとにどのような「危害要因」が潜んでいるかを考えてみましょう。

「危害要因」というのは、健康に悪影響をもたらし、原因にちなむものを言っただけだ。

No.	工程	1. 最大な危害要因	2. 原因	3. 発生可能性	4. 検出可能性	5. 重要度 (CCP) があるか?
1	受入	病原微生物の汚染	Yes
2	保管	Yes
3	製造	Yes
4	仕込	Yes
5	加熱	Yes
6	冷却	Yes

「危害要因」には、有害な微生物以外にも、化学物質や硬質異物があります。

手順7 [原則2]

健康被害を防止する上で特に厳重に管理しなければならない工程を見つけてみましょう。

原料/工程	1. 最大な危害要因	2. 原因	3. 発生可能性	4. 検出可能性	5. 重要度 (CCP) があるか?
加熱	病原微生物の生存	Yes

原材料や製造環境に由来し、健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を予防、除去または低減するための工程はどこか。

例) 加熱殺菌工程

- 冷却工程
- 金属異物検出工程 等

うちの製品は、十分な温度と時間で殺菌する加熱工程が重要だ。

手順8 [原則3]

手順7で決めた工程を管理するための基準を決めましょう。

この基準を達成しないと安全が確保できなくなります。

工程	内容
殺菌	...
冷却	...
検出	...

管理基準 (CL) 0.01以上、0.05以下に保つ

モニタリング方法 担当者は15分ごとに温度の測定と時間を確認、記録する

基準は色や形状など必ずしも数値である必要はありません。

手順9 [原則4]

手順8で決めた基準が常に達成されているかを確認しましょう。

例)

- オープンや殺菌槽などの温度と時間
- 冷却装置の温度
- 金属探知機の精度

目視確認でもいいんだ。

手順10 [原則5]

工程中に問題点が発生した場合、修正できるように事前に改善方法を決めておきましょう。

- 1. 基準を達成しなかった製品を区分けする
- 2. 機械等の故障の原因を特定し、復旧させる
- 3. 温度計やタイマー等の校正をする
- 4. 基準を満たせなかったものは廃棄などを行う

改善した記録を見直すと、品質の安定化やフレームの減少に役立てられそう。

手順11 [原則6]

ここまでのプランが有効に機能しているのか見直しましょう。

- 1. 重要な工程の記録を確認
- 2. 温度計やタイマーの校正の確認
- 3. 問題が起きた際の改善措置
- 4. 製品検査との確認
- 5. 一連の流れに修正が必要か

定期的に、日頃の作業が適正に実施されているか、記録をみて確認してみよう。

手順12 [原則7]

各工程の管理状況を記録しましょう。HACCPを実施した証拠であると同時に、原因を追究するための手助けとなります。

今使っている作業日報を少しアレンジして記録をとることもできますよ。

今ある記録を見直して不足している項目を加えよう!

HACCPは、この7原則12手順を繰り返し行い、少しずつ内容を改善し、向上させ継続的に取り組むことが大切です。

食品を衛生的に製造・加工するためには、①計画 (Plan) を作成し、②計画に沿って製造・加工を実行 (Do) し、③業務の実践が計画に沿っているかどうか確認 (Check) し、④実施が計画に沿っていない部分を調べて是正する (Act) という4段階 (PDCA) を行い、最後の「是正 (Act)」を次のサイクルにつなげ、1周ごとに内容を向上させ継続的に改善していくこと (PDCAサイクル) が重要だ。

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人未満小規模の事業者
 - ・店頭小売のみの製造加工等事業者
 - ・提供種類や変更が多い飲食店
- など



各業界団体が作成した
手引書を参考にする

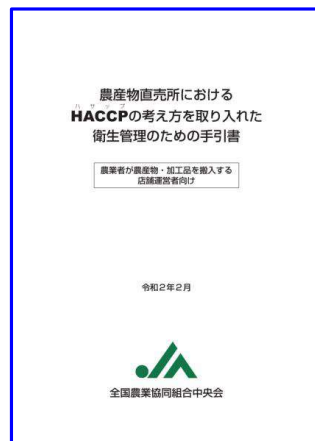
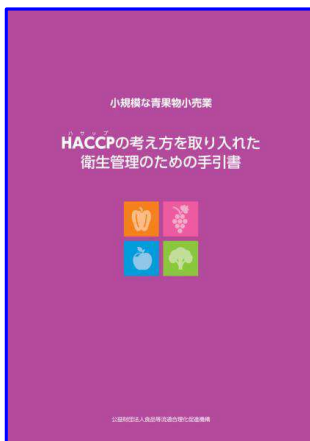
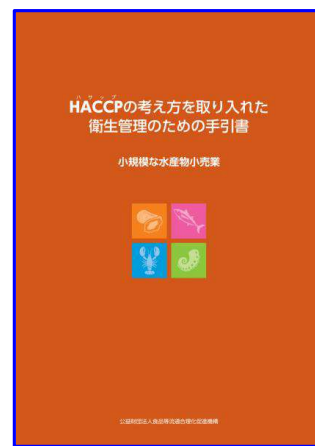
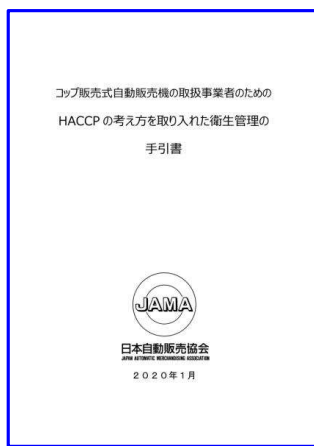
「衛生管理計画」を作成し実行する



HACCPの考え方を
取り入れた衛生管理



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(小売り・販売)

10

営業許可制度の見直し、営業届出制度の創設

HACCP定着研修会(小売り・販売)

11

改正の概要

① 食品の営業許可制度の見直し

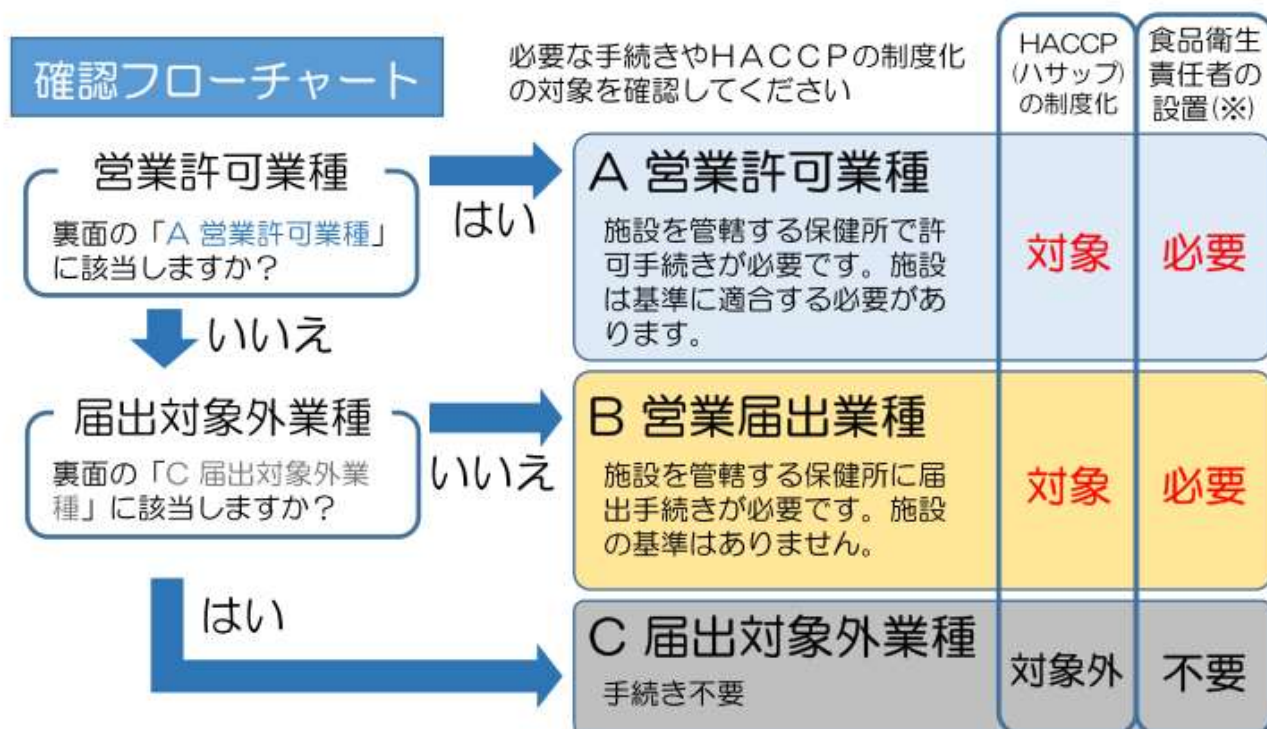
旧34の許可業種について、新設や統合などが行われ、32の許可業種に見直されました。

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アイスクリーム類製造業 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、すべて営業届け出業種になります。

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

- 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）

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。

別紙		
(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	○	
野菜等の調理(皮剥き、根切り、下処理等)、へた取り、洗浄、保冷の、冷蔵処理、冷凍処理、キョウリンゴ、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加工して販売(惣菜、惣菜所(有人)、運送販売など)	○	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CSI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)	○	粟として(餅に食うなどして)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	○	粟として(餅に食うなどして)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」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!!!

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

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

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

動画の内容

- 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
手引書「スーパーマーケット」を参考に
- 4.その他の手引書の紹介（動画のみ）

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

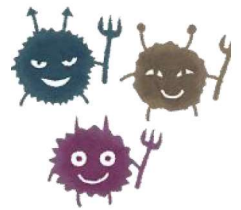
危害要因：健康に悪影響（危害）をもたらす原因となる可能性のある食品中の**物質**



OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

食品中の危害要因（ハザード）

- 生物的危害要因：微生物によるもの
食中毒微生物（細菌、ウイルス、寄生虫等）



- 化学的危害要因：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



- 物理的危害要因：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

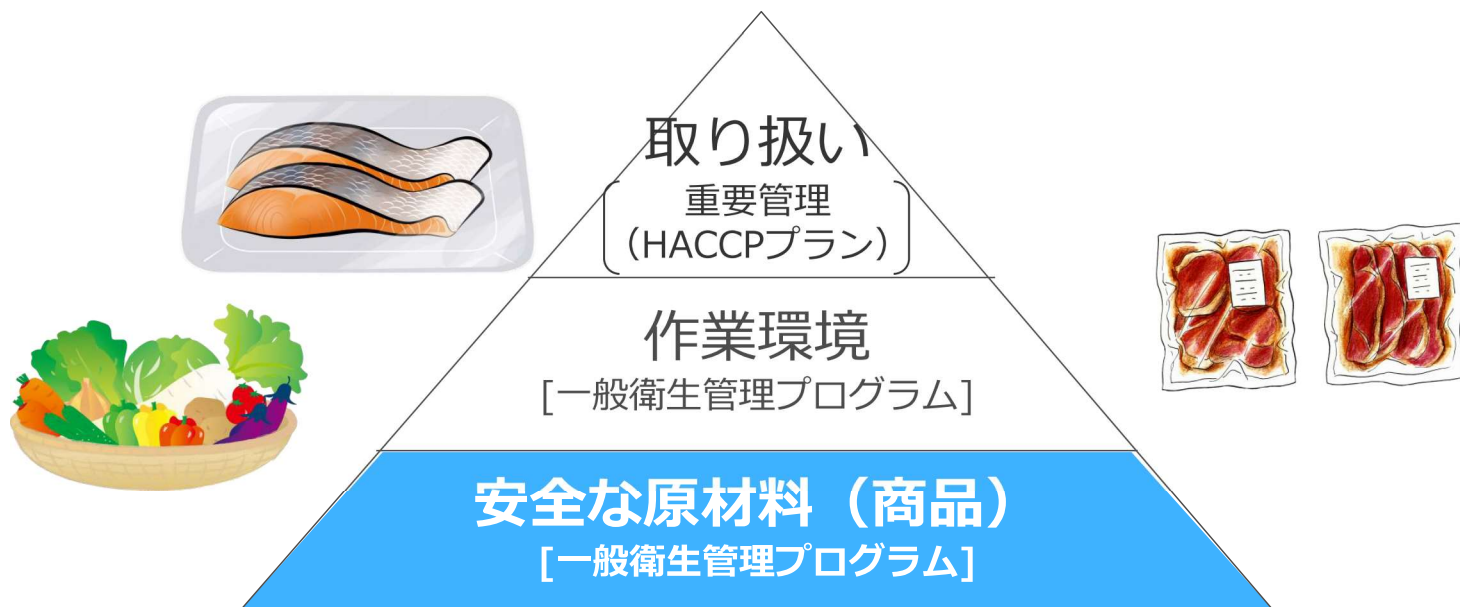


OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

食品から危害要因を確実に取り除くには①

信頼できる取引先から

安全な原材料（商品）を仕入れましょう

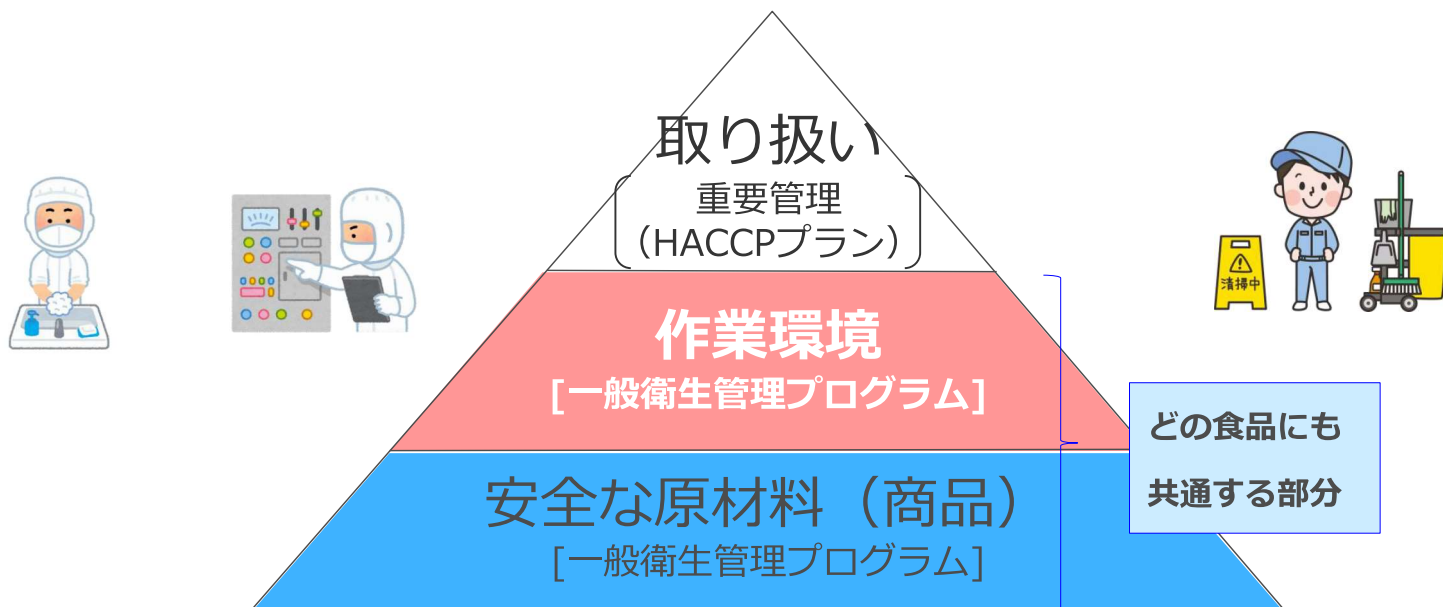


OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

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

管理された作業環境で、食品への汚染を防止しましょう



OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

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

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。



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。

食品から危害要因を確実に取り除くには③

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

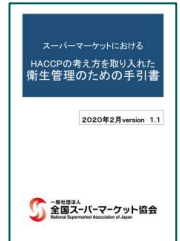


製造する食品によって異なる。

- ・加熱工程のない食品（浅漬け、カット野菜等）
原材料の洗浄・殺菌
- ・加熱工程のある食品
中心部までの適切な加熱（加熱温度・時間）
- ・加熱と冷却を繰り返す食品
素早い冷却
- ・常温流通する密封食品
pH、糖度、塩分濃度

動画の内容

- 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
手引書「スーパーマーケット」を参考に
- 4.その他の手引書の紹介（動画のみ）



対象となる商品群

手引書：5ページ

【精肉】

店内で加工・包装を行う食肉製品、加工製品

【鮮魚】

店内で加工・包装を行う魚介類製品、加工製品

【青果】

店内で加工・包装を行う野菜及び果実、加工製品

【惣菜】

店内で加熱等の調理・加工作業を行っている惣菜製品、加工製品

【仕入れ販売商品】

容器包装済みであり、店内で手を加えずに販売する食品

手引書：8ページ

<重要管理>

調理・加工作業の管理

重要ポイント
注意ポイント

製品毎の
作業工程管理
管理する
ポイントを絞る

食品安全の土台
食品を取扱う
環境を整える

<一般衛生管理>

食品に危害をもたらす要因を減らす管理

施設環境の衛生管理
売り場・陳列の管理
食品取扱者の衛生管理

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会(小売り・販売)

32

取り組む準備をしましょう

手引書：9ページ～

- 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・記録用紙をつかって、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

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会(小売り・販売)

33

取り組む準備をしましょう

手引書：10～11ページ

① メンバーを決めましょう

メンバー	役割	体制の例	内容
主要メンバー	管理と運用	1～3名程度 (店長、部門長等) 本部	問題点の検討や改善活動の主導 改善方法の検討
実務メンバー	改善活動	現場の方 数名 店舗主要メンバー	改善策の実行や、現場からの改善提案

役割	氏名	部署
食品安全チームリーダー	山田 一郎	店長または 販売部門 部門長
主要メンバー	山川 次郎	鮮魚部門 部門長
主要メンバー	池田 花子	惣菜部門 部門長
主要メンバー	山野 森子	精肉部門 部門長
実務メンバー	大森 花美	惣菜部門 パート
実務メンバー	田中 三郎	鮮魚部門
実務メンバー	鈴木 よしこ	青果部門
実務メンバー	佐藤 太郎	仕入れ部門

取り組む準備をしましょう

手引書：12～13ページ

② 施設の現状を確認しましょう

図面例:

図面がない場合には手書き等で施設の各部屋や設備の場所等、簡単に書き出してみましょう

どこで何の作業を行っているか、改めて確認・共有しましょう!



「製品を包装する場所」と「原材料を扱う場所」では、「製品を包装する場所」が衛生的である必要があります！！

衛生度	色	作業場所の例
汚染作業区域	■	受入場所、原材料の保管場所、下処理場
準清潔作業区域	■	調理場所、加工場所
清潔作業区域	■	放冷場所、製品の保管場

取り組む準備をしましょう

手引書：12～13ページ

② 施設の現状を確認しましょう

衛生度の異なる作業を同じ場所で行う場合

作業台を変える以外にも、次の方法で衛生度を分けることができます

- 場所**で分ける
 - 扱う高さを変える(例:冷蔵庫の上段に生食、下段に野菜)
 - 作業台を分ける(例:盛り付け作業台と下処理作業台)
- 時間**で分ける
 - 時間によって扱うものを変える(例:仕込みの順番は、生食野菜→加熱野菜(根菜類)→肉類)
 - 作業終了後に、十分な洗浄と消毒殺菌を行って汚れを広げない
- 器具・備品**を使い分ける
 - 衛生度に応じた専用器具を使用する(例:包丁とまな板を、刺身用と下処理用に分ける)
 - 衛生度が高い場所では履物を履き替えるまたは粘着マットや、場合によっては吸油マットを置いて対応する



スペースが限られている場合もあります。工夫して最終製品を汚さないようにしましょう！！

取り組む準備をしましょう

手引書：14～16ページ

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

(例)手洗いの手順書

手順書№	共通01	
何の手順か	手洗い方法	作成日 2018年〇月〇日
対象者	全従業員	責任者 各部署 リーダー
頻度	① 作業開始前及び用便後 ② 廃棄物に触れるなど、手が汚れたとき ③ 食品に直接触れる作業の前 ④ 肉類・魚介類・野菜類を扱った後、他の分類の食品や器具を取り扱う前	
場所・道具	手洗い場	
内容(どのように行うのか)	手洗いポスターに従って、手洗いを行う 	
守らないとどうなるか	手についた汚れが、食品や食品を扱う器具に付着して食中毒を起こす可能性がある	
記録	なし	
確認方法	月に1度、責任者が手洗いの様子にて確認	

(例)手順書:フライヤーの洗浄手順

手順書№	清掃01	
何の手順か	フライヤーの洗浄	作成日 2018年〇月〇日
対象者	惣菜部門 揚げ物担当	責任者 惣菜部署リーダー
頻度	揚げ物の製造の作業終了後	
場所・道具	フライヤー 道具:こし網、廃油入れ、バケツ、洗剤、スポンジ	
内容(どのように行うのか)	① 廃油入れにこし網を設置し、ドレインコックを開ける ② 廃油が落ちきったら、コックを閉め、水を張る ③ 張った水を温め、温まったら火を止めて洗剤を入れる ④ 水温がある程度下がったら、スポンジを用いて槽内を洗う ⑤ ドレインコックの下に、廃油時のこし網を置き、排水する ※ 排水を揚げカスにかけることで、揚げカスによる火災を防ぐ！ ⑥ 槽内に洗剤が残らないよう、十分にすすぐ	
記録	終業時清掃記録	
確認方法	月に1度、責任者がフライヤーの汚れを確認	

分解する設備

分解を行って洗浄する設備は、間違った分解・組み立てをしないようメーカーの取扱い説明書の手配や、手順書の作成を行うことで、必要な時に確認できるようにしましょう！

取り組む準備をしましょう

手引書：17～18ページ

④ 食品を取り扱う従業員を教育しましょう

作成例：

対象	教育方法	いつ	内容
新人	採用時教育	新規採用時	現状のルール説明、基礎衛生の説明、洗剤・消毒薬剤の使用方法
責任者	食品衛生責任者実務講習会	年1回	食品衛生に関する新しい情報
全員	勉強会	年1回	実務講習会の内容、ルールを守る必要性の説明
全員	回覧	都度	新聞記事や業界情報等を切り抜き（掲示板の活用でも可）
全員	朝礼	週1回	クレーム発生時や業界情報等の通達もしくは5S等一言集の読み合わせ

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会(小売り・販売)

38

取り組む準備をしましょう

手引書：19～20ページ

⑤ ルールが守られているか確認しましょう

見回りポイント



- ルールは守られているか
- 記録はつけられているか
- 正しい内容で、記録されているか
- 教育内容がきちんと身につけているか

製造日報等、

見回り確認の記録も残しておきましょう！

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION

HACCP定着研修会(小売り・販売)

39

小規模営業者が実施すること

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

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。

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 2022年〇月〇日


基礎衛生のポイント			
	担当部門	いつ	その他（商品の納入時）
受入確認	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
庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	仕入れ販売	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 ● 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
交差汚染や 二次汚染の防止	仕入れ販売	どのように	● 試食の時間管理 ● 消毒液の設置
		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	午前・午後各1回 その他（ ）
	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	就業前 その他（ ）
	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

スーパーの実施記録（基礎衛生のポイント）

20XX 年 4 月		一般衛生管理の実施記録							日々 チェック	特記事項	確認者
分類	① 原材料の 受入確認	② 庫内温度の確認 (冷蔵庫・冷凍庫)	③ 交差汚染 や二次汚 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				
1日	良・否	4、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/1 朝、小麦粉の包装が1袋破れていたので返品。 午後、再納品	4/7太郎	
2日	良・否	9、-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/2 昼前、A君がトイレの後に手を洗わず作業に戻った ので、注意し手洗いさせた。		
3日	良・否	15、-23 →再10℃	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/3 11時頃、15℃。20分後10℃。 いつもより出し入れが頻繁だったか。		
4日	良・否	6、-22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
5日	良・否	8、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/5 調理の時にまな板に汚れが残っていたので再洗浄。A 君の洗浄に問題があったので注意。		
6日	良・否	9、-21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/6 13時過ぎ、c君からトイレが汚れているとの連絡があったので清掃し洗剤で 洗浄し、消毒。ノロウイルス処理キットがないので、念のため購入してください。		
7日	良・否	5、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/7 注文済み 太郎		
8日	良・否	9、-23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子			
9日	良・否	8、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	c次郎	4/9 花子さん1日不在、代理		
10日	良・否	6、-18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/10 朝、A君が体調悪そうだった。聞いたら下痢なので、 帰宅させた。		
11日	良・否	7、-15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	4/11 昼、客がコップを破損。周囲の客、料理に影響がない ことを確認。客のいないときにC君とテーブル、床を清掃。		
12日	良・否	8、-16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	花子	A君復帰。食中毒でなかった模様。今日の手洗い良好。 この調子		
13日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
14日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				
15日	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否				

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

手引書：37ページ

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			
	担当部門	いつ	その他（商品の納入時）
受入確認	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、返品が廃棄などの対応を行う

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

手引書：39、45ページ

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

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

手引書：39、45ページ

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	10℃以下 食肉製品の一部と 生食用牛肉は4℃以下
	鮮魚	
	乳製品	
	青果	

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

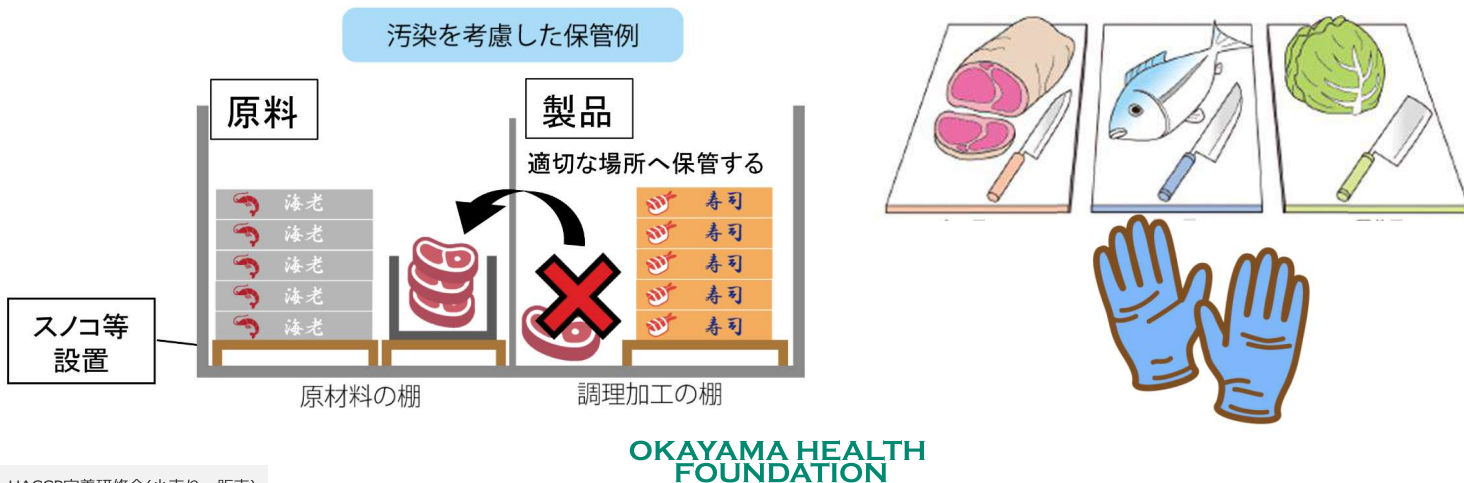
OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

手引書：38、41ページ

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。



HACCP定着研修会(小売り・販売)

50

手引書：42ページ

アレルギーとは？

◎ 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

HACCP定着研修会(小売り・販売)

51

アレルギーとは？

○商品への表示が必要

使用した食材にアレルギーが含まれる場合は、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

アレルギー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

手引書：38、41ページ

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

手引書：31～33ページ

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	● 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

手引書：28ページ

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	午前・午後に各1回 その他（ ）
	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

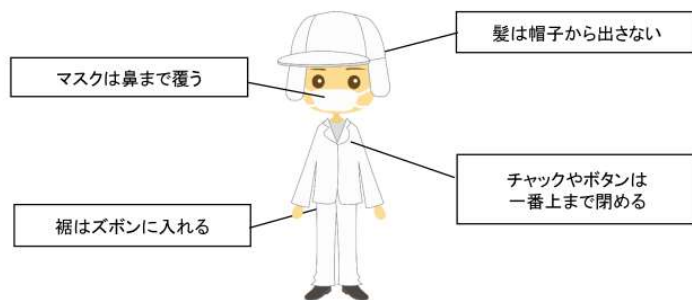
衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

手引書：46ページ

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

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

衛生管理計画（基礎衛生のポイント）

手引書：48ページ

⑦ 手洗いの実施

なぜ必要？

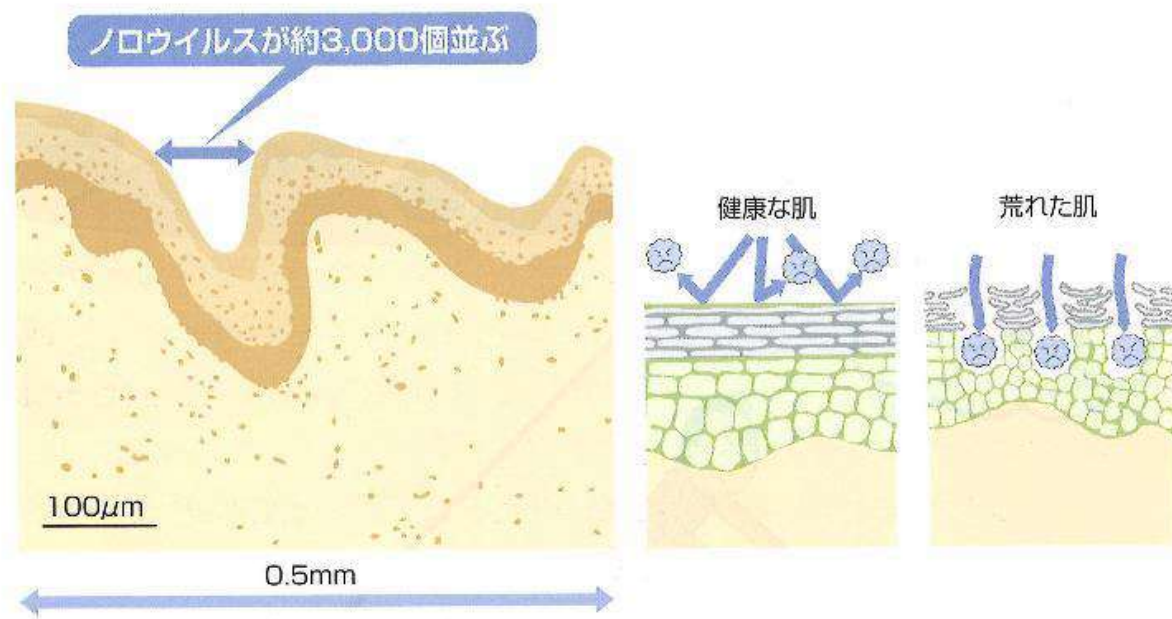
手には見えない病原体がついていることがあり、**食品を汚染する**かもしれないから。



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

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

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

衛生的な手洗い

手引書：49ページ

できていますか？ **衛生的な手洗い**

- 1 流水で手を洗う
- 2 両手を洗うのに十分な量の洗剤を取りましょう
- 3 手のひら、指の腹面を洗う
- 4 手の甲、指の背を洗う
- 5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う
- 6 親指と中指の付け根のふくらんだ部分を洗う
- 7 指先を洗う
- 8 手首を洗う(内側・側面・外側)
- 9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す
- 10 手を拭き乾燥させる
- 11 アルコールによる消毒

二度洗いが効果的です！
2～9までの手順を繰り返し二度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。

衛生管理計画（重要ポイント）

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
5日	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			



問題が起きた時は正直に「否」にチェックして特記事項に対処したことを記入してください。
きちんと対処したかが重要です。問題が起きない事業所はありません！！

衛生管理の実施記録（記載例）

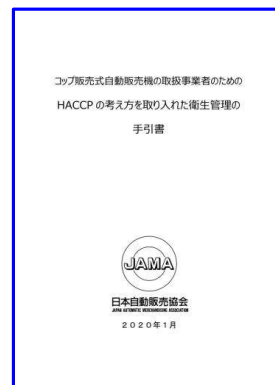
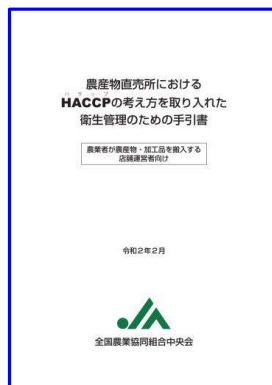
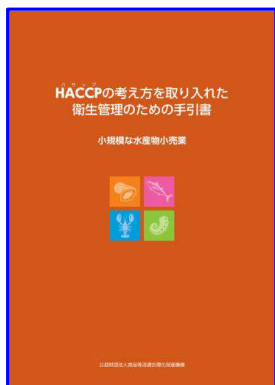
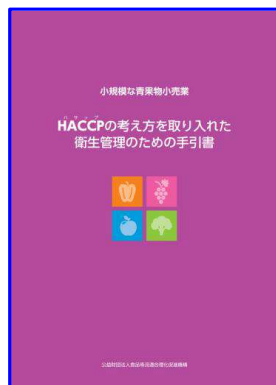
準備しておきたい手順書・記録（例）

必要な書類	必要な情報	記録名
仕入れ販売商品、原材料の仕入れに関する記録	仕入れ元の住所、電話番号等を記載した名簿やリスト、仕入れ年月日が分かるもの	・仕入れ伝票、納品書等
食品の調理、製造、保管の記録	調理温度、保管温度等、加熱時間や保管が適切に行われていたことが証明できる記録	・加熱温度（芯温確認）記録 ・冷却温度確認記録 ・調理手順書（レシピ、指図書）等 ・保管温度管理記録（冷蔵庫、冷凍庫、ショーケース等）
施設の衛生状態の記録	衛生管理に関わる自主点検記録や日報、検査結果や成績書等	・水質検査記録 ・清掃記録 ・温度計、圧力計等の点検記録 ・貯水槽清掃記録（貯水槽がある場合） ・殺菌又は浄水装置の定期点検記録（設置している場合） ・ネズミ、昆虫の駆除作業実施記録
従事者についての記録	従事者の健康状態、検便、健康診断の実施状況が確認できる情報	・体調チェック記録 ・検便実施記録
その他		・保健所等への連絡網

現在すでに使用している記録や伝票などを活用しましょう！！

OKAYAMA HEALTH FOUNDATION

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）



その他の業態も手引書に詳しく書いています。しっかり読んで取り組みを始めましょう！！

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



©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

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/kankyou/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

HACCPは必ず取り組まないといけません！！難しいなと思ったらすぐにお電話ください☎

OKAYAMA HEALTH
FOUNDATION